



## **Gli aperitivi e l'apericena al Route25**

martedì dalle 17:00 alle 19:00 (aperitivo)  
dalle 19:00 fino alle 22:00 SOLO APERICENA

---

mercoledì dalle 17:00 alle 19:00 (aperitivo)  
dalle 19:00 fino alle 22:00 SOLO APERICENA

---

giovedì dalle 17:00 alle 19:00 (aperitivo)  
dalle 19:00 fino alle 22:00 SOLO APERICENA

---

venerdì dalle 17:00 alle 19:00 (aperitivo)  
dalle 19:00 fino alle 22:00 SOLO APERICENA

---

sabato dalle 17:00 alle 19:00 (aperitivo)  
dalle 19:00 fino alle 22:00 SOLO APERICENA

---

domenica dalle 17:00 alle 19:00 (aperitivo)  
dalle 19:00 fino alle 22:00 SOLO APERICENA

---

### **COME CONTATTARCI:**

**Telefono:** 011 5366483

**e-mail:** [prenotazioni@route25ristorante.it](mailto:prenotazioni@route25ristorante.it)

**web:** [www.route25ristorante.it](http://www.route25ristorante.it)

### **COME SEGUIRCI:**

**Instagram:** [@route25ristorante](https://www.instagram.com/route25ristorante)

**Facebook:** [route 25 ristorante](https://www.facebook.com/route25ristorante)

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**



**MARTINI**

**Americano Martini**

Martini rosso, Martini bitter, soda

€5,00

**Negroni Martini**

Martini rosso, Martini bitter, Bombay Sapphire Gin

€6,00

**Martini Fiero & tonic**

Martini Fiero, tonica, fetta d'arancia

€5,00

**St-Germain Hugo**

St-Germain, prosecco, lime, menta, soda

€7,00

**Martini vibrante & tonic**

Martini Vermouth analcolico Vibrante, tonica

€5,00

**Martini floreale & tonic**

Martini Vermouth analcolico Floreale, tonica

€5,00

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**



---

## **Aperol Spritz**

Aperol, prosecco, soda

---

€5,00

## **Sunrise Spritz**

Aperol, succo di pompelmo (non zuccherato), prosecco

---

€6,00

## **Campari Spritz**

Campari, prosecco, soda

---

€5,00

## **Americano**

Campari, Vermut Rosso, soda

---

€5,00

## **Negroni**

Campari, Vermut Rosso, Bombay Sapphire Gin, soda

---

€6,00

## **Negroni sbagliato**

Campari, Vermut Rosso, Spumante brut millesimato

---

€6,00

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**



---

### **Gin tonic (classic)**

Bombay Sapphire Gin, Schweppes Tonic

---

€5,00

### **Gin tonic (premium)**

Gin (Mare), Schweppes Tonic

---

€6,50

### **Gin lemon (classic)**

Bombay Sapphire Gin, Schweppes Lemon

---

€5,00

### **Gin lemon (premium)**

Gin (Mare), Schweppes Lemon

---

€6,50

### **Hugo**

Sciroppo di fiori di sambuco, prosecco, soda, menta fresca, lime

---

€6,00

### **Hugo analcolico**

Sciroppo di fiori di sambuco, prosecco analcolico, soda, menta fresca, lime

---

€6,00

### **Moscow Mule**

Vodka, lime, ginger beer

---

€6,50

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**



## I vini a calice

Bianchi:

Arneis DOCG (Bricco Rosso)  
Chardonnay DOC (Marenco Romana)

---

€4,00

Rossi

Barbera d'Asti DOCG (Bricco Rosso)  
Dolcetto Dogliani DOCG (Marenco Romana)

---

€4,00

Rosato

Langhe rosato (poderi Vajot)

---

€4,00

Bollicina

Brut millesimato (Bricco Rosso)

---

€4,00

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”

<b>Coca Cola</b>	Piccola	€ 3,50	Media	€ 5,00
<b>Nastro Azzurro</b>	Piccola	€ 3,50	Media	€ 5,00
<b>Saint Benoit Blanche</b>	Piccola 0,2 cl	€ 4,50	Media 0,4 cl	€ 6,50
<b>Saint Benoit Ambrée</b>	Piccola 0,2 cl	€ 4,50	Media 0,4 cl	€ 6,50
<b>Saint Benoit Triple</b>	Piccola 0,2 cl	€ 4,50	Media 0,4 cl	€ 6,50

## le bibite

<b>Lurisia</b> “aranciata”, “chinotto”, “gassosa”, “tonica”	€ 4,50
<b>Estathè</b> Limone o pesca	€ 3,50
<b>Coca Cola, Coca Cola zero</b>	€ 4,00
<b>Nastro azzurro 0,33cl</b>	€ 4,50
<b>Acqua Microfiltrata (0,75cl)</b>	€ 1,50
<b>Acqua Lurisia (0,75cl)</b>	€ 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**



## PER ACCOMPAGNARE

Olive belle di Cerignola, pop-corn, chips di patate alla parika,  
focaccina home made

---

€6,00

## TAPAS

### MONOPORZIONI

Crocché di patate e mozzarella (3pz)	€2,50
Acciughe al verde con crostini	€5,00
Tonnato maniera antica	€6,00
Battuta di fassona alla nocciola	€6,00
Polpo scottato, melone, guanciale, riduzione di vino rosso	€7,00

---

### TAGLIERI DI TAPAS DI TERRA €10,00

Battuta alla nocciola, tonnato maniera antica, tomino e lingua al  
verde

---

### TAGLIERI DI TAPAS DI MARE €12,00

Polpo scottato con melone, guanciale, riduzione di vino rosso,  
anelli di calamaro dorati, tonno scottato al miele e peperoncino,  
acciughe al verde, tartare di gamberi

---

## TAGLIERE VEGETARIANO

Per due persone

Olive belle di Cerignola, pop-corn, chips di patate alla paprika,  
focaccina home made, crocchè di patate e mozzarella, panzerotti  
fritti, Crostini alla mousse di caprino, pinzimonio, hummus di ceci

---

€13,00

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**



## **TAGLIERE MEDIO**

Per due persone

Olive belle di Cerignola, pop-corn, chips di patate, focaccina home made, crochè di patate e mozzarella, salame (Azienda agricola Calvetto), panzerotti fritti, crostini alla mousse di caprino.

---

€13,00

## **TAGLIERE GRANDE**

Per due persone

Olive belle di Cerignola, pop-corn, chips di patate, focaccina home made, crochè di patate e mozzarella, salame (Azienda agricola Calvetto), panzerotti fritti, crostini alla mousse di caprino, sfornato di verdure, confettura di cipolle rosse, formaggi della selezione ROUTE25

---

€18,00

## **APERICENA ROUTE25**

Per due persone

Olive belle di Cerignola, pop-corn, chips di patate, focaccina home made, crochè di patate e mozzarella, salame (Azienda agricola Calvetto), panzerotti fritti, crostini alla mousse di caprino, sfornato di verdure, confettura di cipolle rosse, formaggi della selezione ROUTE25, antipasto piemontese, acciughe al verde

1 primo piatto tra le proposte del giorno

---

€25,00

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**