



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

Taglieri 1 e 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

Tris di mare

Salmone [*] marinato alla barbabietola e pepe rosa, seppia [*] in guazzetto, tartare di tonno [*] con salsa guacamole

Insalata di mare (cozze, gamberi [*], vongole, seppie [*]) con asparagi e pomodorini

Insalata di asparagi scottati, mousse di ricotta alle erbe, briciole di tarallo, citronette

Un po' di Piemonte

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



PRIMI

Fusilloni, ragù di gamberi [*], guancialetto su crema di asparagi e burrata

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

Risotto alla crema di piselli [*], toma di Gressoney, polvere di prosciutto crudo

Raviolini del plin della tradizione, asparagi, granella di nocciole e fonduta di blu del Moncenisio

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 [*]

Filetto di branzino [*] al forno su crema di piselli [*] e scamorza liquida

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

Filetto di suino [*] (Az. agricola Calvetto) scaloppato alle mele e cannella



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



Filetto di branzino [*] alla griglia

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

Tartare di tonno [*] con salsa guacamole

Primo

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

Secondo

Filetto di branzino [*] al forno, vellutata di piselli, scamorza liquida

 **LA VARIANTE PIEMONTESE** 

Antipasto

Vitello tonnato alla maniera antica

Primo

Raviolini del plin della tradizione, asparagi, granella di nocciole e fonduta di blu del Moncenisio

Secondo

Assaggio della nostra tagliata alla griglia

 **MOTORCYCLE FRIENDLY** 

Antipasto

Insalata di asparagi scottati, mousse di ricotta alle erbe, briciole di taralli, citronette

Primo

Risotto alla crema di piselli, toma di Gressoney, polvere di prosciutto crudo

Secondo

Filetto di suino [*] (Az. Agricola Calvetto) scaloppato alle mele e cannella

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 alle mandorle

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

Fiordilatte, asparagi, guanciale e uovo mimosa

N°2

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

N°3

Fiordilatte, pancetta, provola affumicata, crocchette di patate fritte

N°4

Fiordilatte, pomodori secchi. Fuori cottura: coppa, mousse di ricotta fresca alle erbe

N°5

Focaccia bianca.
Fuori cottura: tartare di tonno, salsa guacamole, mais

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

Bônet

Tarte Tatin con gelato

Crema catalana

Semifreddo alle fragole e cioccolato

Il tris di budini (panna cotta, bônet, semifreddo)

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