



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 grigliate 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 carne cruda e vitello tonnato alla maniera antica

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



Tartare di ricciola [*] alla mediterranea e scarola liquida

Polpo [*] e calamari tiepidi profumati al lime, patata viola e carciofi dorati

Battuta di carne cruda con insalata di carciofi e mandorle
e mousse di robiola caprina

Tris di flans (zucca e gorgonzola, porri e scamorza, topinambur e bagna cauda)

ROUTE25 in un piatto

Assaggio di tutti i nostri antipasti con 1 flan a scelta



Tagliolini, frutti di vongole veraci su passata di pomodorini al forno, olio al
basilico

Calamarata, carciofi e ricciola, crumble salato al limone

Risotto topinambur fonduta di blu e salsiccia di Bra

Plin alle tre carni con ragù bianco alla monferrina

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



Frittura di calamari [*] e gamberi [*]

Quinoa, zucca, toma di Gressoney e carciofi dorati

Tagliata di sottofiletto, carciofi scottati e fonduta al blu

Filetto di ricciola in crosta di nocciole su crema di zucca



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 Gressoney accompagnato con patatine



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

Galletto [*] alla griglia con patate al forno

Polpoburger

Puccia, polpo [*] grigliato con peperoni e bagna cauda

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

Tartare di ricciola [*] alla mediterranea e scarola liquida

Primo

Tagliolini, frutti di vongole veraci su passata di pomodorini al forno, olio al basilico

Secondo

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

 **LA VARIANTE PIEMONTESE** 

Antipasto

Battuta di carne cruda con insalata di carciofi e mandorle e mousse di robiola caprina

Primo

Risotto topinambur fonduta di blu e salsiccia di Bra

Secondo

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

 **MOTORCYCLE FRIENDLY** 

Antipasto

Vitello tonnato alla maniera antica

Primo

Plin alle tre carni con ragù bianco alla monferrina

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

Carciofi scottati

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

Norma

pomodoro, fiordilatte, melanzane fritte,
ricotta salata, basilico

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

Patatine

Pomodoro, fiordilatte, patatine fritte

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

**Primavera**

bufala in cottura, bresaola, pomodorini,
rucola, grana

Prosciutto

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto

Quattro stagioni

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

Rustica

fiordilatte, crudo, pomodorini, rucola

Siciliana

pomodoro, acciughe, olive, capperi

Tirolese

Pomodoro, fiordilatte, speck,
gorgonzola

Valdostana

pomodoro, fiordilatte, fontina,
prosciutto cotto

Vegetariana

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

Wurstel

pomodoro, fiordilatte, wurstel e basilico

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, guanciale, patata viola.
Fuori cottura: mousse di robiola e
carciofi dorati

N°2

Fiordilatte, scarola, cacio cavallo,
acciughe, capperi, olive

N°3

Fiordilatte, carciofi scottati.
Fuori cottura: salsiccia di Bra e
scaglie di grana

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

Pere sciropate, crumble alla vaniglia e mousse al cioccolato

Caprese al pistacchio con panna montata vegetale

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