



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

bufala affumicata e panelle, lonzino marinato e giardiniera

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. IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE SI PREGA DI COMUNICARLO PRIMA DELL'ORDINE



ANTIPASTI

Tartare di tonno [*] pinna gialla, mela Granny Smith,
maionese ai porri e crostini di pane nero vegetale

Polpo [*] dorato, zucca e porri croccanti

Millefoglie radicchio, zucca, nocciole e fonduta di pecorino

Lonzino marinato al pepe rosa, indivia brasata e giardiniera

ROUTE25 in un piatto
Assaggio di tutti i nostri antipasti

PRIMI

Fusilloni al tonno [*] pinna gialla, passata di pomodorini al forno e stracciatella

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

Risotto porri e salsiccia (Scaglia) fonduta di toma di Gressoney

Raviolacci [*] rustici al capriolo, burro alle nocciole e crema di zucca fumé

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. IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE SI PREGA DI COMUNICARLO PRIMA DELL'ORDINE



**SECONDI**

Frittura di calamari [*] e gamberi [*]

Hamburger di ceci con radicchio grigliato, misticanza, pomodori secchi e burrata

Trancio di tonno [*] scottato al sesamo nero su crema di zucca fumé

**GRIGLIA**

Tagliata di fassona 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 Gressoney accompagnato con patatine



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

Trancio di tonno [*] alla griglia

Galletto [*] alla griglia con patate al forno

Polpoburger

Puccia, zucca fumé, polpo [*] arrostito e fonduta di pecorino

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. IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE SI PREGA DI COMUNICARLO PRIMA DELL'ORDINE



 **LA VARIANTE DEL MEDITERRANEO** 

Antipasto

Polpo [*] dorato, zucca e porri croccanti

Primo

Fusilloni al tonno [*] pinna gialla, passata di pomodorini al forno e stracciatella

Secondo

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

 **LA VARIANTE PIEMONTESE** 

Antipasto

Lonzino marinato al pepe rosa, indivia brasata e gardeniera

Primo

Risotto porri e salsiccia (Scaglia) fonduta di toma di Gressoney

Secondo

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

 **MOTORCYCLE FRIENDLY** 

Antipasto

Millefoglie radicchio, zucca, nocciole e fonduta di pecorino

Primo

Agnolotti piemontesi ai porri e toma di Gressoney

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. IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE SI PREGA DI COMUNICARLO PRIMA DELL'ORDINE



CONTORNI



Patatine Fritte [*]

Patate al forno

Verdure grigliate

Insalata verde o insalata mista

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. IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE SI PREGA DI COMUNICARLO PRIMA DELL'ORDINE



PIZZE CLASSICHE

Margherita

pomodoro, fiordilatte, basilico, olio EVO

Bologna

fiordilatte, straciatella di bufala, granella di pistacchio, mortadella

Campagnola

pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi

Cinque formaggi

fiordilatte, scamorza fumé, fontina, gorgonzola, grana, pepe

Diavola

pomodoro, fiordilatte, spianata calabra

Estate

pomodoro, pomodoro fresco, burrata fuori cottura

Intraprendente

pomodoro, fiordilatte, gorgonzola, cipolla

Marinara

pomodoro, aglio, origano, olio EVO

Affumicata

fiordilatte, scamorza fumé, salsiccia

Bufala

Pomodoro, basilico, bufala

Ciccia e patate

fiordilatte, stracchino, salsiccia, patate lesse

Decisa

Pomodoro, fiordilatte, spianata piccante, peperoni arrostiti

Dolomiti

fiordilatte, speck, fontina

Gorgo e noci

fiordilatte, gorgonzola, noci

Leggera

fiordilatte, stracchino, rucola

Napoli

pomodoro, fiordilatte, acciughe, origano

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. IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE SI PREGA DI COMUNICARLO PRIMA DELL'ORDINE



Norma

pomodoro, fiordilatte, melanzane fritte, ricotta salata, basilico

Primavera

bufala in cottura, bresaola, pomodorini, rucola, grana

Quattro stagioni

pomodoro, fiordilatte, carciofini, prosciutto cotto, olive taggiasche, funghi, basilico

Siciliana

pomodoro, acciughe, olive, capperi

Valdostana

pomodoro, fiordilatte, fontina, prosciutto cotto

Wurstel

pomodoro, fiordilatte, wurstel e basilico

Patatine

Pomodoro, fiordilatte, patatine fritte

Prosciutto

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto

Rustica

fiordilatte, crudo, pomodorini, rucola

Tirolese

Pomodoro, fiordilatte, speck, gorgonzola

Vegetariana

fiordilatte, basilico, melanzane, zucchine, peperoni, pomodoro fresco

Campana

fiordilatte, salsiccia, friarielli [*] leggermente piccanti, 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. IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE SI PREGA DI COMUNICARLO PRIMA DELL'ORDINE



 **ROUTE 25 SPECIAL** 

N°1

Fiordilatte, caciocavallo, guanciale,
crema di porri. Fuori cottura: porri
fritti

N°2

Fiordilatte, radicchio, pomodori
secchi.
Fuori cottura: castelmagno e coppa

N°3

Bufala affumicata, zucca.
Fuori cottura: lonzino e scaglie di
mandorle

N°4

Pomodoro, petali di cipolla rossa,
guanciale.
Fuori cottura: crema di pecorino

N°5

Pomodoro, fiordilatte, caciocavallo,
petali di cipolla rossa, n'duja,
spianata

N°6

Bufala, basilico, polpo, pomodoro
fresco, olive taggiasche.
Fuori cottura: stracciatella

 **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 [*] leggermente
piccanti, 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. IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE SI PREGA DI COMUNICARLO PRIMA DELL'ORDINE



Tiramisù

Panna cotta

Bûnet

Tarte Tatin con gelato

Crema catalana

Frollino al cremoso di zabaione e meringa al lampone

Tortino di nocciole e fonduta di cioccolato fondente

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. IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE SI PREGA DI COMUNICARLO PRIMA DELL'ORDINE



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. IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE SI PREGA DI COMUNICARLO PRIMA DELL'ORDINE