



Gnocco fritto crudo di Parma e bufala Campana

Paglierina grill, speck e cipolla caramellata



Servite con crostini di pane

Alla diavola (con peperoncino piccante, pomodoro, aglio)

Alla tarantina (con pomodorini, pepe nero, aglio)

Alla marinara (con aglio, prezzemolo)

Impepata (con pepe nero, aglio)



Tagliere 1

Salumi e formaggi di produttori locali, Gnocco fritto, miele e nocciole

Tagliere 2

Salumi e formaggi di produttori locali, Gnocco fritto, miele, nocciole, focaccia con pancetta arrotolata, tortino [*] di asparagi con mandorle e pecorino, bufala affumicata

Tagliere 3

Salumi e formaggi di produttori locali, Gnocco fritto, miele, nocciole, focaccia con pancetta arrotolata, tortino [*] di asparagi con mandorle e pecorino, bufala affumicata, Battuta di Fassona, lingua [*] al verde

Coperto €2,50

I piatti contrassegnati con [*] sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Pane di nostra produzione conservato con procedura di abbattimento

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio



Terrina di polpo [*], gel di pomodoro al forno, patate al pepe rosa,
crema di pistacchio

Tartare di salmone [*] selvaggio, mango e asparagi

Insalata di asparagi scottati, fonduta di toma del lago Nero e granella di nocciole

Un po' di Piemonte

Battuta di Fassona, vitello tonnato alla maniera antica, lingua [*] tomino e
accughe al verde



Orecchiette con bocconcini di tonno [*] pinna gialla, asparagi e
stracciatella di bufala

Scialatielli allo scoglio (cozze, vongole, calamari [*] e gamberi [*])

Risotto con asparagi, toma di Gressonay e nido di ragù di coniglio [*]

Raviolini del plin della tradizione al sugo d'arrosto

Coperto €2,50

I piatti contrassegnati con [*] sono preparati con materia prima abbattuta, congelata o surgelata all'origine.

Pane di nostra produzione conservato con procedura di abbattimento

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio



SECONDI

Salmone [*] selvaggio al forno, cime di rapa e
crema di scamorza fumé allo zafferano

Pancetta di maialino da latte cotto a bassa temperatura con purea di carote e
asparagi scottati

Hamburger [*] vegetariano con pomodori secchi, funghi champignon e pecorino

GRIGLIA

Grigliata mista di pesce [*] (salmone, gamberone, calamaro, polpo, trancio di tonno)

Gamberoni [*] in griglia

Calamari [*] in griglia

Filetto di tonno [*] pinna gialla in griglia

Galletto [*] alla griglia con patate al forno

Tagliata di sottofiletto con patate al forno

Si suggerisce una cottura non prolungata per non alterarne la fragranza



Costata con patate al forno



Pucciaburger

Hamburger di Fassona 200gr, pane di nostra produzione, pomodori secchi,
cipolla caramellata, toma di Gressonay accompagnato con patatine



Coperto €2,50

I piatti contrassegnati con [*] sono preparati con materia prima abbattuta, congelata o surgelata all'origine.

Pane di nostra produzione conservato con procedura di abbattimento

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio



 **LA VARIANTE DEL MEDITERRANEO** 

Antipasto

Terrina di polpo [*], gel di pomodoro al forno, patate al pepe rosa, crema di pistacchio

Primo

Orecchiette con bocconcini di tonno [*] pinna gialla, asparagi e stracciatella

Secondo

Salmone selvaggio [*] al forno, cime di rapa e crema di scamorza fumé

 **LA VARIANTE PIEMONTESE** 

Antipasto

Insalata di asparagi scottati, fonduta e granella di nocciole

Primo

Raviolini del plin della tradizione al sugo d'arrosto

Secondo

Pancetta di maialino da latte cbt, purea di carote e asparagi scottati

 **MOTORCYCLE FRIENDLY** 

Antipasto

Tonnato all'antica maniera, frutto del capperò, grissini, polvere di acciughe

Primo

Risotto agli asparagi, toma di Gressonay e ragù di coniglio

Secondo

Galletto [*] alla griglia con patate al forno

Coperto €2,50

I piatti contrassegnati con [*] sono preparati con materia prima abbattuta, congelata o surgelata all'origine.

Pane di nostra produzione conservato con procedura di abbattimento

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio



Patatine Fritte [*]

Patate al forno

Verdure grigliate

Insalata verde o insalata mista

Asparagi scottati

Coperto €2,50

I piatti contrassegnati con [*] sono preparati con materia prima abbattuta, congelata o surgelata all'origine.

Pane di nostra produzione conservato con procedura di abbattimento

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio



PIZZE CLASSICHE

non disponibili la domenica a pranzo

Margherita

pomodoro, fiordilatte, basilico, olio EVO

Marinara

pomodoro. Aglio, origano, olio EVO

Wurstel

pomodoro, fiordilatte, wurstel e basilico

Quattro stagioni

pomodoro, fiordilatte, carciofini, prosciutto cotto, olive taggiasche, funghi, basilico

Cinque formaggi

fiordilatte, scamorza fumé, fontina, gorgonzola, grana, pepe

Campagnola

pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi

Valdostana

pomodoro, fiordilatte, fontina, prosciutto cotto

Patatine

pomodoro, fiordilatte, patatine fritte

Campana

fiordilatte, salsiccia, friarielli [*], provola affumicata

Diavola

pomodoro, fiordilatte, spianata calabra

Intraprendente

pomodoro, fiordilatte, gorgonzola, cipolla

Bologna

fiordilatte, stracciatella di bufala, granella di pistacchio, mortadella

Napoli

pomodoro, fiordilatte, acciughe, origano

Tirolese

Pomodoro, fiordilatte, speck, gorgonzola

Gorgo e noci

fiordilatte, gorgonzola, noci

Norma

pomodoro, fiordilatte, melanzane fritte, ricotta salata, basilico

Coperto €2,50

I piatti contrassegnati con [*] sono preparati con materia prima abbattuta, congelata o surgelata all'origine.

Pane di nostra produzione conservato con procedura di abbattimento

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio



Decisa

Pomodoro, fiordilatte, spianata
piccante, peperoni arrostiti

Bufala

Pomodoro, basilico, bufala

Siciliana

pomodoro, acciughe, olive, capperi

Rustica

fiordilatte, crudo, pomodorini, rucola

Affumicata

fiordilatte, scamorza fumé salsiccia

Dolomiti

fiordilatte, speck, fontina

Vegetariana

fiordilatte, basilico, melanzane,
zucchine, peperoni, pomodoro
fresco

Leggera

fiordilatte, stracchino, rucola

Primavera

bufala in cottura, bresaola,
pomodorini, rucola, grana

Estate

pomodoro, pomodoro fresco,
burrata fuori cottura

Ciccia e patate

fiordilatte, stracchino, salsiccia,
patate lesse

Prosciutto

pomodoro, fiordilatte, prosciutto
cotto

Coperto €2,50

I piatti contrassegnati con [*] sono preparati con materia prima abbattuta, congelata o surgelata all'origine.

Pane di nostra produzione conservato con procedura di abbattimento

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio



ROUTE 25 SPECIAL

non disponibili la domenica a pranzo

N°1

Fiordilatte, asparagi, pancetta
arrotolata e crema di pecorino

N°2

Fiordilatte, zucchine grigliate,
prosciutto cotto, toma di Gressoney,
origano

N°3

pomodorini rossi, bufala, battuta di
vitello e basilico

N°4

Fiordilatte, blu di capra, guanciale e
tartare di mele

N°5

polpo, patate arrosto, olive riviera,
fiordilatte, pomodorini, aglio,
stracciatella di burrata e basilico

PANUOZZI

non disponibili la domenica a pranzo

Grintoso

peperoni, pancetta, scamorza
affumicata

Montanaro

fontina, fiordilatte, gorgonzola,
speck

Appetitoso

prosciutto cotto, cipolla, fiordilatte,
pomodoro secco, olive taggiasche

Classico

fiordilatte, stracchino, crudo, rucola

Napulè

salsiccia, friarielli [*], provola
affumicata

Vegetariano

fiordilatte, zucchine, melanzane,
provola affumicata

Coperto €2,50

I piatti contrassegnati con [*] sono preparati con materia prima abbattuta, congelata o surgelata all'origine.

Pane di nostra produzione conservato con procedura di abbattimento

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio



Semifreddo [*] alle fragole, foglie di cacao e mousse al cioccolato

Panna cotta

Tiramisù

Tarte Tatin con gelato

Caffè da mordere

Bonet langarolo

Coperto €2,50

I piatti contrassegnati con [*] sono preparati con materia prima abbattuta, congelata o surgelata all'origine.

Pane di nostra produzione conservato con procedura di abbattimento

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio