



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)
€ 12,00

Scrigno di pane con fonduta di toma di Gressoney, verdure grigliate 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)
€ 13,00



Tagliere 1

Salumi e formaggi, gnocco fritto, miele e nocciole
€ 19,00

Tagliere 2

Tagliere 1 più scrigno di pane con fonduta e verdure
€ 26,00

Tagliere 3

Taglieri 1 e 2 più
Battuta di carne cruda e vitello tonnato alla maniera antica
€ 34,00

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. IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE SI PREGA DI COMUNICARLO PRIMA DELL'ORDINE



ANTIPASTI

Tartare di ricciola [*] alla mediterranea e scarola liquida
€ 18.00

Polpo [*] e calamari tiepidi profumati al lime, patata viola e carciofi dorati
€ 18.00

Battuta di carne cruda con insalata di carciofi e mandorle
e mousse di robiola caprina
€ 16.00

Tris di flans (zucca e gorgonzola, porri e scamorza, topinambur e bagna cauda)
€ 13.00

ROUTE25 in un piatto

Assaggio di tutti i nostri antipasti con 1 flan a scelta
€ 22.00

PRIMI

Tagliolini, frutti di vongole veraci su passata di pomodorini al forno, olio al
basilico
€ 18.00

Calamarata, carciofi e ricciola, crumble salato al limone
€ 18.00

Risotto topinambur fonduta di blu e salsiccia di Bra
€ 12.00

Plin alle tre carni con ragù bianco alla monferrina
€ 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. IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE SI PREGA DI COMUNICARLO PRIMA DELL'ORDINE



Frittura di calamari [*] e gamberi [*]

€ 18.00

Quinoa, zucca, toma di Gressoney e carciofi dorati

€ 13.00

Tagliata di sottofiletto, carciofi scottati e fonduta al blu

€ 24.00

Filetto di ricciola in crosta di nocciole su crema di zucca

€ 18.00



Tagliata di sottofiletto con patate al forno

Si suggerisce una cottura non prolungata per non alterarne la fragranza

€ 22.00



Pucciaburger

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

€ 20.00



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

€ 22.00

Galletto [*] alla griglia con patate al forno

€ 15.00

Polpoburger

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

€ 20.00

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



 **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 [*]
€ 40,00

 **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)
€ 35,00

 **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
€ 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. IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE SI PREGA DI COMUNICARLO PRIMA DELL'ORDINE



**CONTORNI**

Patatine Fritte [*]

€ 5,00

Patate al forno

€ 5,00

Verdure grigliate

€ 7,00

Insalata verde o insalata mista

€ 5,00

Carciofi scottati

€ 7,00

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



PIZZE CLASSICHE

Margherita € 7,00
pomodoro, fiordilatte, basilico, olio EVO

Bologna € 13,00
fiordilatte, straciatella di bufala,
granella di pistacchio, mortadella

Campagnola € 9,00
pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto,
funghi

Cinque formaggi € 9,50
fiordilatte, scamorza fumé, fontina,
gorgonzola, grana, pepe

Diavola € 9,00
pomodoro, fiordilatte, spianata calabra

Estate € 11,00
pomodoro, pomodoro fresco,
burrata fuori cottura

Intraprendente € 9,00
pomodoro, fiordilatte, gorgonzola,
cipolla

Marinara € 6,00
pomodoro, aglio, origano, olio EVO

Norma € 9,50
pomodoro, fiordilatte, melanzane fritte,
ricotta salata, basilico

Affumicata € 9,50
fiordilatte, scamorza fumé, salsiccia

Bufala € 11,00
Pomodoro, basilico, bufala

Ciccia e patate € 9,50
fiordilatte, stracchino, salsiccia,
patate lesse

Decisa € 9,50
Pomodoro, fiordilatte, spianata
piccante, peperoni arrostiti

Dolomiti € 10,00
fiordilatte, speck, fontina

Gorgo e noci € 9,00
fiordilatte, gorgonzola, noci

Leggera € 8,00
fiordilatte, stracchino, rucola

Napoli € 8,50
pomodoro, fiordilatte, acciughe, origano

Patatine € 8,00
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 € 12,00
bufala in cottura, bresaola, pomodorini,
rucola, grana

Prosciutto € 8,00
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto

Quattro stagioni € 9,00
pomodoro, fiordilatte, carciofini,
prosciutto cotto, olive taggiasche,
funghi, basilico

Rustica € 11,00
fiordilatte, crudo, pomodorini, rucola

Siciliana € 9,00
pomodoro, acciughe, olive, capperi

Tirolese € 10,00
Pomodoro, fiordilatte, speck,
gorgonzola

Valdostana € 9,50
pomodoro, fiordilatte, fontina,
prosciutto cotto

Vegetariana € 10,00
fiordilatte, basilico, melanzane,
zucchine, peperoni, pomodoro fresco

Wurstel € 8,00
pomodoro, fiordilatte, wurstel e basilico

Campana € 9,50
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 € 16,00
Fiordilatte, guanciale, patata viola.
Fuori cottura: mousse di robiola e
carciofi dorati

N°2 € 16,00
Fiordilatte, scarola, cacio cavallo,
acciughe, capperi, olive

N°3 € 16,00
Fiordilatte, carciofi scottati.
Fuori cottura: salsiccia di Bra e
scaglie di grana

N°4 € 16,00
Pomodoro, petali di cipolla rossa,
guanciale.
Fuori cottura: crema di pecorino

N°5 € 16,00
Pomodoro, fiordilatte, caciocavallo,
petali di cipolla rossa, n'duja,
spianata

N°6 € 18,00
Bufala, basilico, polpo, pomodoro
fresco, olive taggiasche.
Fuori cottura: stracciatella

 **PANUOZZI** 

Grintoso € 9,50
peperoni, pancetta, scamorza
affumicata

Montanaro € 9,50
fontina, fiordilatte, gorgonzola, speck

Appetitoso € 9,50
prosciutto cotto, cipolla, fiordilatte,
pomodoro secco, olive taggiasche

Classico € 9,50
fiordilatte, stracchino. Fuori cottura:
crudo e rucola

Napulè € 9,50
salsiccia, friarielli [*] leggermente
piccanti, provola affumicata

Vegetariano € 9,50
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

€ 6,00

Panna cotta

€ 6,00

Bûnet

€ 6,00

Tarte Tatin con gelato

€ 6,00

Crema catalana

€ 6,00

Pere sciropate, crumble alla vaniglia e mousse al cioccolato

€ 7,00

Caprese al pistacchio con panna montata vegetale

€ 7,00

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



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