



Gnocco fritto crudo di Parma e bufala Campana

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

Scrigno di pane con fonduta di toma di Gressoney, verdure e affettati



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, gnocco fritto, miele e nocciole

Tagliere 2

Tagliere 1 più scrigno di pane con fonduta e verdure

Tagliere 3

Tagliere 2 più 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

Un po' di mare

Salmone [*] marinato alla barbabietola e pepe rosa, baccalà mantecato, alici dorate, insalata di polpo [*], carpaccio di spada [*] agli agrumi e soia

Vellutata di topinambur con polpo [*] e carciofi dorati

Il carciofo per tre

Cannolo con mousse di carciofi e tomino, carciofo scottato con uovo mimosa, insalata di carciofi con mandorle e cialda di grana

Un po' di Piemonte

Battuta di Fassona, vitello tonnato alla maniera antica, giardiniera, tomino e acciughe al verde



PRIMI

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

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

Risotto al blu d'Aosta, nido di pere al barbera e granella di nocciole

Raviolini del plin della tradizione, timo e salsiccia di suino (Az. agricola Calvetto)

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 [*]

Tagliata di sottofiletto (Az. Agricola Calvetto), carciofi scottati e burrata

Guancia [*] di bovino brasata al balsamico di Modena su polenta gratinata

Polpoburger

(puccia, polpo [*] scottato, friarielli [*], bufala, crema di pistacchio) con patate al forno

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, misticanza, pomodori secchi, cipolla caramellata, toma di Gressonay accompagnato con patatine



Costata con patate al forno



Ribs [*] di suino (Az. Agr. Calvetto) cbt marinate al whisky Glen Moray Elgin 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

Vellutata di topinambur con polpo [*] e carciofi dorati

Primo

Fusilloni, ragù di gamberi [*], guanciaie su crema di zucca e burrata

Secondo

Assaggio della nostra frittura di calamari [*]

 **LA VARIANTE PIEMONTESE** 

Antipasto

Vitello tonnato alla maniera antica

Primo

Raviolini del plin della tradizione, timo e salsiccia di suino (Az. agr. Calvetto)

Secondo

Guancia [*] di bovino brasata al balsamico di Modena su polenta gratinata

 **MOTORCYCLE FRIENDLY** 

Antipasto

Insalata di carciofi, mandorle, cialda di grana

Primo

Risotto al blu di Aosta, nido di pere al Barbera e granella dinocciole

Secondo

Ribs [*] di suino (Az. agr. Calvetto) cbt marinate al whisky Glen Moray Elgin

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 [*]

€ 5,00

Patate al forno

€ 5,00

Verdure grigliate

€ 7,00

Insalata verde o insalata mista

€ 5,00

Polenta al forno gratinata

€ 5,00

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



PIZZE CLASSICHE

Margherita	€ 7,00	Campana	€ 9,50
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	€ 9,50	Napoli	€ 8,50
fiordilatte, scamorza fumé, fontina, gorgonzola, grana, pepe		pomodoro, fiordilatte, acciughe, origano	
Campagnola	€ 8,50	Tirolese	€ 9,00
pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi		Pomodoro, fiordilatte, speck, gorgonzola	
Valdostana	€ 8,50	Gorgo e noci	€ 9,00
pomodoro, fiordilatte, fontina, prosciutto cotto		fiordilatte, gorgonzola, noci	
Patatine	€ 8,00	Norma	€ 9,50
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	€ 9,00
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	€ 11,00
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	€ 9,50	Ciccia e patate	€ 9,50
fiordilatte, scamorza fumé salsiccia		fiordilatte, stracchino, salsiccia, patate lesse	
Dolomiti	€ 10,00	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** 

N°1	€ 16,00	N°2	€ 16,00
Crema di zucca, guanciale, stracciatella fuori cottura		Fiordilatte, zucchine grigliate, prosciutto cotto, toma di Gressoney, origano	
N°3	€ 16,00	N°4	€ 16,00
Fiordilatte. Fuori cottura: castelmagno, speck e carciofi freschi		Fiordilatte, datterino giallo. Fuori cottura: coppa, mousse di ricotta fresca	
N°5	€ 16,00		
Fior di latte. Fuori cottura: spada marinato, crema di pistacchio e pomodori secchi			

 **PANUOZZI** 

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. Fuori cottura: crudo e 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

€ 6,00

Panna cotta

€ 6,00

Bûnet

€ 6,00

Tarte Tatin con gelato

€ 6,00

Crema catalana

€ 6,00

Tris di pere (strudel di pere, Martin sec al vino, bavarese di pere)

€ 6,00

Il tris di budini (panna cotta, bûnet, bavarese di pere)

€ 8,00

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



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