



P.D. 1975

# Ânima & Coré

@ Gourmet Pizzeria

## Willkommen bei Ânima & Coré

Ein Ort, an dem italienischer Geschmack auf Eleganz trifft. Hier erwarten Sie Gourmet-Pizzen, raffinierte Cocktails, erlesene Weine und ausgewählte Zigarren. Alles sorgfältig zusammengestellt, um Ihnen ein einzigartiges Erlebnis zu bieten. Lassen Sie sich von Genuss und Qualität verzaubern – für unvergessliche Momente!



@Anima Core Mainz



In collaborazione con un partner d'eccellenza

L'ITALIANO

MG

GmbH

Italienischer Großhandel

P.D. 1975



# Ânima & Coré

@ Gourmet Pizzeria

## Ânima & Coré – Mehr als nur eine Speisekarte, ein kulinarisches Abenteuer

Willkommen in einer Welt, in der Geschmack auf Fantasie trifft, wo die italienische Tradition auf globale Einflüsse trifft und ein einzigartiges Erlebnis schafft. Unsere Speisekarte ist nicht einfach nur eine Liste, sondern eine Einladung zu einer interaktiven Reise für die Sinne – ein Genuss, der weit über das Essen hinausgeht.

### ***Ein Erlebnis für echte Genießer:***

Von verführerischen Vorspeisen, die die Reise eröffnen, über meisterhaft kreierte Gourmetpizzen bis hin zu raffinierten Desserts. Begleitet wird das Ganze von einer Auswahl erlesener Weine, anspruchsvoller Cocktails und feinsten Zigarren. Neben italienischen Köstlichkeiten finden Sie auch weltweite Akzente, insbesondere mit einem Hauch orientalischer Eleganz, die einen exotischen und überraschenden Reiz hinzufügen.

### ***Eine Speisekarte für Entdecker:***

Jede Wahl ist eine Einladung zur Entdeckung, jedes Gericht eine Brücke zwischen Kulturen und Geschmäckern. Lassen Sie sich von der Harmonie zwischen Tradition und Innovation verzaubern, von Italien bis Japan, und genießen Sie die Kunst, authentische Zutaten mit globalen Techniken und Inspirationen zu kombinieren.

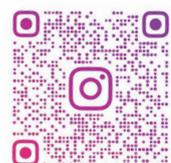
Bei Ânima & Coré wird jede Mahlzeit zu einer Geschichte, jeder Moment zu einem unvergesslichen Erlebnis.

### **Folgen Sie uns auf Instagram!**

Entdecken Sie exklusive Einblicke, Neuigkeiten und kulinarische Highlights.



@ Anima Core Mainz





P.D. 1975  
Anima & Coré

@Gourmet Pizzeria

## Antipasti

Ein Auftakt voller  
Geschmack, ein Vorspiel  
der Emotionen

*Nicht nur ein Auftakt,  
sondern ein echtes  
Geschmackserlebnis.  
Unsere Vorspeisen sind  
darauf ausgelegt, auch  
diejenigen zu begeistern,  
die nach einer leichten und  
schmackhaften Pause  
suchen. Perfekt, um sie  
allein zu genießen, mit  
einem guten Glas zu  
begleiten oder mit deinen  
Liebsten zu teilen. Sie sind  
das Ergebnis einer  
sorgfältigen Auswahl und  
authentischer Aromen, die  
von Qualität und  
Leidenschaft sprechen.*

P.D. 1975



# Ânima & Coré

@ Gourmet Pizzeria

## ***Antipasti (Vorspeisen)***

Eine kulinarische Reise durch die Aromen Italiens, bei der Tradition und Innovation aufeinander treffen. Unsere Vorspeisen werden mit sorgfältig ausgewählten Zutaten zubereitet, um ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis zu bieten.

### ***Arancina al Ragù - Sizilianische Tradition im Kern (pro Stück) 5€***

Eine goldbraun frittierte Reiskugel, gefüllt mit herzhaftem Ragù aus ausgewähltem Fleisch, Tomaten und mediterranen Gewürzen. Ein zeitloser Klassiker

### ***Arancina al Pistacchio - Die Eleganz der Pistazie (pro Stück) 6,5€***

Eine Gourmet-Interpretation: zarter Reis, gefüllt mit cremigem Pistazienpesto und verfeinert mit knusprigen gerösteten Pistaziensplittern. Raffiniert und einzigartig

### ***Bruschetta 2.0 – Die Weiterentwicklung der klassischen Bruschetta 12€***

Eine weiche und duftende Focaccia, belegt mit frischen gelben Tomaten, intensiven Pachino-Kirschtomaten, frischem Rucola, aromatischem Basilikum, Knoblauch und fein geriebenem Parmigiano Reggiano. Eine moderne Interpretation, die Einfachheit und Geschmack vereint.

### ***Antipasto Italiano/Fritti Mignon Gourmet – Tradition in goldener Kruste 14,5€***

Gourmet-Frittierte Spezialitäten

Eine Auswahl an italienischen Mini-Delikatessen: Arancini mit Tomatensoße, Reissuppli mit geschmolzenem Mozzarella, cremige Kartoffelkroketten, gefüllte Ascolana-Oliven und knuspriger Mini-Pastatimballo. Ein perfekter Genuss für den Start!

### ***Antipasto di Formaggi – Die Essenz der italienischen Käsekultur 15,5€***

Eine Auswahl hochwertiger Käsesorten, darunter gereifter Parmigiano Reggiano und milder Gorgonzola dolce, serviert mit Kastanienhonig und Trockenfrüchten. Eine Verbindung von intensiven Aromen und zarten süßen Noten für ein raffiniertes Geschmackserlebnis.

### ***Burrata e Olive/Burrata Sublime – Cremig und Köstlich 16€***

Die weiche Burrata trifft auf die Frische von Rucola und den kräftigen Geschmack des Bauchspecks (italienischer Pancetta). Eine perfekte Balance, veredelt mit einem Hauch von nativem Olivenöl extra, für ein raffiniertes und cremiges Erlebnis.

### ***Antipasto Rustico/Sapori Rustici – Die Kunst der Tradition 16,5€***

Eine authentische Auswahl von Prosciutto San Daniele D.O.P., gereifter Bresaola, würziger scharfer Calabrese-Salami und ausgewählten Oliven. Jeder Bissen ist eine Hommage an die intensiven und authentischen Aromen der italienischen Tradition.

### ***Antipasto Ânima @ Coré – Ein Hauch von Italien 35€*** ***(Empfohlen für 2 oder mehr Personen)***

Eine raffinierte Auswahl an italienischen Wurstspezialitäten, darunter Prosciutto San Daniele D.O.P., hochwertiger Calabrese-Salami und luftgetrocknete Bresaola, ergänzt durch feinste italienische Käsesorten, knusprige Delikatessen aus der Fritteuse und eine Auswahl an samtigen Saucen und edlen Cremes. Ein luxuriöser Antipasto, der die Vielfalt und den unvergleichlichen Geschmack der italienischen Kulinarik in jedem Bissen feiert



P.D.

1975

# Ânima & Coré

@ Gourmet Pizzeria

## Pizze

Unsere Pizza ist besonders,  
weil...

*Unser Teig entsteht aus der Sorgfalt und Meisterschaft einer geduligen, handwerklichen Verarbeitung, veredelt durch eine lange Ruhezeit, ganz nach alter Tradition. Jeder Bissen lädt dazu ein, die Leidenschaft und Harmonie zu entdecken, die jede unserer Gourmet- Pizzen einzigartig machen. Lass dich von der Essenz eines authentischen Genusses überraschen!*

**GLUTENFREI (Teig) zzgl. 3,80 €/Pizza**

**Vor 15 Jahren erschuf Salvatore Dato mit Hingabe die Rezeptur für unseren glutenfreien Pizzateig – inspiriert von Tradition und getrieben von der Vision, allen Menschen Genuss zu schenken.**

**Heute führen wir sein Erbe fort, perfektionieren das Rezept mit modernen Techniken und halten die Leidenschaft lebendig, die diesen Teig zu etwas Besonderem macht. Glutenfrei bei uns bedeutet nicht Verzicht, sondern pure italienische Lebensfreude – gestern, heute und morgen.**

P.D. 1975



# Ânima & Coré

@ Gourmet Pizzeria

## Le Classiche: Die Essenz der Tradition (mit Tomatensoße)

*Unsere Klassischen Pizzen sind eine Hommage an die italienische Tradition, mit frischen und authentischen Zutaten.*

- |  |            |
|--|------------|
| <b>Pizza Margherita - Ein zeitloser Klassiker</b>  | <b>11€</b> |
| Tomatensauce aus San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum, Extravergine Olivenöl   |            |
| <b>Pizza Prosciutto - Klassische Eleganz</b>   | <b>12€</b> |
| Tomatensauce aus San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, zarter Kochschinken, verfeinert mit Extravergine Olivenöl  |            |
| <b>Pizza Salami - Kräftiger Geschmack</b>  | <b>13€</b> |
| Tomatensauce aus San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Feine italienische Salami  |            |
| <b>Pizza Peperoni Calabresi - Unwiderstehliche Kühnheit</b>  | <b>13€</b> |
| Tomatensauce aus San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Feurige Salami aus Kalabrien   |            |
| <b>Pizza Marinara con Sardelle-Duft der Tradition</b>  | <b>13€</b> |
| Tomatensauce aus San Marzano, Knoblauch, Oregano, Basilikum, Extravergine Olivenöl, gelbe Kirschtomaten, Hochwertige-Feine Sardellen (werden nach dem Backen hinzugefügt)  |            |
| <b>Pizza Regina del Vesuvio - Das edle Herz der Tradition</b>  | <b>14€</b> |
| Tomatensauce aus San Marzano, Premium-Büffelmozzarella aus Kampanien, Basilikum, Extravergine Olivenöl   |            |
| <b>Pizza Vegetaria - Aromen der Natur</b>  | <b>15€</b> |
| Tomatensauce aus San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Baby-Spinat, gelbeDatteltomaten, rote Paprika, getrocknete Tomaten, Extravergine Olivenöl  |            |
| <b>Pizza Bresaola - Königliche Feinheit</b>  | <b>16€</b> |
| Tomatensauce aus San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Rucola, hochwertige Bresaola (luftgetrocknetes, mageres Rindfleisch), gehobelter Parmigiano Reggiano und Zitronenöl  |            |
| <b>Pizza Thunfisch Filet Gourmet - Mediterrane Frische</b>   | <b>17€</b> |
| Tomatensauce aus San Marzano, Feine Taggiasca-Oliven, Kapern, rote und gelbe Kirschtomaten, rote Zwiebeln aus Tropea, Ausgewählter Thunfisch(wird nach dem Backen hinzugefügt), Büffelmozzarella auf kalter Basis, frisches Basilikum, Extravergine Olivenöl |            |

P.D. 1975



# Ânima & Coré

@ Gourmet Pizzeria

## Le Bianche: Eine Reise in die Feinheit (ohne Tomatensoße)

Weißer Pizzen betonen Cremigkeit und Finesse, ohne Tomatenbasis für einen einzigartigen Geschmack

### **Pizza Peppino (Panuozzo) - Sommerliche Frische** **14€**

Der Panuozzo ist eine längliche, traditionelle Pizza aus Kampanien. Belegt mit frischer Burrata, gelben Datteltomaten, aromatischen Pachino-Tomaten, gegrillten Auberginen, Oregano, Extravergine Olivenöl

### **Pizza al Limone - Frische Eleganz** **15€**

Mozzarella Fior di Latte, Rucola, Prosciutto Crudo San Daniele D.O.P., cremige Stracciatella, Zeste von Zitrone und ein Spritzer Zitronenöl

### **Pizza Delizia - Köstliche Kontraste** **15€**

Zarte Mascarpone-Panna-Creme, süße Birnen, kräftiger Gorgonzola, aromatischer Rosmarin und knackige Walnussstücke.

### **Pizza Lavandel - Aromatischen Harmonie** **16€**

Mozzarella Fior di Latte, zart marinierte Garnelen, goldbraun frittierte Zucchini und ein Hauch von edler Lavendelblüte.

Eine perfekte Balance aus Frische und Eleganz

### **Pizza Mortadella - Pistazienzauber** **16€**

Pistazienpesto, Mozzarella Fior di Latte. Nach dem Backen belegt mit Mortadella aus Bologna, Stracciatella, Pistaziencreme, geröstetem Pistaziengranulat, Basilikum

### **Pizza 'Nduja - Würzige Exzellenz aus Kalabrien** **17€**

Mozzarella Fior di Latte, würzige 'Nduja aus Kalabrien (eine pikante, streichfähige Salami aus Schweinefleisch), Taggiasca-Oliven, karamellisierte rote Zwiebeln aus Tropea, sonnengetrocknete Tomaten, Tropfen von cremiger Stracciatella.

### **Pizza Oro del Vesuvio D.O.P. – Neapolitanisches Meisterwerk** **17€**

Crema aus kampanischen Friarielli (würziges Blattgemüse), geräucherte Provola, milde italienische Salsiccia (würzige Schweinewurst), frische kampanische Friarielli und frisch geriebener Parmigiano Reggiano

P.D. 1975



# Ânima & Coré

@ Gourmet Pizzeria

## Le Speciali Gourmet: Kulinarische Meisterwerke

Die besonderen Gourmet-Pizzen sind wahre kulinarische Kunstwerke, geschaffen, um zu überraschen und zu begeistern.

- Pizza Verde – Ein Hauch von Italien** **19€**  
Pesto aus frischem Basilikum, Zeste von Zitrone, Prosciutto Crudo San Daniele D.O.P. (feiner italienischer Rohschinken, luftgetrocknet), cremige Stracciatella, frisches Basilikum, verfeinert mit Extravergine Olivenöl.
- Pizza Aniello – Süße und herzhafte Harmonie** **19€**  
Mozzarella Fior di Latte, milde italienische Salsiccia (würzige Schweinewurst), karamellierte Birnenpüree, feines Walnusspesto, gehobelter Parmigiano Reggiano, frisches Basilikum
- Pizza Rustica – Tradition auf dem Teller** **20€**  
Tomatensauce aus San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Ofenkartoffeln, frischer Rosmarin. Nach dem Backen verfeinert mit italienischem Capocollo (luftgetrockneter Nackenschinken) und geräucherter Provola.
- Pizza Profumo di Mare - Ein Hauch von Meeresbrise** **20€**  
Pesto aus frischem Basilikum, zart marinierte Garnelen, Zeste von Zitrone, frische Minze, Tropfen von cremiger Stracciatella und Zitronenöl
- Pizza Montanarine Gourmet - Drei Köstlichkeiten** **22€**  
Drei frittierte Pizzateige, verfeinert mit erlesenen Belägen:  
Pistaziencreme und feine Mortadella aus Bologna / Büffelmozzarella mit aromatischer Trüffelcreme / zarte Stracciatella mit frischem Thunfisch-Tatar
- Pizza Luna Bianca – Elegante Einfachheit** **22€**  
Tomatensauce aus San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, italienischer Speck, cremige Stracciatella und Maldon-Salzflöckchen
- Pizza Luxury - Ein Hauch von Luxus** **23€**  
Sahne-Mascarpone-Creme, Mozzarella Fior di Latte,  
Nach dem Backen verfeinert mit Wildschwein-Speck, schwarzen Trüffelscheiben und essbaren Blüten
- Pizza Ânima @ Coré – Der wahre Genuss** **24€**  
Basis aus gelber Tomatensauce San Marzano und geriebenem Parmigiano.  
Nach dem Backen verfeinert mit Büffelmozzarella, Floridus Heuspeck (luftgetrockneter Speck mit aromatischen Noten), aromatisierter Auberginencreme, Trüffelscheiben, frischem Basilikum, Extravergine Olivenöl
- Pizza Mare d'Oriente – Ein Hauch Exotik (Sashimi)** **25€**  
Weiße oder Rote Basis zur Wahl. Nach dem Backen verfeinert mit cremiger Stracciatella, hochwertigem Thunfisch-Sashimi, frischem Mango, Zeste von Zitrone, frischer Minze, Tropfen von süßer Sojasauce und geröstetem Sesam.



P.D.

1975

*Ânima & Coré*  
*@Gourmet Pizzeria*

## *Dessert*

Das süße Finale, das  
verzaubert

Unsere Desserts sind  
darauf ausgelegt, dein  
Essen mit einem Moment  
purer Süße zu krönen.

Jede Kreation ist ein  
kleines Meisterwerk, das  
Geschmack und  
Leichtigkeit vereint –  
perfekt, um sich selbst zu  
verwöhnen oder einen  
besonderen Moment zu  
teilen. Ideal für jeden  
Anlass, sind unsere  
Desserts der beste Weg,  
um stilvoll abzuschließen.  
Lass dich von der Süße  
verführen!



P.D. 1975



# Ânima & Coré

@ Gourmet Pizzeria

## Dessert - Die Kunst der Geschmacksharmonie

Unsere Desserts sind ein Höhepunkt italienischer Kulinarik und vereinen exquisite Zutaten mit raffiniertem Geschmack, um Ihren Abend auf eine unvergessliche Weise zu beenden. Jedes Dessert wird mit Liebe zum Detail zubereitet, um Ihnen ein Erlebnis voller Genuss zu bieten.

### **Tartufo al Limone – Frische trifft Intensität** **6,5€**

Eine exquisite Zitronen-Trüffelkugel, die mit cremigem Zitrus-Eis gefüllt ist. Ein Hauch von Sommer in jedem Bissen

### **Tartufo al Cioccolato – Für Schokoladengenießer** **6,5€**

Ein himmlischer Schokoladen-Trüffel, gefüllt mit zartem Milcheis, umhüllt von hochwertigem Kakao. Ein Dessert, das Ihre Sinne verführt

### **Cassatina al Forno – Ein süßes Meisterwerk** **7,5€**

Ein traditionelles Dessert aus Sizilien: zarte Ricottafüllung, umhüllt von goldbraun gebackenem Teig und veredelt mit einem Hauch von Zitrusnoten

### **Tiramisù – Der italienische Klassiker** **8€**

Eine unwiderstehliche Kombination aus zarter Mascarponecreme, in Espresso getränkten Keksen und einem Hauch Kakaopulver – der perfekte Abschluss für anspruchsvolle Gaumen

{ Auch als glutenfreie Variante erhältlich, mit einem Aufpreis von 3,5 € }

### **Zeppole Pistacchio – Reiner Genuss** **8,5€**

Köstlicher, frittierter Pizzateig, serviert mit cremiger Pistaziencreme und bestreut mit feiner Pistazienkrokant. Ein Dessert, das Eleganz und Tradition vereint

### **Luna Dolce - Ein Calzone voller Süße** **9€**

Ein warmer, goldbraun gebackener Calzone, gefüllt mit samtiger Nutella-Creme. Verfeinert mit einer Prise Puderzucker – eine süße Versuchung, die man nicht teilen möchte



P.D.

1975

# Ânima & Coré

@ Gourmet Pizzeria

## *Drink & Co.*

Cocktails und Weine, die  
Geschichten erzählen

Unsere Drink-Liste ist das  
Ergebnis der Kreativität  
und Erfahrung von drei  
Barkeepern mit  
einzigartigen Stilen, bei  
denen Whisky mit  
klassischen Rezepten  
und zeitgemäßen  
Variationen im  
Mittelpunkt steht.

Ergänzt wird das Angebot  
durch eine Auswahl an  
edlen Weinen, perfekt für  
jeden Anlass.

Eine Reise durch  
Mixologie und  
Weinkultur, die es zu  
entdecken gilt!

P.D. 1975



# Ânima & Coré

@ Gourmet Pizzeria

## Abbinamenti Gourmet - Die Kunst der Geschmacksharmonie

Wählen Sie den perfekten Begleiter zu Ihren Gerichten aus unserer exklusiven Getränkeauswahl. Jede Kombination ist darauf abgestimmt, die Aromen zu heben und Ihr Erlebnis unvergesslich zu machen.

### Antipasti & Drinks

#### Sapori Rustici

Empfohlene Paarung:

#### Old Fashioned

Die ausgewogene Mischung aus Süße und Bitterkeit unterstreicht die Feinheit der Wurstwaren und Oliven

#### Bruschetta 2.0

Empfohlene Paarung:

#### Italien Rapsallion

Die Frische von Basilikum und Kirschtomaten harmoniert perfekt mit den zitrischen und sanften Noten des Drinks.

#### Fritti Gourmet

Empfohlene Paarung:

#### Reverse Boulevardier

Die intensiven Aromen von Campari und Vermouth setzen einen spannenden Kontrast zur goldenen Knusprigkeit der frittierten Leckereien.

### Pizze & Drinks

#### Pizza Luxury

Empfohlene Paarung:

#### Signature House Old Fashioned

Die Whiskey- und Ale-Sirup-Noten fügen sich nahtlos in das luxuriöse Aroma von schwarzem Trüffel Wildschweinspeck

#### Pizza Mare d'Oriente

Empfohlene Paarung:

#### Seelbach

Die Frische von Thunfisch-Sashimi und Mango wird durch die lebendigen Champagner-Noten und den Bourbon perfekt ergänzt

#### Pizza Regina del Vesuvio

Empfohlene Paarung:

#### William Wallace

Die rauchigen und zitrischen Noten des Cocktails harmonieren wunderbar mit dem intensiven Geschmack von Büffelmozzarella und San Marzano Tomaten

### Dessert & Drinks

#### Zeppole Pistaziencreme

Empfohlene Paarung:

#### Hibiki Harmony

Die sanften und blumigen Noten des japanischen Whiskys ergänzen die cremige Süße der Zeppole perfekt

#### Tiramisù

Empfohlene Begleitung:

#### Don Lockwood

Die rauchigen Noten von Bourbon und Schokolade unterstreichen die cremigen Aromen des Tiramisù und schaffen eine perfekte Harmonie

**Dolce Estasi** (Calzone mit Nutella)

Empfohlene Paarung:

#### Grappa Nonnino Riserva

Ein perfekter Kontrast zwischen der intensiven Süße der Nutella und den kräftigen, umhüllenden Noten der Grappa



# Ânima & Coré

@ Gourmet Pizzeria

## Getränke

### Softdrinks

Cola	0,33l Fl.	3,90
Fanta	0,33l Fl.	3,90
Sprite	0,33l Fl.	3,90
Spezi	0,33l Fl.	3,90
Apfelsaft	0,33l Fl.	3,90
Pellegrino (Sprudel)	0,25l Fl.	2,90
	0,7l Fl.	6,00
Panna (Still)	0,25l Fl.	2,90
	0,7l Fl.	6,00
Yuzu Limo		4,20
Passion Fruit Limo		4,20

### Bier & co

Ichnusa	0,33l Fl.	3,20
Moretti al limone	0,33l Fl.	3,20
König Pilsener	0,30l	3,60
	0,5l	4,80
<b>Vom Fass</b>		
Weizenbier	0,5l	5,10
Münchener Hell	0,3l	3,90
	0,5l	5,10
<b>Alkoholfrei</b>		
König Pilsener	0,33l Fl.	3,50
Weizenbier	0,5l Fl.	4,80

### Warme Getränke

Espresso		2,50
Espresso Doppio		3,20
Espresso Macchiato		2,60
Cappuccino		3,50
Latte Macchiato		3,80

### Schorle

Weinschorle	0,4l	4,50
Rieslingschorle	0,4l	4,70
Grauburgunder	0,4l	5,10
Roséschorle	0,4l	4,50

### Aperitivi & Co

Aperol Spritz		7,90
Serviert mit Brot und Oliven		
Lillet Berry		7,90
Serviert mit Berry und getrocknetem Obst		
Italicus Spritz Solo		10,90
Serviert mit Brot und Oliven		
Americano		11,90
Vermout, Campari, Sodawasser		
Negroni Sbagliato		11,90
Vermouth, Campari, Prosecco		



# Ânima & Coré

@ Gourmet Pizzeria

## Ânima & Coré Bar

<b>Negroni</b> Vermouth, Campari, Gin	14,00
<b>Martini Cocktail</b> Gin, weißer Vermouth, Zitrone	12,00
<b>Margarita</b> Tequila, Cointreau, Limette	13,00
<b>Whiskey Sour</b> Whiskey, Zucker, Zitrone	13,00
<b>Rum Old Fashioned</b> Rum, bitter, Zucker	14,00
<b>Espresso Martini</b> Wodka, Espresso, Kaffeelikör, Zucker	14,00
<b>Espresso Negroni</b> Gin, Vermouth infused Kaffee, Campari	14,00
<b>Old Cuban</b> Weißer Rum, Limette, Minze, Zucker, Champagner	19,00
<b>Sake Cocktail</b> Sake, Yuzu Lig, Zitrone, Zucker	14,00
<b>Cosmopolitan</b> Vodka, Cranberry, Cointreau Lime	13,00
<b>Daiquiri</b> Rum, Limette, Zucker	13,00
<b>Vesper</b> Gin, Wodka, Lillet	14,00
<b>Anima</b> Kokos Rum, Lime, Passion fruit	14,00
<b>Il Caffè del Maestro</b> Jamaica Rum, Kaffeelikör, Amaretto, Zucker, Bitterschokolade	15,00



# Ânima & Coré

@ Gourmet Pizzeria

## Abgewandelte Klassiker

### Reverse Boulevardier 16,00

- Campari Tales Cask
- Yellowstone 6y Family Recipe
- Cocchi di Torino
- Orangenzeste

### Italien Rapsallion 15,00

- Peated Scotch
- Italicus
- Red Vermouth
- Zitronenzeste

### Signatur House Old Fashioned 17,00

- Rye Whiskey (Rittenhouse Rye)
- Homemade Brown Ale Sirup
- Fee Brothers Whiskey Barrel Aged Bitters
- Orangenzeste

## Cocktail a Base di Whiskey

### Don Lockwood 15,00

- Bourbon Whiskey
- Rauchiger Scotch
- Ahornsirup
- Dash Angostura Bitters
- Dash Schokoladen Bitters
- Orangenzeste

### Revolver 15,00

- Bourbon
- Kaffeelikör
- Zuckersirup
- Dashes Orange Bitters
- Orangenzeste

### Mother in Law 17,00

- Bourbon (Buffalo Trace 45%)
- Maraschino Schladerer
- Grand Marnier
- Rohrzuckersirup
- Angostura
- Peychaud's Bitter
- Amer Picon Aperitif a L'Orange
- Zitronenzeste

### Toronto 15,00

- Remus 6y straight Bourbon 54,5%
- Fernet Branca
- Angostura Bitters
- Ahornsirup Grad C
- Orangenzeste

### Old Fashioned 14,00

- Whiskey
- Zucker
- Bitters
- Zeste

### Manhattan 14,00

- Rye Whiskey
- Red Vermouth
- Bitters
- Luxardo Cherries
- Orangenzeste

### Brooklyn 13,00

- Whiskey
- trockener Wermut
- Maraschino
- Amer Picon

### Beatnik 13,00

- Averna amaro
- Bourbon
- Tawny Port



# Ânima & Coré

@ Gourmet Pizzeria

<b>Boulevardier</b>	<b>14,00</b>	<b>Seelbach</b>	<b>25,00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Rye</li><li>- Red Vermouth</li><li>- Campari</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>- Bourbon</li><li>- Orange Curaçao</li><li>- Dash Angostura Bitters</li><li>- Dash Peychaud's Bitters</li><li>- Champagner</li><li>- Orangenzeste</li></ul>	
<b>William Wallace</b>	<b>14,00</b>	<b>Rapscallion</b>	<b>14,00</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Blended Scotch</li><li>- Red Vermouth</li><li>- PX Sherry</li><li>- Dashes Orange Bitters</li><li>- Orangenzeste</li></ul>		<ul style="list-style-type: none"><li>- Talisker 10y</li><li>- PX Sherry</li><li>- Pastis</li><li>- Zitronenzeste</li></ul>	
<b>Paper Plane</b>	<b>14,00</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>- Bourbon</li><li>- Aperol</li><li>- fr. Zitrone</li><li>- Amaro nonnino</li><li>- Zitronenzeste</li></ul>			



# Ânima & Coré

@ Gourmet Pizzeria

## Amerikanische Whiskeys 4cl

### Bourbon

Buffalo Trace	45%	6,00
Eagle Rare 10y	45%	8,00
Four Roses Small Batch	45%	6,00
Michter's US1*	45,7%	10,00
Maker's Mark 46	47%	8,00
Remus 6y	54,5%	10,00
Wild Turkey Rye	58,4%	10,00
Blanton's Gold Edition	50,5%	10,00

### Rye

Michter's US*1	42,4%	10,00
Highwest Double Rye	46%	10,00
Rossville 7y	58,5%	16,00
Minor Case Rye 6y	55%	12,00

## Irish Whisky 4cl

Tullamore Dew 12y	40%	8,00
Redbreast 12y	40%	10,00
Bushmills 16y	40%	16,00
Redbreast 21y	46%	28,00

## Scotch Whisky

Tomatin 12y Sherry Cask	40%	8,00
Glenmorangie 14y	46%	10,00
Tullibardine 15y	43%	11,00
Puni Vina Marsala Edition	43%	10,00
Talisker 10y	45,8%	10,00
Ardbeg Ten 10y	46%	11,00
Lagg Corriecravie Edition	55%	12,00
Glendronach 15y Revival	46%	16,00

## Canadian Whisky 4cl

Whistle Pig 10y	50%	12,00
Whistle Pig 12y	43%	18,00
Masterson's 10y	45%	15,00

## Japanisch 4cl

Toki	43%	7,00
Hibiki Harmony	43%	14,00
The Yamazaki 12y	43%	18,00



# Ânima & Coré

@ Gourmet Pizzeria

## Gin & Tonic 4cl

(Schweppes Tonic Waters)

Tanqueray 10	12,90
Roku	11,90
Malfi alles 4	10,90
Monkey	14,90
Ophir	14,90
Portofino	13,90
Hendriks	13,90
Plymouth Gin	12,90
Elephant	13,90
Beefeater	11,90
Bombay	10,90
Gin Mare	12,90
Gin Tinte	11,90

## Rum 4cl

Havana Selection	9,90
Eldorado 21y	18,90
Hampden 8y	12,90
Plantation	9,90
Transcontinental	12,90
Rum Line	
Appleton Estate	8,90
Navi Island	15,90

## Cognac 4cl

De Luze VSOP	4,90
Pierre Ferrand 1840	5,90
Rémix Martin XO	9,90
Mizunara 10y	8,90

## Tequila & Mezcal 4cl

Patron Silver	4,90
Patron Gold	4,90
Patron Reposado	4,90
Don Julio Silver	4,90
Don Julio Gold	4,90
Don Julio Reposado	4,90
Clase Azul Plata	Preis auf Anfrage
Reposado	
Mezcal Casamicos	7,00
Illegal Mezcal Reposado	4,90
Montelobos Mezcal	5,00

## Liköre 4cl

Sambuca	3,00
Ramazzotti	3,50
Amaro del Capo	3,50
Averna	3,50

## Grappa 4cl

Nonnino Riserva	5,90
Nonnino Chardonnay	5,90
Nonnino Prosecco	5,90
Barolo	8,00