

BRN
Village
RESTAURANT

IL PRANZO



Che sapore ha il ciclismo?

*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.*

*Bibite, snack e gelati?
**Solo quelli che abbracciano
la nostra filosofia!***



*Tutto Bio
a Km 0!*

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.

-
* = Il prodotto potrebbe essere surgelato

-
Ⓥ = Piatto Vegano

-
Ⓜ = Piatto senza Glutine



CREA

il tuo Piatto Fit!

Il Piatto Fit nasce dalla collaborazione del nostro Team di Chef e Nutrizionisti con l'obiettivo di comporre un pasto **gustoso, sano e bilanciato**.

Componi il tuo piatto come preferisci abbinando alla nostra base: carboidrati, proteine e salse!

LA NOSTRA BASE

Crudità di verdure di stagione, Verdure cotte, Cavolo viola fermentato, Frutta secca, Semi oleosi

1

SCEGLI 1 O 2 CARBOIDRATI

- Riso basmati integrale
- Riso rosso
- Quinoa

2

SCEGLI UNA PROTEINA

- Pollo di campo Bio
- Salmone selvaggio*
- Filetto di tonno IASA
- Uovo sodo
- Frittata alle verdure
- Polpette di legumi
- Hummus di ceci
- Farinata di ceci
- Mozzarella fior di latte
- Feta greca
- Formaggio vegano

Conosci la Qualità delle nostre proteine?

Doppia proteina + 3,00

3

SCEGLI UNA SALSA

- Tamari di lenticchie
- Maionese vegetale
- Salsa a base Tahin
- Guacamole

EXTRA

CON SOLO 2 €
IN PIÙ AGGIUNGI
UNA ZUPPA
ESTIVA!

- Zuppa dell'orto con farro e orzo
- La zuppa del giorno

Conosci la Qualità delle nostre proteine?

Pollo di Campo Bio

Petto di pollo biologico di altissima qualità allevato a terra. Una filiera costantemente controllata che rispetta il benessere degli animali e dell'ambiente.

Salmone Selvaggio

Carpaccio di salmone selvaggio marinato al sale con erbe aromatiche e agrumi Bio. Il salmone selvaggio si riconosce dalla quasi assenza di striature bianche dovute al grasso, nuotando in acque oceaniche le carni risultano meno grasse e più saporite. Il salmone pescato risulta più magro, sodo e rosso rispetto a quello allevato.

Filetto di Tonno IASA

Filetto di tonno IASA cotto a vapore in olio extravergine di oliva. Lavorazione artigianale e produzione 100% italiana.

Uovo Sodo

Sui terreni delle colline romagnole nascono queste uova biologiche da galline allevate a terra.

Frittata alle Verdure

Uova intere biologiche da allevamento a terra, verdure fresche di stagione e latte di avena.

Polpette di Legumi

Verdure di stagione cotte al forno, legumi biologici a vapore, flocchi di patate e quinoa.

Hummus di Ceci

Ceci biologici cotti al naturale con salsa Tahina, olio di sesamo, coriandolo e agrumi.

Farinata di Ceci

Frittelle di farina di ceci da agricoltura biologica, acqua, olio extravergine di oliva ed erbe aromatiche.

Mozzarella Fior di Latte

Formaggio fresco a pasta filata, ottenuto da latte vaccino biologico dell'Alto Adige (Azienda Brimi).

Feta Greca

Prodotta artigianalmente con latte fresco di pecora e capra, caglio vegetale e sale marino dalla famiglia Kourellas a Grevena. Una ricetta di ingredienti naturali e locali che non cambia dal 1960!

Formaggio Vegano

Formaggio vegano prodotto dai nostri chef: formaggio derivato da anacardi e mandorle attivate, succo di limone biologico ed erbe aromatiche, che ti sorprenderà per il suo gusto!

**Scopri la qualità
DELLE PROTEINE
che puoi gustare
nel tuo Piatto Fit!**

*Scegliamo con cura
i prodotti che ti portiamo
in tavola, freschi e di
origine controllata
e tutti rigorosamente bio.*

*Scegli i tuoi preferiti
scoprendone bontà,
qualità e gusto!*



SCEGLI

il Piatto Fit più giusto per te!

*Prima o dopo una lunga pedalata? In pausa pranzo dal lavoro?
Oppure hai solo voglia di mangiare qualcosa di buono e sano?
Scegli tra i nostri piatti Fit Special **quello più adatto alla tua giornata!***

PIATTO FIT DEL CICLISTA:
LA PARTENZA

*per il ciclista o lo sportivo che
si allenerà dopo aver mangiato*

Riso basmati
Riso rosso
Crudità di verdure di stagione
Verdure cotte
Frutta secca
Semi oleosi
Hummus di ceci
Cavolo viola fermentato
Salsa a scelta

*Il nostro consiglio:
attendi 2 ore prima di ripartire.*

PIATTO FIT DEL CICLISTA:
IL TRAGUARDO

*per il ciclista o lo sportivo
che ha appena finito l'allenamento*

Riso basmati
Riso rosso
Crudità di verdure di stagione
Verdure cotte
Frutta secca
Semi oleosi
Uovo
Cavolo viola fermentato
Salsa a scelta

*Il nostro consiglio:
se vuoi aumentare la massa muscolare
chiedi la **doppia dose di proteine.***

PIATTO FIT
OFFICE

*per te che vuoi stare leggero
prima di rientrare al lavoro*

Riso basmati
Riso rosso
Crudità di verdure di stagione
Verdure cotte
Frutta secca
Semi oleosi
Feta
Cavolo viola fermentato
Salsa a scelta

PIATTO FIT
SIESTA

*per te che dopo aver mangiato
vuoi concederti un pò di relax*

Riso basmati
Riso rosso
Crudità di verdure di stagione
Verdure cotte
Frutta secca
Semi oleosi
Mozzarella fior di latte
Cavolo viola fermentato
Salsa a scelta

CARBOIDRATI ZERO e tante Proteine!

I piatti Keto hanno la combinazione giusta di ingredienti per soddisfare il bisogno di chi cerca un piatto ricco di proteine e senza carboidrati o semplicemente per chi sta seguendo una dieta ketogenica.

Qual è il tuo preferito?

PIATTO FIT: **KETO 1**

Salmone*
Tonno
Crudità di verdure di stagione
Avocado
Verdure cotte
Frutta secca
Semi oleosi
Cavolo viola fermentato
Salsa a scelta

PIATTO FIT: **KETO 2**

Salmone*
Uova sode
Crudità di verdure di stagione
Avocado
Verdure cotte
Frutta secca
Semi oleosi
Cavolo viola fermentato
Salsa a scelta

PIATTO FIT: **KETO 3**

Pollo
Uova sode
Crudità di verdure di stagione
Avocado
Verdure cotte
Frutta secca
Semi oleosi
Cavolo viola fermentato
Salsa a scelta

PIATTO FIT: **KETO 4**

Formaggio
Uova sode
Crudità di verdure di stagione
Avocado
Verdure cotte
Frutta secca
Semi oleosi
Cavolo viola fermentato
Salsa a scelta

PIATTO FIT: **KETO 5**

Tofu
Formaggio veg
Crudità di verdure di stagione
Avocado
Verdure cotte
Frutta secca
Semi oleosi
Cavolo viola fermentato
Salsa a scelta

Piatto **KETO FIT**..... 18,00 Piatto **KETO FIT BABY**..... 16,00

GLI ANTIPASTI

✓	Hummus Mediterraneo <i>hummus di ceci, pomodori secchi, olive nere, sfoglie di pane alle erbe</i>	10,00
	Polenta Grigliata con Funghi Porcini <i>funghi porcini, nocciole tostate e fonduta di Parmigiano</i>	15,00
	Ovo Morbido con Patate e Tartufo Nero <i>cotto a bassa temperatura, mantecato di patate e tartufo nero</i>	22,00
	Battilarda di Salumi Nostrani e Formaggi Romagnoli <i>con sottoli fatti in casa e piadina</i>	18,00
✓	Piadina ai Grani Antichi di Romagna all' olio extravergine di oliva	2,00
✘ ✓	Piadina (senza glutine)	2,50

PRIMI e ZUPPE

	Tagliatelle* al Ragù di Mora Romagnola	14,00
	Strozzapreti* al Ragù di Mora Romagnola	14,00
✓	Strozzapreti* al Ragù di Lenticchie	14,00
	Cappelletti Funghi Porcini e Zucca <i>con dadolata di funghi porcini e zucca violina</i>	20,00
	Tortelli* Ripieni di Ricotta e Spinaci al Formaggio di Fossa <i>con scaglie di pecorino di Fossa</i>	14,00
	Tortelli* Ripieni di Ricotta e Spinaci alle Verdure <i>con verdure dell'orto</i>	14,00
✘	Paccheri di Grano Duro del Pastificio Biologico Columbro <i>con pomodoro a filetti bio (filiera Paolo Petrilli), cannella e basilico</i>	12,00
✘	Tortelli* (senza glutine) Ripieni di Ricotta e Spinaci al Formaggio di Fossa <i>con scaglie di pecorino di Fossa</i>	14,00
✘	Tagliatelle* (senza glutine) al Ragù di Mora Romagnola	14,00
✘ ✓	Zuppa del Giorno (senza glutine)	10,00

LE INSALATONE

✓	Insalatona Fresca <i>con verdure di stagione, misticanza aromatica con semi oleosi</i>	7,00
---	--	------

Puoi aggiungere una Proteina + 3,50

Una a scelta tra: pollo, salmone*, uovo, hummus di ceci, filetto di tonno, mozzarella fior di latte, feta.

I SECONDI

Pollo di Campo Bio Croccante	16,00
<i>con insalatina di verdure croccanti di stagione e patate rustiche al forno</i>	
Tartare di Manzo "Razza La Romagnola" 150g al Tartufo Nero	28,00
<i>con olio, sale e pepe nero / Presidio Slow Food - Azienda Agricola Zavoli</i>	
Tagliata di Filetto di Manzo "Razza Bianca romagnola "	28,00
<i>al sale grosso e rosmarino con patate rustiche e verdure di stagione</i> <i>Presidio Slow Food - Azienda Agricola Zavoli</i>	
⑤ Polpette di Verdure	15,00
<i>con crema di cavolfiore e pesto di erbe</i>	
Verza alla Parmigiana	15,00
<i>Verza alla piastra, salsa di pomodoro, mozzarella, parmigiano ed erbe aromatiche</i>	

GLI HAMBURGER

Hamburger del giorno	<i>scopri le nuove proposte dello Chef con ingredienti di stagione!</i>	16,00
Hamburger di Manzo "Razza La Romagnola"	<i>con insalata, pomodoro, salsa tartara vegetale, pane ai cereali*</i> <i>Presidio Slow Food - Azienda Agricola Zavoli</i>	15,00
⑤ Hamburger Vegano	<i>con insalata, pomodoro, salsa tartara vegetale, pane ai cereali*</i>	14,00
Cheeseburger di Manzo "Razza La Romagnola"	<i>con insalata, pomodoro, fonduta di parmigiano, salsa tartara vegetale, pane ai cereali*</i>	16,00
<i>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).</i>		
⑤ Pane (senza glutine)*		+ 1,00

I CONTORNI

⑤ Misticanza dell'orto	6,00
⑤ Erbette di campo	6,00
⑤ Patate fritte* al Sale Marino di Cervia	6,00
⑤ Patate rustiche al forno al Sale Marino di Cervia	6,00
⑤ Contorno del giorno	6,00

I DOLCI DEL NOSTRO PASTICCIERE

Zuppa Inglese <i>con crema al cioccolato</i>	8,00
Strudel di Mele <i>con crema allo zabaione</i>	8,00
Mousse al Cioccolato <i>con coulis di frutti rossi e croccante alla frutta secca</i>	8,00
Mascarpone Goloso <i>con scaglie di cioccolato</i>	8,00
Gelato al Limone <i>con coulis di frutti rossi e cialda croccante</i>	8,00
 Tenerina al Cioccolato (senza glutine) <i>con crema inglese</i>	8,00
Crostata alle Confetture di Romagna <i>accompagnata da un calice di passito Romagna Uve Stramature Cantina Bissoni / Uve: Sangiovese</i>	9,00
Trionfo delle Loverie <i>una selezione dei dolci più golosi</i>	20,00 <i>(per 2 persone)</i>



BIRRE ARTIGIANALI BIO e AGRICOLE



BIRRA KELLER SCHLOSSBRÄUEREI STEIN BIO

	<i>Spina</i>	
Keller Schlossbrauerei Stein	<i>Piccola</i>	4,50
Keller Schlossbrauerei Stein	<i>Grande</i>	6,00
Keller Schlossbrauerei Stein	<i>Caraffa</i>	13,00



BIRRA ZUKER BIOLOGICA

	<i>Bottiglia</i>	
Luppoli Parlanti	33 cl	6,50
Galline in Corriera	33 cl	6,50
Che Testa	33 cl	6,50
Uomo al Centro	33 cl	6,50
Zora (<i>senza glutine</i>)	33 cl	6,50



BIRRA LA COTTA AGRICOLA ARTIGIANALE

	<i>Bottiglia</i>	
Marinera	33 cl	6,00
Birra Bionda	33 cl	6,00
Amber Ale	33cl	6,00
	<i>Bottiglia</i>	
Ambrata	75 cl	13,50
Marinera	75 cl	13,50
Rossa	75 cl	13,50
Saison	75 cl	13,50



BIRRA MASTIO BIOLOGICA

	<i>Bottiglia</i>	
Biosfera Blonde Ale (<i>senza glutine</i>)	33 cl	6,00
Bionica Pale Ale (<i>senza glutine</i>)	33 cl	6,00



BIRRA NOAM

	<i>Bottiglia</i>	
Lager naturale non filtrata	34 cl	6,00

LA CAFFETTERIA BIOLOGICA

Caffetteria calda

Caffè Espresso Riserva Premium Bio Alberto Pascucci	1,80
Caffè Decaffeinato	1,80
Caffè Macchiato	2,00
Caffè Orzo tazza piccola	1,80
Caffè Orzo tazza grande	2,50
Caffè Ginseng tazza piccola	1,80
Caffè Ginseng tazza grande	2,50

Acqua

Acqua naturale o frizzante 1 l	2,00
Acqua DOLOMIA naturale o frizzante 0.75 l	2,50

Spremute

Spremuta di arancia	4,00
---------------------	------

Estratti Espressi

ACE (arancia, carota, limone) 25 cl	5,00
Rinfrescante (finocchio, mela, zenzero, menta) 25 cl	5,00
Energetico (pompelmo, arancia, sedano, limone, carota) 25 cl	5,00
Detox (sedano, finocchio, mela, zenzero, limone) 25 cl	5,00

Bevande Galvanina

Cola	4,00
Aranciata	4,00
Limonata	4,00
Melagrano	4,00
Cedrata	4,00
Gassosa	4,00
Tonica	4,00
Chinotto	4,00
Ginger	4,00
Thè alla Pesca	4,00
Thè al Limone	4,00
Thè Verde	4,00
Cola Zero	4,00

Un'esperienza di straordinaria qualità

PASCUCCI

*Innamorati dell'aroma di un caffè puro, primitivo, unico.
È la **Riserva Premium Bio Alberto Pascucci**:
una miscela di caffè dolce, equilibrata ed elegante, ottenuta
esclusivamente da **coltivazioni biologiche certificate**.
Produzioni legate a progetti sociali dedicati al miglioramento
delle condizioni di vita degli agricoltori, alla loro formazione
agricola e alla condivisione di obiettivi a lungo termine.*



brnvillage.it

