



Gnocco fritto crudo di Parma e bufala Campana

€ 16,00

Sfizi fritti (verdure in pastella [*], panelle [*], calzone fritto con pomodoro e mozzarella, crocchette di patate con mozzarella)

€ 8,00

Scrigno di pane con fonduta di toma di Gressoney, verdure e affettati

€ 16,00



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)

€ 12,00



Tagliere 1

Salumi e formaggi, gnocco fritto, miele e nocciole

€ 18,00

Tagliere 2

Tagliere 1 più scrigno di pane con fonduta e verdure

€ 24,00

Tagliere 3

Taglieri 1 e 2 più battuta di Fassona, vitello tonnato

€ 30,00

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



ANTIPASTI



Tris di mare

Salmone [*] marinato alla barbabietola e pepe rosa, seppia [*] in guazzetto, tartare di tonno [*] con salsa guacamole

€ 18.00

Insalata di mare (cozze, gamberi [*], vongole, seppie [*]) con asparagi e pomodorini

€ 16.00

Insalata di asparagi scottati, mousse di ricotta alle erbe, briciole di tarallo, citronette

€ 14.00

Un po' di Piemonte

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

€ 18.00



PRIMI



Fusilloni, ragù di gamberi [*], guancialetto su crema di asparagi e burrata

€ 14.00

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

€ 18.00

Risotto alla crema di piselli [*], toma di Gressoney, polvere di prosciutto crudo

€ 13.00

Raviolini del pin della tradizione, asparagi, granella di nocciole e fonduta di blu del Moncenisio

€ 14.00

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

**SECONDI**

Frittura di calamari [*] e gamberi [*]

€ 16.00

Filetto di branzino [*] al forno su crema di piselli [*] e scamorza liquida

€ 18.00

Tagliata di sottofiletto (Az. Agricola Calvetto), asparagi scottati e burrata

€ 20.00

Filetto di suino [*] (Az. agricola Calvetto) scaloppato alle mele e cannella

€ 16.00

**GRIGLIA**

Tagliata di sottofiletto con patate al forno

Si suggerisce una cottura non prolungata per non alterarne la fragranza

€ 20.00



Pucciaburger

Hamburger di Fassona 200gr, pane di nostra produzione, misticanza, pomodori secchi, cipolla caramellata, toma di Gressonay accompagnato con patatine

€ 18.00



Costata con patate al forno

€ 6.50/etto



Filetto di branzino [*] alla griglia

€ 16.00

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



 **LA VARIANTE DEL MEDITERRANEO** 

Antipasto

Tartare di tonno [*] con salsa guacamole

Primo

Fusilloni, ragù di gamberi [*], guanciale su crema di asparagi e burrata

Secondo

Filetto di branzino [*] al forno, vellutata di piselli, scamorza liquida

€ 40,00

 **LA VARIANTE PIEMONTESE** 

Antipasto

Vitello tonnato alla maniera antica

Primo

Raviolini del plin della tradizione, asparagi, granella di nocciole e fonduta di blu del Moncenisio

Secondo

Assaggio della nostra tagliata alla griglia

€ 35,00

 **MOTORCYCLE FRIENDLY** 

Antipasto

Insalata di asparagi scottati, mousse di ricotta alle erbe, briciole di taralli, citronette

Primo

Risotto alla crema di piselli, toma di Gressoney, polvere di prosciutto crudo

Secondo

Filetto di suino [*] (Az. Agricola Calvetto) scaloppato alle mele e cannella

€ 30,00

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



Patatine Fritte [*]

€ 5,00

Patate al forno

€ 5,00

Verdure grigliate

€ 7,00

Insalata verde o insalata mista

€ 5,00

Asparagi scottati alle mandorle

€ 5,00

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



PIZZE CLASSICHE

Margherita	€ 7,00	Campana	€ 9,50
pomodoro, fiordilatte, basilico, olio EVO		fiordilatte, salsiccia, friarielli [*], provola affumicata	
Marinara	€ 6,00	Diavola	€ 8,00
pomodoro. Aglio, origano, olio EVO		pomodoro, fiordilatte, spianata calabra	
Wurstel	€ 8,00	Intraprendente	€ 8,00
pomodoro, fiordilatte, wurstel e basilico		pomodoro, fiordilatte, gorgonzola, cipolla	
Quattro stagioni	€ 9,00	Bologna	€ 13,00
pomodoro, fiordilatte, carciofini, prosciutto cotto, olive taggiasche, funghi, basilico		fiordilatte, stracciatella di bufala, granella di pistacchio, mortadella	
Cinque formaggi	€ 9,50	Napoli	€ 8,50
fiordilatte, scamorza fumé, fontina, gorgonzola, grana, pepe		pomodoro, fiordilatte, acciughe, origano	
Campagnola	€ 8,50	Tirolese	€ 9,00
pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi		Pomodoro, fiordilatte, speck, gorgonzola	
Valdostana	€ 8,50	Gorgo e noci	€ 9,00
pomodoro, fiordilatte, fontina, prosciutto cotto		fiordilatte, gorgonzola, noci	
Patatine	€ 8,00	Norma	€ 9,50
pomodoro, fiordilatte, patatine fritte		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	€ 9,00	Vegetariana	€ 9,00
Pomodoro, fiordilatte, spianata piccante, peperoni arrostiti		fiordilatte, basilico, melanzane, zucchine, peperoni, pomodoro fresco	
Bufala	€ 11,00	Leggera	€ 7,50
Pomodoro, basilico, bufala		fiordilatte, stracchino, rucola	
Siciliana	€ 9,00	Primavera	€ 11,00
pomodoro, acciughe, olive, capperi		bufala in cottura, bresaola, pomodorini, rucola, grana	
Rustica	€ 11,00	Estate	€ 10,00
fiordilatte, crudo, pomodorini, rucola		pomodoro, pomodoro fresco, burrata fuori cottura	
Affumicata	€ 9,50	Ciccia e patate	€ 9,50
fiordilatte, scamorza fumé salsiccia		fiordilatte, stracchino, salsiccia, patate lesse	
Dolomiti	€ 10,00	Prosciutto	€ 8,00
fiordilatte, speck, fontina		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	€ 16,00	N°2	€ 16,00
Fiordilatte, asparagi, guanciale e uovo mimosa		Fiordilatte, zucchine grigliate, prosciutto cotto, toma di Gressoney, origano	
N°3	€ 16,00	N°4	€ 16,00
Fiordilatte, pancetta, provola affumicata, crocchette di patate fritte		Fiordilatte, pomodori secchi. Fuori cottura: coppa, mousse di ricotta fresca alle erbe	
N°5	€ 16,00		
Focaccia bianca. Fuori cottura: tartare di tonno, salsa guacamole, mais			

 **PANUOZZI** 

Grintoso	€ 9,00	Montanaro	€ 9,00
peperoni, pancetta, scamorza affumicata		fontina, fiordilatte, gorgonzola, speck	
Appetitoso	€ 9,00	Classico	€ 9,00
prosciutto cotto, cipolla, fiordilatte, pomodoro secco, olive taggiasche		fiordilatte, stracchino. Fuori cottura: crudo e rucola	
Napulè	€ 9,00	Vegetariano	€ 9,00
salsiccia, friarielli [*], provola affumicata		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

€ 6,00

Panna cotta

€ 6,00

Bônet

€ 6,00

Tarte Tatin con gelato

€ 6,00

Crema catalana

€ 6,00

Semifreddo alle fragole e cioccolato

€ 6,00

Il tris di budini (panna cotta, bônet, semifreddo)

€ 8,00

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



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