



Gnocco fritto crudo di Parma e bufala Campana

Sfizi fritti (verdure in pastella, panelle, crocchette di patate con mozzarella)



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, sfizi fritti e burrata

Tagliere 3

Salumi e formaggi di produttori locali, Gnocco fritto, miele, nocciole, focaccia con pancetta arrotolata, sfizi fritti, burrata, battuta di Fassona, vitello tonnato

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



Polpo scottato, melone, guanciaie, riduzione di vino rosso

Tartare di tonno pinna gialla, crema di burrata, cipolla caramellata

Quinoa, melanzane a funghetto, crema di pecorino

Un po' di Piemonte

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



Orecchiette con bocconcini di tonno [*] pinna gialla, pesto di pistacchio, pomodori secchi, briciole di pane abbrustolito

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

Risotto mantecato agli spinaci, bufala campana, pomodorini confit

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

Frittura di calamari e gamberi

Pancetta di maialino (cotto a bassa temperatura) grigliato su crema di carote,
insalata di cavolo rosso

GRIGLIA

Tagliata di sottofiletto con patate al forno

Si suggerisce una cottura non prolungata per non alterarne la fragranza



Pucciaburger

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



Costata con patate al forno



Grigliata di pesce

Secondo gli arrivi giornalieri dal mercato ittico

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

Polpo scottato, melone, guanciale, riduzione di vino rosso

Primo

Orecchiette con bocconcini di tonno [*] pinna gialla, pesto di pistacchio, pomodori secchi, briciole di pane abbrustolito

Secondo

Assaggio della nostra frittura

 **LA VARIANTE PIEMONTESE** 

Antipasto

Vitello tonnato alla maniera antica

Primo

Raviolini del plin della tradizione al sugo d'arrosto

Secondo

Assaggio della nostra tagliata di Fassona con patate al forno

 **MOTORCYCLE FRIENDLY** 

Antipasto

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

Primo

Risotto mantecato agli spinaci, bufala campana, pomodorini confit

Secondo

Pancia di maialino cbt grigliato e insalata di cavolo rosso

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

Melanzane al funghetto

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	€ 7,00	Campana	€ 9,00
pomodoro, fiordilatte, basilico, olio EVO		fiordilatte, salsiccia, friarielli [*], provola affumicata	
Marinara	€ 6,00	Diavola	€ 8,00
pomodoro. Aglio, origano, olio EVO		pomodoro, fiordilatte, spianata calabra	
Wurstel	€ 8,00	Intraprendente	€ 8,00
pomodoro, fiordilatte, wurstel e basilico		pomodoro, fiordilatte, gorgonzola, cipolla	
Quattro stagioni	€ 9,00	Bologna	€ 13,00
pomodoro, fiordilatte, carciofini, prosciutto cotto, olive taggiasche, funghi, basilico		fiordilatte, stracciatella di bufala, granella di pistacchio, mortadella	
Cinque formaggi	€ 9,00	Napoli	€ 8,50
fiordilatte, scamorza fumé, fontina, gorgonzola, grana, pepe		pomodoro, fiordilatte, acciughe, origano	
Campagnola	€ 8,00	Tirolese	€ 8,50
pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi		Pomodoro, fiordilatte, speck, gorgonzola	
Valdostana	€ 8,00	Gorgo e noci	€ 8,50
pomodoro, fiordilatte, fontina, prosciutto cotto		fiordilatte, gorgonzola, noci	
Patatine	€ 8,00	Norma	€ 9,00
pomodoro, fiordilatte, patatine fritte		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	€ 9,00	Vegetariana	€ 8,00
Pomodoro, fiordilatte, spianata piccante, peperoni arrostiti		fiordilatte, basilico, melanzane, zucchine, peperoni, pomodoro fresco	
Bufala	€ 11,00	Leggera	€ 7,50
Pomodoro, basilico, bufala		fiordilatte, stracchino, rucola	
Siciliana	€ 9,00	Primavera	€ 10,00
pomodoro, acciughe, olive, capperi		bufala in cottura, bresaola, pomodorini, rucola, grana	
Rustica	€ 11,00	Estate	€ 10,00
fiordilatte, crudo, pomodorini, rucola		pomodoro, pomodoro fresco, burrata fuori cottura	
Affumicata	€ 9,00	Ciccia e patate	€ 9,00
fiordilatte, scamorza fumé salsiccia		fiordilatte, stracchino, salsiccia, patate lesse	
Dolomiti	€ 9,00	Prosciutto	€ 8,00
fiordilatte, speck, fontina		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	€ 16,00	N°2	€ 14,00
Fiordilatte, asparagi, pancetta arrotolata e crema di pecorino		Fiordilatte, zucchine grigliate, prosciutto cotto, toma di Gressoney, origano	
N°3	€ 16,00	N°4	€ 16,00
pomodorini rossi, bufala, battuta di vitello e basilico		Fiordilatte, blu di capra, guanciale e tartare di mele	
N°5	€ 16,00		
polpo, patate arrosto, olive riviera, fiordilatte, pomodorini, aglio, stracciatella di burrata e basilico			

PANUOZZI

non disponibili la domenica a pranzo

Grintoso	€ 8,00	Montanaro	€ 8,00
peperoni, pancetta, scamorza affumicata		fontina, fiordilatte, gorgonzola, speck	
Appetitoso	€ 9,00	Classico	€ 8,00
prosciutto cotto, cipolla, fiordilatte, pomodoro secco, olive taggiasche		fiordilatte, stracchino, crudo, rucola	
Napulè	€ 9,00	Vegetariano	€ 8,00
salsiccia, friarielli [*], provola affumicata		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



Tiramisù

Panna cotta

Bûnet

Tarte Tatin con gelato

Caffè da mordere

Key lime

Passione e cioccolato

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



ALLA SPINA

Coca Cola	Piccola	€ 3,50	Media	€ 5,00
Nastro Azzurro	Piccola	€ 3,50	Media	€ 5,00
Saint Benoit Blanche	Piccola 0,2 cl	€ 4,50	Media 0,4 cl	€ 6,50
Saint Benoit Ambrè	Piccola 0,2 cl	€ 4,50	Media 0,4 cl	€ 6,50
Saint Benoit Triple	Piccola 0,2 cl	€ 4,50	Media 0,4 cl	€ 6,50

BIBITE

Lurisia “aranciata”, “chinotto”, “gassosa”, “tonica”	€ 4,50
Estathe Limone o pesca	€ 3,50
Coca Cola, Coca Cola zero	€ 4,00
Nastro azzurro 0,33cl	€ 4,50
Acqua Microfiltrata (0,75cl)	€ 1,50
Acqua Lurisia (0,75cl)	€ 2,50

AMARI E DISTILLATI

Amaro Lucano	€ 4,00	Fernet Branca	€ 4,00
Amaro Montenegro	€ 4,00	Brancamenta	€ 4,00
Amaro San Simone	€ 4,00	Amaretto di Saronno	€ 4,00
Braulio	€ 4,00	Genepy	€ 4,00
Unicum	€ 4,00	Sambuca Molinari	€ 4,00
Vecchia Romagna (etichetta nera)	€ 5,00	Grappa bianca	€ 5,00
Whisky	€ 6,00	Grappa di moscato e barricata	€ 6,00

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