



Gnocco fritto crudo di Parma e bufala Campana

Sfizi fritti (verdure in pastella [*], panelle [*], crocchette di patate con mozzarella, panzerotto con pomodoro e 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



ANTIPASTI

Calamaro ripieno [*] di salsiccia e friarielli [*] con purea di “datterino” giallo

Polpo [*] dorato, crema di peperoni, patata schiacciata, bagna càuda e chips di pane

Millefoglie di polenta, mousse di radicchio, nocciole e toma di Gressoney

Un po' di Piemonte

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

PRIMI

Fusilloni, crema di zucca, gamberi [*], guanciale e burrata

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

Risotto mantecato alla robiola caprina, gocce di zucca, speck croccante, amaretto

Chicche [*] di patate, porcini [*], fonduta di Castelmagno

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



Frittura di calamari [*] e gamberi [*]

Guancia di bovino, bruschetta di polenta, ristretto all'aceto balsamico

Polpoburger

(puccia, polpo [*] dorato, friarielli [*], bufala, crema di ceci)



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



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 [*] dorato, crema di peperoni, patata schiacciata, bagna càuda e chips di pane

Primo

Fusilloni, crema di zucca, gamberi [*], guanciale e burrata

Secondo

Assaggio della nostra frittura

 **LA VARIANTE PIEMONTESE** 

Antipasto

Vitello tonnato alla maniera antica

Primo

Chicche [*] di patate, porcini [*], fonduta di Castelmagno

Secondo

Assaggio della nostra tagliata di Fassona con patate al forno

 **MOTORCYCLE FRIENDLY** 

Antipasto

Millefoglie di polenta, mousse di radicchio, nocciole e toma di Gressoney

Primo

Risotto mantecato alla robiola caprina, gocce di zucca, speck croccante, amaretto

Secondo

Guancia di bovino, bruschetta di polenta, ristretto all'aceto balsamico

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

Polenta al forno gratinata

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

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

N°1

Crema di zucca, guanciale,
stracciatella fuori cottura

N°2

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

N°3

Fiordilatte. Fuori cottura:
castelmagno, mousse di radicchio e
nocciole, speck

N°4

Fiordilatte, crema di datterino giallo,
cornicione ripieno di ricotta e tomino
fresco, coppa fuori cottura

N°5

Pomodoro, frutti di mare (cozze,
vongole, calamari [*] e gamberi [*])

PANUOZZI

Grintoso

peperoni, pancetta, scamorza
affumicata

Montanaro

fontina, fiordilatte, gorgonzola,
speck

Appetitoso

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

Classico

fiordilatte, stracchino. Fuori cottura:
crudo e 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



Tiramisù

Panna cotta

Bûnet

Tarte Tatin con gelato

Cheesecake cotta alle fragole

Semifreddo di torcetti di Lanzo e caramello mou

Il tris di budini (panna cotta, bûnet, crème caramel)

Desserts in condivisione (di tutto un po')

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