



Gnocco fritto crudo di Parma e bufala Campana

€ 16,00

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

€ 8,00



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 di produttori locali, Gnocco fritto, miele e nocciole

€ 18,00

Tagliere 2

Salumi e formaggi di produttori locali, Gnocco fritto, miele, nocciole, focaccia con pancetta arrotolata, sfizi fritti [*] e burrata

€ 24,00

Tagliere 3

Salumi e formaggi di produttori locali, Gnocco fritto, miele, nocciole, focaccia con pancetta arrotolata, sfizi fritti [*], burrata, 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



Calamaro ripieno [*] di salsiccia e friarielli [*] con purea di “datterino” giallo

€ 15.00

Polpo [*] dorato, crema di peperoni, patata schiacciata, bagna càuda e chips di pane

€ 16.00

Millefoglie di polenta, mousse di radicchio, nocciole e toma di Gressoney

€ 12.00

Un po' di Piemonte

Battuta di Fassona, vitello tonnato alla maniera antica, lingua [*] tomino e acciughe al verde

€ 17.00



PRIMI



Fusilloni, crema di zucca, gamberi [*], guanciale e burrata

€ 14.00

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

€ 18.00

Risotto mantecato alla robiola caprina, gocce di zucca, speck croccante, amaretto

€ 12.00

Chicche [*] di patate, porcini [*], fonduta di Castelmagno

€ 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



Frittura di calamari [*] e gamberi [*]

€ 16.00

Guancia di bovino, bruschetta di polenta, ristretto all'aceto balsamico

€ 16.00

Polpoburger

(puccia, polpo [*] dorato, friarielli [*], bufala, crema di ceci)

€ 18.00



Tagliata di sottiletto 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, pomodori secchi, cipolla caramellata, toma di Gressonay accompagnato con patatine

€ 18.00



Costata con patate al forno

€ 6.50/etto



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

Polpo [*] dorato, crema di peperoni, patata schiacciata, bagna càuda e chips di pane

Primo

Fusilloni, crema di zucca, gamberi [*], guanciale e burrata

Secondo

Assaggio della nostra frittura

€ 40,00

 **LA VARIANTE PIEMONTESE** 

Antipasto

Vitello tonnato alla maniera antica

Primo

Chicche [*] di patate, porcini [*], fonduta di Castelmagno

Secondo

Assaggio della nostra tagliata di Fassona con patate al forno

€ 35,00

 **MOTORCYCLE FRIENDLY** 

Antipasto

Millefoglie di polenta, mousse di radicchio, nocciole e toma di Gressoney

Primo

Risotto mantecato alla robiola caprina, gocce di zucca, speck croccante, amaretto

Secondo

Guancia di bovino, bruschetta di polenta, ristretto all'aceto balsamico

€ 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

Polenta al forno gratinata

€ 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	€ 9,00
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	€ 9,00	Napoli	€ 8,50
fiordilatte, scamorza fumé, fontina, gorgonzola, grana, pepe		pomodoro, fiordilatte, acciughe, origano	
Campagnola	€ 8,00	Tirolese	€ 8,50
pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi		Pomodoro, fiordilatte, speck, gorgonzola	
Valdostana	€ 8,00	Gorgo e noci	€ 8,50
pomodoro, fiordilatte, fontina, prosciutto cotto		fiordilatte, gorgonzola, noci	
Patatine	€ 8,00	Norma	€ 9,00
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	€ 8,00
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	€ 10,00
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	€ 9,00	Ciccia e patate	€ 9,00
fiordilatte, scamorza fumé salsiccia		fiordilatte, stracchino, salsiccia, patate lesse	
Dolomiti	€ 9,00	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	€ 14,00
Crema di zucca, guanciale, stracciatella fuori cottura		Fiordilatte, zucchine grigliate, prosciutto cotto, toma di Gressoney, origano	
N°3	€ 16,00	N°4	€ 16,00
Fiordilatte. Fuori cottura: castelmagno, mousse di radicchio e nocciole, speck		Fiordilatte, crema di datterino giallo, cornicione ripieno di ricotta e tomino fresco, coppa fuori cottura	
N°5	€ 16,00		
Pomodoro, frutti di mare (cozze, vongole, calamari [*] e gamberi [*])			

 **PANUOZZI** 

Grintoso	€ 8,00	Montanaro	€ 8,00
peperoni, pancetta, scamorza affumicata		fontina, fiordilatte, gorgonzola, speck	
Appetitoso	€ 9,00	Classico	€ 8,00
prosciutto cotto, cipolla, fiordilatte, pomodoro secco, olive taggiasche		fiordilatte, stracchino. Fuori cottura: crudo e rucola	
Napulè	€ 9,00	Vegetariano	€ 8,00
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

Bûnet

€ 6,00

Tarte Tatin con gelato

€ 6,00

Cheesecake cotta alle fragole

€ 6,00

Semifreddo di torcetti di Lanzo e caramello mou

€ 6,00

Il tris di budini (panna cotta, bûnet, crème caramel)

€ 8,00

Desserts in condivisione (di tutto un po')

€ 18,00

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