



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



ANTIPASTI

Tartare di tonno [*] pinna gialla crumble salato ai semi di papavero e mousse di bufala al basilico

Polpo [*], calamari [*] e gamberetti [*] su asparagi scottati e coulis di pomodoro

Girello al punto rosa ai tre modi (tonnato maniera antica, mousse bufala e basilico, spuma di asparagi)

Cannolo salato agli asparagi, salsiccia e stracchino, crumble al papavero

ROUTE25 in un piatto
Assaggio di tutti i nostri antipasti

PRIMI

Scialatielli allo scoglio (cozze e vongole sgusciate, calamari e gamberone)

Chicche di patate gratinate alla crema bianca di zucchine e castelmagno

Risotto mantecato alla bisque di crostacei, crema di piselli e bocconcini di gambero dorato

Plin della tradizione al ragù di asparagi e salsiccia di vitello

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, asparagi, riduzione di pomodoro e mandorle

Tagliata di sottofiletto, asparagi scottati e fonduta di toma di Gressoney

Tonno [*] pinnagialla scaloppato al sale maldon su crema di asparagi



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

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 tonno [*] pinna gialla crumble salato ai semi di papavero e mousse di bufala al basilico

Primo

Risotto mantecato alla bisque di crostacei, crema di piselli e bocconcini di gambero dorato

Secondo

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

 **LA VARIANTE PIEMONTESE** 

Antipasto

Battuta di carne cruda e insalata di asparagi e toma

Primo

Chicche di patate gratinate alla crema bianca di zucchine e castelmagno

Secondo

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

 **MOTORCYCLE FRIENDLY** 

Antipasto

Vitello tonnato alla maniera antica

Primo

Plin della tradizione al ragù di asparagi e salsiccia di vitello

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

Asparagi 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, asparagi scottati. **Fuori cottura:** lardo, castelmagno e miele

N°2

Pomodoro, polpette. **Fuori cottura:** ricotta e menta

N°3

Fiordilatte, cacio cavallo, prosciutto cotto e zucchine grigliate.
Fuori cottura: origano

N°4

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

N°5

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

N°6

Focaccia bianca. **Fuori cottura:** tartare di tonno pinna gialla, burrata, lime grattugiato e misticanza

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

Crème brûlée

Frollino al cioccolato bianco, fragole e meringa

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