



---

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

---

Crunch nero vegetale con gambero [\*] scottato pomodorini e spuma di bufala campana

---

Crunch nero vegetale con capocollo spuma di bufala e cipolle caramellate



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**



Tonno [\*] pinna gialla marinato al vermouth, cipolla caramellata e panna acida

---

Polpo [\*] scottato, patate schiacciate al timo e lime, guancia croccante

---

### Bis di antipasti di mare

---

Quinoa con asparagi, crema di pecorino e mandorle

---

### Un po' di Piemonte

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

---



Maccheroncini trafiletti al bronzo, crema di cozze, julienne di seppia [\*] e zucchine allo zafferano

---

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

---

Ravioloni [\*] di bufala e spinaci, timo, patate, asparagi e nocciole

---

Risotto crema di friarielli [\*], fonduta di toma di Gressoney e salsiccia (Az. agricola Scaglia)

---

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 [\*]

---

Tagliata di sottofiletto (Az. Agricola Scaglia), fonduta di blu del Moncenisio e asparagi scottati

---

Seppia [\*] scottata, asparagi, chips di polenta e 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, misticanza, pomodori secchi, cipolla caramellata, toma di Gressonay accompagnato con patatine

---



Filetto di branzino [\*] alla griglia con patate al forno

---

Galletto [\*] alla griglia 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**

Tonno [\*] pinna gialla marinato al vermouth, cipolla caramellata e panna acida

**Primo**

Maccheroncini trafilati al bronzo, crema di cozze, julienne di seppia [\*] e zucchine allo zafferano

**Secondo**

Assaggio di frittura calamari [\*] e gamberi [\*]

---

 **LA VARIANTE PIEMONTESE** 

**Antipasto**

Vitello tonnato alla maniera antica

**Primo**

Fusilloni freschi con asparagi, nocciole e timo

**Secondo**

Assaggio della nostra tagliata alla griglia (Az. Agricola Scaglia)

---

 **MOTORCYCLE FRIENDLY** 

**Antipasto**

Quinoa con asparagi, crema di pecorino e mandorle

**Primo**

Risotto crema di friarielli [\*], fonduta di toma di Gressoney e salsiccia (Az. agricola Scaglia)

**Secondo**

Galletto [\*] alla griglia 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**



Patatine Fritte [\*]

---

Patate al forno

---

Verdure grigliate

---

Insalata verde o insalata mista

---

Asparagi scottati con 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, pulled pork, cheddar

**N°2**

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

**N°3**

Fiordilatte, pancetta, provola affumicata, crocchette di patate fritte

**N°4**

Pomodoro, fiordilatte, 'nduja, peperoni arrostiti, cipolla caramellata

**N°5**

Fiordi latte, asparagi, guanciale, scaglie di castelmagno

**N°6**

Bufala, tonno [\*] marinato al vermouth, pomodorini, misticanza (tranne la bufala tutto fuori cottura)

 **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

---

Crema catalana

---

Key lime

---

Semifreddo al cioccolato bianco, coulis di fragole e paste di meliga

---

Tortino di nocciole caldo con crema di zabajone al marsala

---

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

<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 Ambrè</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

## BIBITE

<b>Lurisia</b> “aranciata”, “chinotto”, “gassosa”, “tonica”	€ 4,50
<b>Estathe</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</b> (0,75cl)	€ 1,50
<b>Acqua Lurisia</b> (0,75cl)	€ 2,50

## AMARI E DISTILLATI

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