

IL MENU

*Al BrnBikeCafè & Restaurant
la passione per lo sport
si incontra e si fonde con l'amore
per il cibo sano e genuino.*

*Un'occasione per gustare piatti realizzati
con Alimenti Biologici Certificati,
attentamente selezionati dai migliori produttori
del territorio.*

*Tutto Bio
a Km 0!*

GLI ANTIPASTI BIOLOGICI

Tartare di Manzo "Razza La Romagnola" 100g	14
<i>con olio, sale e pepe nero / Presidio Slow Food - Azienda Agricola Zavoli</i>	
v Tartare Vegetariana	12
<i>battuta di verdure arrostate con capperi, cetriolini e quinoa</i>	
Hummus Mediterraneo	12
<i>hummus di ceci, pomodori secchi, olive nere, sfoglie di pane alle erbe</i>	
Cavolfiore al Forno	12
<i>con salsa verde, semi oleosi e salsa tahina</i>	
Uovo Morbido con Patate e Tartufo Nero	22
<i>cotto a bassa temperatura, mantecato di patate e tartufo nero</i>	
Polenta Grigliata con Funghi Porcini	15
<i>funghi porcini, nocciole tostate e fonduta di Parmigiano</i>	
v Polenta Grigliata Vegana	12
<i>con cavolo nero, frutta secca e scaglie di formaggio vegetale</i>	
Battilarda di Salumi Nostrani e Formaggi Romagnoli	18
<i>con sottoli fatti in casa e piadina</i>	
v Piadina ai Grani Antichi di Romagna	2
<i>all'olio extravergine di oliva</i>	
GF v Piadina (senza glutine)	2,5

I PRIMI E LE ZUPPE BIOLOGICI

	Tagliatelle* al Ragù di Mora Romagnola	14
	Strozzapreti* al Ragù di Mora Romagnola	14
v	Strozzapreti* al Ragù di Lenticchie	14
	Tortelli* Ripieni di Ricotta e Spinaci al Formaggio di Fossa <i>con scaglie di Pecorino di Fossa</i>	14
	Tortelli* Ripieni di Ricotta e Spinaci alle verdure <i>con verdure dell'orto</i>	14
	Cappelletti Funghi Porcini e Zucca <i>con dadolata di funghi porcini e zucca violina</i>	20
	Passatelli Asciutti al Tartufo Nero <i>con spinaci e fonduta di Parmigiano</i>	24
v	Paccheri di Grano Duro del Pastificio Biologico Columbro <i>con pomodoro a filetti bio (filiera Paolo Petrilli), basilico e cannella</i>	12
GF v	Zuppa del Giorno <i>(senza glutine)</i>	10
GF	Tortelli* Ripieni di Ricotta e Spinaci <i>(senza glutine)</i> <i>con Formaggio di Fossa a scaglie</i>	14
GF	Tagliatelle* al Ragù di Mora Romagnola <i>(senza glutine)</i>	14

I SECONDI BIOLOGICI

Pollo di Campo Bio Croccante <i>con insalatina di verdure croccanti di stagione e patate rustiche al forno</i>	16
Tartare di Manzo "Razza La Romagnola" 150g al Tartufo Nero <i>con olio, sale e pepe nero / Presidio Slow Food - Azienda Agricola Zavoli</i>	28
Tagliata di Filetto di Manzo "Razza Bianca Romagnola" al Sale Grosso <i>con rosmarino, patate rustiche e verdure di stagione / Presidio Slow Food - Azienda Agricola Zavoli</i>	28
Guancia di Manzo Brasata al Sangiovese Bio <i>con pure di sedano rapa / Presidio Slow Food - Azienda Agricola Zavoli</i>	24
Polpette di Manzo "Razza la Romagnola" <i>con piselli, ripassate con pomodoro / Presidio Slow Food - Azienda Agricola Zavoli</i>	20
v Polpette di Verdure <i>con crema di cavolfiore e pesto di erbe</i>	15
Verza alla Parmigiana <i>verza alla piastra, salsa di pomodoro, mozzarella, parmigiano ed erbe aromatiche</i>	15
v Frittelle di Ceci <i>con verdure croccanti e maionese alla soia</i>	15
Piatto Fit dello Chef <i>con riso rosso croccante saltato con verdure, avocado, crudità di carote e uovo morbido</i>	16

I CONTORNI BIOLOGICI

v Pinzimonio di Verdure	8
v Misticanza dell'Orto	6
v Erbette di Campo	6
v Patate Fritte* al Sale Marino di Cervia	6
v Patate Rustiche al Forno al Sale Marino di Cervia	6
v Contorno del Giorno	6

LE INSALATONE BIOLOGICHE

v Insalatona Fresca	7
<i>con verdure di stagione, misticanza aromatica con semi oleosi</i>	

Aggiunta di una proteina nell'insalatona + 3,5
a scelta tra: pollo, salmone, uovo, hummus di ceci, filetto di tonno, mozzarella fior di latte, feta*

LE PIZZE ALLA PALA BIOLOGICHE

PIZZE ALLA PALA CON IMPASTO SEMI-INTEGRALE*

Pala da 50 cm

Margherita

pomodoro, mozzarella fior di latte, origano

16

Napoli

pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, origano

18

v Alle Verdure di Stagione

pomodoro, mozzarella e una selezione di verdure stagionali

18

v Prosciutto Crudo di Parma

pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma Bio

18

Stracciatella e Prosciutto Crudo di Parma

pomodoro, stracciatella, prosciutto crudo di Parma Bio

20

PIZZE AL PIATTO SENZA GLUTINE

GF Margherita*

pomodoro, mozzarella fior di latte, origano

10

GF Farcita

scegli tu come farcire la tua pizza margherita con due ingredienti extra

12

GLI HAMBURGER BIOLOGICI

Hamburger del giorno 16
proposta dello Chef con ingredienti di stagione

Hamburger di Manzo "Razza La Romagnola" 15
*con insalata, pomodoro, salsa tartara vegetale, pane ai cereali**
Presidio Slow Food - Azienda Agricola Zavoli

v Hamburger Vegano 14
*con insalata, pomodoro, salsa tartara vegetale, pane ai cereali**

Cheeseburger di Manzo "Razza La Romagnola" 16
*con insalata, pomodoro, formaggio, salsa tartara vegetale, pane ai cereali**

Tutti gli hamburger sono accompagnati da ketchup, maionese vegetale e patate fritte (in alternativa è possibile avere le patate rustiche al forno al Sale Marino di Cervia).*

GF **Pane (senza glutine)** + 1

BIRRE ARTIGIANALI BIOLOGICHE



BIRRA KELLER SCHLOSSBRÄUEREI STEIN BIOLOGICA

	<i>Spina</i>	
Keller Schlossbräuerei Stein	<i>Piccola</i>	4,5
Keller Schlossbräuerei Stein	<i>Grande</i>	6
Keller Schlossbräuerei Stein	<i>Caraffa</i>	13



BIRRA ZUKER BIOLOGICA

	<i>Bottiglia</i>	
Luppoli Parlanti	<i>33 cl</i>	6,5
Galline in Corriera	<i>33 cl</i>	6,5
Che Testa	<i>33 cl</i>	6,5
Uomo al Centro	<i>33 cl</i>	6,5
Zora (<i>senza glutine</i>)	<i>33 cl</i>	6,5



BIRRA LA COTTA AGRICOLA ARTIGIANALE

	<i>Bottiglia</i>	
Marinera	<i>33 cl</i>	6
Birra Bionda	<i>33 cl</i>	6
Amber Ale	<i>33 cl</i>	6
Ambrata	<i>75 cl</i>	13,5
Marinera	<i>75 cl</i>	13,5
Rossa	<i>75 cl</i>	13,5
Saison	<i>75 cl</i>	13,5



BIRRA MASTIO BIOLOGICA

	<i>Bottiglia</i>	
Biosfera Blonde Ale (<i>senza glutine</i>)	<i>33 cl</i>	6
Bionica Pale Ale (<i>senza glutine</i>)	<i>33 cl</i>	6



BIRRA NOAM

	<i>Bottiglia</i>	
Lager naturale non filtrata	<i>34 cl</i>	6

LA CAFFETTERIA BIOLOGICA

CAFFETTERIA CALDA

PASCUCCI

Caffè espresso <i>Riserva Premium Bio Alberto Pascucci</i>	1,8
Caffè Decaffeinato	1,8
Caffè Macchiato	2
Caffè Orzo tazza piccola	1,8
Caffè Orzo tazza grande	2,5
Caffè Ginseng tazza piccola	1,8
Caffè Ginseng tazza grande	2,5

ACQUA

Acqua naturale o frizzante 1 l	2
Acqua DOLOMIA naturale o frizzante 0,75 l	2,5

BEVANDE GALVANINA

Cola	4
Aranciata	4
Limonata	4
Melograno	4
Cedrata	4
Gassosa	4
Tonica	4
Chinotto	4
Ginger	4
Tè alla Pesca	4
Tè al Limone	4
Tè Verde	4
Cola Zero	

I DOLCI DEL NOSTRO PASTICCIERE

	Zuppa Inglese <i>con crema al cioccolato</i>	8
	Strudel di Mele <i>con crema allo zabaione</i>	8
	Mousse al Cioccolato <i>con coulis di frutti rossi e croccante alla frutta secca</i>	8
	Mascarpone Goloso <i>con scaglie di cioccolato</i>	8
	Gelato al Limone <i>con coulis di frutti rossi e cialda croccante</i>	8
GF	Tenerina al cioccolato (senza glutine) <i>con crema inglese</i>	8
	Crostata alle Confetture di Romagna <i>accompagnata da un calice di Passito Romagna Uve Stramature - Cantina Bissoni / Uve: Sangiovese</i>	9
	Trionfo delle Loverie <i>una selezione dei dolci più golosi</i>	20 <i>(per 2 persone)</i>

Info allergeni e intolleranze

I clienti soggetti ad allergie o intolleranze alimentari possono richiedere al nostro personale il menù completo con indicati tutti gli allergeni contenuti nei nostri piatti.

Legenda

* IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE SURGELATO

V PIATTO VEGANO

GF PIATTO GLUTEN FREE

BRN
Village
RESTAURANT

