



---

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)  
€ 10,00

---

Scrigno di pane con fonduta di toma di Gressoney, verdure e affettati  
€ 16,00

---

Crunch nero vegetale con gambero [\*] scottato pomodorini e spuma di bufala campana  
€ 12,00

---

Crunch nero vegetale con capocollo spuma di bufala e cipolle caramellate  
€ 10,00



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  
€ 32,00

---

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**



Tonno [\*] pinna gialla marinato al vermouth, cipolla caramellata e panna acida

---

€ 18.00

Polpo [\*] scottato, patate schiacciate al timo e lime, guancialetto croccante

---

€ 18.00

**Bis di antipasti di mare**

---

€ 22.00

Quinoa con asparagi, crema di pecorino e mandorle

---

€ 14.00

**Un po' di Piemonte**

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

---

€ 20.00



Maccheroncini trafilati al bronzo, crema di cozze, julienne di seppia [\*] e zucchine allo zafferano

---

€ 18.00

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

---

€ 18.00

Ravioloni [\*] di bufala e spinaci, timo, patate, asparagi e nocciole

---

€ 16.00

Risotto crema di friarielli [\*], fonduta di toma di Gressoney e salsiccia (Az. agricola Scaglia)

---

€ 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

Tagliata di sottofiletto (Az. Agricola Scaglia), fonduta di blu del Moncenisio e asparagi scottati

€ 22.00

Seppia [\*] scottata, asparagi, chips di polenta e crema di ceci

€ 20.00



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



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

€ 18.00

Galletto [\*] alla griglia con patate al forno

€ 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**



 **LA VARIANTE DEL MEDITERRANEO** 

**Antipasto**

Tonno [\*] pinna gialla marinato al vermouth, cipolla caramellata e panna acida

**Primo**

Maccheroncini trafilati al bronzo, crema di cozze, julienne di seppia [\*] e zucchine allo zafferano

**Secondo**

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

---

€ 40,00

 **LA VARIANTE PIEMONTESE** 

**Antipasto**

Vitello tonnato alla maniera antica

**Primo**

Fusilloni freschi con asparagi, nocciole e timo

**Secondo**

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

---

€ 35,00

 **MOTORCYCLE FRIENDLY** 

**Antipasto**

Quinoa con asparagi, crema di pecorino e mandorle

**Primo**

Risotto crema di friarielli [\*], fonduta di toma di Gressoney e salsiccia (Az. agricola Scaglia)

**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**



**CONTORNI**



Patatine Fritte [\*]

---

€ 5,00

Patate al forno

---

€ 5,00

Verdure grigliate

---

€ 7,00

Insalata verde o insalata mista

---

€ 5,00

Asparagi scottati con mandorle

---

€ 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**



## PIZZE CLASSICHE

<b>Margherita</b>	€ 7,00	<b>Campana</b>	€ 9,50
pomodoro, fiordilatte, basilico, olio EVO		fiordilatte, salsiccia, friarielli [*], provola affumicata	
<b>Marinara</b>	€ 6,00	<b>Diavola</b>	€ 9,00
pomodoro. Aglio, origano, olio EVO		pomodoro, fiordilatte, spianata calabra	
<b>Wurstel</b>	€ 8,00	<b>Intraprendente</b>	€ 9,00
pomodoro, fiordilatte, wurstel e basilico		pomodoro, fiordilatte, gorgonzola, cipolla	
<b>Quattro stagioni</b>	€ 9,00	<b>Bologna</b>	€ 13,00
pomodoro, fiordilatte, carciofini, prosciutto cotto, olive taggiasche, funghi, basilico		fiordilatte, stracciatella di bufala, granella di pistacchio, mortadella	
<b>Cinque formaggi</b>	€ 9,50	<b>Napoli</b>	€ 8,50
fiordilatte, scamorza fumé, fontina, gorgonzola, grana, pepe		pomodoro, fiordilatte, acciughe, origano	
<b>Campagnola</b>	€ 8,50	<b>Tirolese</b>	€ 9,00
pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi		Pomodoro, fiordilatte, speck, gorgonzola	
<b>Valdostana</b>	€ 9,00	<b>Gorgo e noci</b>	€ 9,00
pomodoro, fiordilatte, fontina, prosciutto cotto		fiordilatte, gorgonzola, noci	
<b>Patatine</b>	€ 8,00	<b>Norma</b>	€ 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**



<b>Decisa</b>	€ 9,00	<b>Vegetariana</b>	€ 9,00
Pomodoro, fiordilatte, spianata piccante, peperoni arrostiti		fiordilatte, basilico, melanzane, zucchine, peperoni, pomodoro fresco	
<b>Bufala</b>	€ 11,00	<b>Leggera</b>	€ 8,00
Pomodoro, basilico, bufala		fiordilatte, stracchino, rucola	
<b>Siciliana</b>	€ 9,00	<b>Primavera</b>	€ 11,00
pomodoro, acciughe, olive, capperi		bufala in cottura, bresaola, pomodorini, rucola, grana	
<b>Rustica</b>	€ 11,00	<b>Estate</b>	€ 10,00
fiordilatte, crudo, pomodorini, rucola		pomodoro, pomodoro fresco, burrata fuori cottura	
<b>Affumicata</b>	€ 9,50	<b>Ciccia e patate</b>	€ 9,50
fiordilatte, scamorza fumé salsiccia		fiordilatte, stracchino, salsiccia, patate lesse	
<b>Dolomiti</b>	€ 10,00	<b>Prosciutto</b>	€ 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** 

<b>N°1</b>	€ 16,00	<b>N°2</b>	€ 16,00
Fiordilatte, pulled pork, cheddar		Fiordilatte, zucchine grigliate, prosciutto cotto, toma di Gressoney, origano	
<b>N°3</b>	€ 16,00	<b>N°4</b>	€ 16,00
Fiordilatte, pancetta, provola affumicata, crocchette di patate fritte		Pomodoro, fiordilatte, 'nduja, peperoni arrostiti, cipolla caramellata	
<b>N°5</b>	€ 16,00	<b>N°6</b>	€ 18,00
Fiordi latte, asparagi, guanciale, scaglie di castelmagno		Bufala, tonno [*] marinato al vermouth, pomodorini, misticanza (tranne la bufala tutto fuori cottura)	

 **PANUOZZI** 

<b>Grintoso</b>	€ 9,50	<b>Montanaro</b>	€ 9,50
peperoni, pancetta, scamorza affumicata		fontina, fiordilatte, gorgonzola, speck	
<b>Appetitoso</b>	€ 9,50	<b>Classico</b>	€ 9,50
prosciutto cotto, cipolla, fiordilatte, pomodoro secco, olive taggiasche		fiordilatte, stracchino. Fuori cottura: crudo e rucola	
<b>Napulè</b>	€ 9,50	<b>Vegetariano</b>	€ 9,50
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

Crema catalana

---

€ 6,00

Key lime

---

€ 7,00

Semifreddo al cioccolato bianco, coulis di fragole e paste di meliga

---

€ 7,00

Tortino di nocciole caldo con crema di zabajone al marsala

---

€ 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**



## **ALLA SPINA**

<b>Coca Cola</b>	Piccola	€ 3,50	Media	€ 5,00
<b>Nastro Azzurro</b>	Piccola	€ 3,50	Media	€ 5,00
<b>Saint Benoit Blanche</b>	Piccola 0,2 cl	€ 4,50	Media 0,4 cl	€ 6,50
<b>Saint Benoit Ambrè</b>	Piccola 0,2 cl	€ 4,50	Media 0,4 cl	€ 6,50
<b>Saint Benoit Triple</b>	Piccola 0,2 cl	€ 4,50	Media 0,4 cl	€ 6,50

## **BIBITE**

<b>Lurisia</b> “aranciata”, “chinotto”, “gassosa”, “tonica”	€ 4,50
<b>Estathe</b> Limone o pesca	€ 3,50
<b>Coca Cola, Coca Cola zero</b>	€ 4,00
<b>Nastro azzurro 0,33cl</b>	€ 4,50
<b>Acqua Microfiltrata</b> (0,75cl)	€ 1,50
<b>Acqua Lurisia</b> (0,75cl)	€ 2,50

## **AMARI E DISTILLATI**

<b>Amaro Lucano</b>	€ 4,00	<b>Fernet Branca</b>	€ 4,00
<b>Amaro Montenegro</b>	€ 4,00	<b>Brancamenta</b>	€ 4,00
<b>Amaro San Simone</b>	€ 4,00	<b>Amaretto di Saronno</b>	€ 4,00
<b>Braulio</b>	€ 4,00	<b>Genepy</b>	€ 4,00
<b>Unicum</b>	€ 4,00	<b>Sambuca Molinari</b>	€ 4,00
<b>Vecchia Romagna (etichetta nera)</b>	€ 5,00	<b>Grappa bianca</b>	€ 5,00
<b>Whisky</b>	€ 6,00	<b>Grappa di moscato e barricata</b>	€ 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**