



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



Julienne di totano [*] (CBT), maionese al basilico e lime, caponatina di ortaggi

Roll di melanzane e spada al timo, coulis di pomodoro e crema di bufala

Insalata di petto d'anatra, prosciutto crudo croccante, riduzione di melone e glassa balsamica

Cestino di pasta fillo con crema di melanzane, tommino, verdure crispy e ricotta di pecora

ROUTE25 in un piatto
Assaggio di tutti i nostri antipasti



Spaghetto chitarra, cozze, crema di zucchine e il suo fiore in pastella

Lasagnetta di pesce spada al pistacchio e bufala

Risotto mantecato alla salsiccia, crema di zucchine e fonduta di toma di Gressoney

Panciotti di melanzane saltati con pomodori al forno e basilico su crema 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



Frittura di calamari [*] e gamberi [*]

Hamburger di ceci, pomodori secchi e pecorino

Tagliata di sottofiletto, zucchine trifolate e fonduta di toma di Gressoney

Pesce spada [*] scottato al ginepro con verdure crispy



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 d'orata 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

Julienne di totano [*] (CBT), maionese al basilico e lime,
caponatina di ortaggi

Primo

Spaghetti chitarra, cozze, crema di zucchine e il suo fiore in pastella

Secondo

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

LA VARIANTE PIEMONTESE

Antipasto

Vitello tonnato maniera antica

Primo

Risotto mantecato alla salsiccia, crema di zucchine
e fonduta di toma di Gressoney

Secondo

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

MOTORCYCLE FRIENDLY

Antipasto

Cestino di pasta fillo con crema di melanzane, verdure crispy
e ricotta di pecora

Primo

Spaghetti chitarra alla carbonara

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



Patatine Fritte [*]

Patate al forno

Verdure grigliate

Insalata verde o insalata mista

Patatine Fritte [*] con crema di pecorino

Zucchine trifolate

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

**Margherita**

pomodoro, fiordilatte, basilico, olio EVO

Affumicata

fiordilatte, scamorza fumé, salsiccia

Bologna

fiordilatte, stracciatella di bufala,
granella di pistacchio, mortadella

Bufala

Pomodoro, basilico, bufala

Campagnola

pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto,
funghi

Ciccia e patate

fiordilatte, stracchino, salsiccia,
patate lesse

Cinque formaggi

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

Decisa

Pomodoro, fiordilatte, spianata
piccante, peperoni arrostiti

Diavola

pomodoro, fiordilatte, spianata calabra

Dolomiti

fiordilatte, speck, fontina

Estate

pomodoro, pomodoro fresco,
burrata fuori cottura

Gorgo e noci

fiordilatte, gorgonzola, noci

Intraprendente

pomodoro, fiordilatte, gorgonzola,
cipolla

Leggera

fiordilatte, stracchino, rucola

Marinara

pomodoro, aglio, origano, olio EVO

Napoli

pomodoro, fiordilatte, acciughe, origano

Norma

pomodoro, fiordilatte, melanzane fritte,
ricotta salata, basilico

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

**N°1**

Fiordilatte, guanciale. **Fuori cottura:**
crema alla carbonara

N°2

Focaccia bianca. **Fuori cottura:**
stracciatella, cipolla caramellata e
coppa

N°3

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

N°4

Fiordilatte, provola, acciughe. **Fuori
cottura:** fiori di zucca fritti

N°5

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

N°6

Fiordilatte, cozze, crema di zucchine,
crema di pecorino.

**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 con crema al mascarpone e frutti di bosco

keylime

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