

il Pranzo

BRN
Village
BIKE CAFÉ

Pane e coperto 2,50

*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!***



*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
Altissima qualità e allevato a terra.
- Salmone rosso selvaggio*
Marinato al sale con erbe aromatiche e agrumi bio. Più magro, consistente e rosso rispetto a quello allevato.
- Filetto di tonno IASA
Cotto a vapore in olio extravergine di oliva, 100% italiano.
- Uovo sodo
Uova biologiche di Romagna.
- Frittata alle verdure
Uova biologiche di Romagna, verdure fresche di stagione e bevanda di avena.
- Polpette di legumi
Verdure di stagione cotte al forno, legumi biologici, fiocchi di patate e quinoa.
- Hummus di ceci
Ceci biologici cotti al naturale con salsa Tahin, olio di sesamo, coriandolo e agrumi.
- Farinata di ceci
Farina di ceci bio, acqua, olio extravergine di oliva ed erbe aromatiche.
- Mozzarella fior di latte
Formaggio fresco a pasta filata da latte vaccino biologico dell'Alto Adige (Azienda Brimi).
- Feta greca
Prodotta con latte fresco di pecora e capra, caglio vegetale e sale marino dalla famiglia Kourellas e Grevena.
- Formaggio vegano
Prodotto dai nostri Chef: formaggio di anacardi e mandorle attivate, succo di limone ed erbe aromatiche.

Doppia proteina + 3,00

3

SCEGLI UNA SALSA

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

Piatto **FIT**..... 15,00 Piatto **FIT BABY**..... 13,00

*Oppure scegli tra quelli
ideati dai nostri Chef!*

Scegli il piatto che preferisci tra le nostre proposte **FIT SPECIAL BIO** e **KETO FIT BIO**!

PIATTO FIT SPECIAL BIO LA PARTENZA

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

PIATTO KETO FIT BIO KETO 1

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

PIATTO FIT SPECIAL BIO IL TRAGUARDO

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

PIATTO KETO FIT BIO 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 SPECIAL BIO OFFICE

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

PIATTO KETO FIT BIO 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 SPECIAL**..... 15,00

Piatto **FIT SPECIAL BABY**.... 13,00

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

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

Antipasti

VG Hummus Mediterraneo	10,00
con hummus di ceci, pomodori secchi, olive nere, sfoglie di pane alle erbe	
VT Polenta Grigliata con Funghi	15,00
con funghi, nocciole tostate e fonduta di Parmigiano 24 mesi	
Battilarda di Salumi Nostrani e Formaggi Romagnoli	20,00
con sottoli fatti in casa e piadina / Presidio Slow Food - Azienda Agricola Zavoli	
Tartare di Manzo "Razza La Romagnola" 100g	14,00
con olio, sale e pepe nero / Presidio Slow Food - Azienda Agricola Zavoli	
VG Piadina ai Grani Antichi di Romagna	2,00
all' olio extravergine di oliva	
GF VG Piadina (senza glutine)	2,50

Primi

Cappelletti al Ragù di Mora Romagnola	14,00
Tagliatelle* al Ragù di Mora Romagnola	14,00
Strozzapreti* al Ragù di Mora Romagnola	14,00
VG Strozzapreti* al Ragù di Lenticchie	14,00
VT Cappelletti in Crema di Piselli	14,00
con pomodori secchi e nocciole tostate	
VT Tortelli* Ricotta e Spinaci al Formaggio	14,00
con scaglie di pecorino di Fossa	
VT Tortelli* Ricotta e Spinaci alle Verdure	14,00
con verdure dell'orto	
VG Spaghetti di Grano Duro ai 3 Pomodori	12,00
Pastificio Biologico Columbro	
GF Tagliatelle* (senza glutine) al Ragù di Mora Romagnola	14,00
GF Tortelli* (senza glutine) Ricotta e Spinaci al Formaggio	14,00
con scaglie di pecorino di Fossa	

Insalatone

VG Insalatona Fresca	7,00
con verdure di stagione, misticanza aromatica con semi oleosi	
Caesar Salad	12,00
insalata verde, radicchio, petto di pollo bio alla piastra, crostini di pane, scaglie di Parmigiano 24 mesi, salsa Caesar	
Insalatona di Mare	13,00
insalata verde, radicchio, carote a julienne, avocado, tonno e salmone selvaggio	
Insalatona Greca	11,00
insalata verde, radicchio, carote a julienne, hummus di ceci, feta e olive nere	
Insalatona Contadina	11,00
insalata verde, radicchio, carote a julienne, pomodoro fresco, uova sode e mozzarella fior di latte bio	

Secondi

Pollo di Campo Bio Croccante	16,00
con insalatina di verdure croccanti di stagione e patate rustiche al forno	
Tagliata di Filetto di Manzo "Razza Bianca Romagnola"	28,00
al sale grosso e rosmarino con patate rustiche e verdure di stagione Presidio Slow Food - Azienda Agricola Zavoli	
VG Polpette di Verdure	15,00
con verdure di stagione e pesto di erbe	

Gli Hamburger

Hamburger di Manzo "Razza La Romagnola"	15,00
con insalata, pomodoro, salsa tartara vegetale, pane ai cereali* Presidio Slow Food - Azienda Agricola Zavoli	
VG Hamburger Vegano	14,00
con insalata, pomodoro, salsa tartara vegetale, pane ai cereali*	
Cheeseburger di Manzo "Razza La Romagnola"	16,00
con insalata, pomodoro, fonduta di Parmigiano 24 mesi, salsa tartara vegetale, pane ai cereali*	
<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>	
GF Pane senza glutine	+ 1,00

Contorni

Misticanza dell'Orto	6,00
Erbette di Campo	6,00
Patate Fritte* al Sale Marino di Cervia	6,00
Patate Rustiche al Forno al Sale Marino di Cervia	6,00
Contorno del Giorno	6,00

Dolci Bio

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



Birre Bio



BIRRA KELLER SCHLOSSBRÄUEREI STEIN BIO

	Spina	
Keller Schlossbrauerei Stein	Piccola	4,50
Keller Schlossbrauerei Stein	Grande	6,00
Keller Schlossbrauerei Stein	Caraffa	14,00



BIRRA LA COTTA AGRICOLA ARTIGIANALE

	Bottiglia	
Marinera	33 cl	6,00
Birra Bionda	33 cl	6,00
Amber Ale	33cl	6,00



BIRRA MASTIO BIOLOGICA

	Bottiglia	
Biosfera Blonde Ale (senza glutine)	33 cl	6,00

Caffetteria Bio

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

Bevande Galvanina

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

Acqua

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

BRN *Village* RESTAURANT

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
 - VG** PIATTO VEGANO
 - GF** PIATTO GLUTEN FREE
 - VT** VEGETARIANO
 - SL** SENZA LATTOSIO
-

brnvillage.it