

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

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

Il Tè e le Tisane Biologiche

Tè e Tisane

Tè Verde Foglie (Camelia Thea)	4,50
Tè Rosso Rooibos (Aspalathus Linearis) <i>senza teina</i>	4,50
Tè Nero Foglie (Camelia Thea)	4,50
Tisana Buon Umore con Goji (finocchio, achillea, anice stellato, liquirizia, verbena officinale, ibisco, issopo, melissa, frutti di goji, iperico)	4,50
Tisana Dopo Pasto (finocchio, camomilla, menta piperita, alloro, verbena odorosa, liquirizia radice, salvia, issopo)	4,50
Tisana Aromi di Bosco (rosa canina, fragola di bosco foglie, ribes nero foglie, rovo, lampone foglie, mirtillo bacche, lamponi frutti, aronia bacche)	4,50
Tisana Depurativa (finocchio, issopo, menta piperita, tiglio, ginepro bacche, ribes nero foglie, malva fiori-foglie, sambuco fiori, calendula fiori)	4,50

Tutti i Tè e le Tisane sono serviti con biscotti senza glutine e vegani

brnvillage.it

il Brunch
e la Colazione

BRN
Village
BIKE CAFÉ

il Brunch e la Colazione al Brn Bike Café

Tutto Bio
a Km 0!

Piatti Unici

Brunch all'Inglese 16,00

con uova strapazzate, bacon alla piastra Azienda Agricola Zavoli, crostone di pane multicereale* a lievitazione naturale, patate rustiche al forno e insalatina con erbe aromatiche e frutta di stagione

con spremuta di arancia

GF VT Brunch all'Italiana 16,00

con pancake proteico, crema di nocciola e cacao, granella di nocciole tostate, miele, frutta fresca di stagione, yogurt al naturale con granola ai frutti rossi senza glutine

con spremuta di arancia

Brunch Dolce e Salato 16,00

con uova strapazzate, bacon alla piastra Azienda Agricola Zavoli, crostone di pane multicereale* a lievitazione naturale, frutta fresca di stagione, torta tenerina al cioccolato

con spremuta di arancia

Uova Strapazzate, all' Occhio di Bue e Omelette

Uova Strapazzate con Bacon 12,00

con crostone di pane multicereale* a lievitazione naturale, bacon alla piastra Azienda Agricola Zavoli e insalatina con erbe aromatiche e frutta di stagione

Uova Strapazzate con Salmone Selvaggio 12,00

con crostone di pane multicereale* a lievitazione naturale, salmone rosso selvaggio e insalatina con erbe aromatiche e frutta di stagione

Uova strapazzate con Prosciutto Crudo 12,00

con crostone di pane multicereale* a lievitazione naturale, Prosciutto Crudo di Parma Azienda Agricola Zavoli e insalatina con erbe aromatiche e frutta di stagione

Uova all'Occhio di Bue con Prosciutto Cotto 12,00

con crostone di pane multicereale* a lievitazione naturale, prosciutto cotto Azienda Agricola Zavoli e insalatina con erbe aromatiche e frutta di stagione

Uova all'Occhio di Bue con Parmigiano 24 mesi 12,00

con crostone di pane multicereale* a lievitazione naturale, fonduta di Parmigiano 24 mesi e insalatina con erbe aromatiche e frutta di stagione

Omelette con Formaggio e Verdure di Stagione 12,00

con crostone di pane multicereale* a lievitazione naturale, verdure di stagione, formaggio e insalatina con erbe aromatiche e frutta di stagione

Omelette con Prosciutto Cotto e Verdure di Stagione 12,00

con crostone di pane multicereale* a lievitazione naturale, verdure di stagione, prosciutto cotto Azienda Agricola Zavoli e insalatina con erbe aromatiche e frutta di stagione

Avocado Toast

VT Avocado Toast e Uova Strapazzate 10,00

con crostone di pane multicereale* a lievitazione naturale, uova strapazzate, Parmigiano 24 mesi, avocado, insalatina con erbe aromatiche e frutta di stagione

VG Avocado Toast e Hummus 10,00

con crostone di pane multicereale* a lievitazione naturale, hummus di ceci, avocado, frutta secca, insalatina con erbe aromatiche e frutta di stagione

SL Avocado Toast e Salmone Selvaggio 12,00

con crostone di pane multicereale* a lievitazione naturale, salmone rosso selvaggio, avocado, semi oleosi, insalatina con erbe aromatiche e frutta di stagione

Toast

Pane in Cassetta a Lievitazione Naturale con Prosciutto Cotto 10,00

caciotta bio, prosciutto cotto Azienda Agricola Zavoli e Parmigiano 24 mesi a scaglie

Pane in Cassetta a Lievitazione Naturale con Verdure 10,00

verdure di stagione, caciotta bio, Parmigiano 24 mesi a scaglie e scorza di limone

Porridge

GF VG SL Porridge Nocciola e Cacao 7,00

con avena integrale, gocce di cioccolato fondente, granella di nocciole tostate, frutta fresca di stagione

Pancake Proteico

GF Pancake ai Frutti Rossi 10,00

con frutti rossi freschi, crema di nocciola e cacao, miele e granella di nocciole tostate

Crêpes

GF VT Crêpes ai Frutti Rossi 10,00

con confettura ai frutti rossi, frutti rossi freschi e crema di nocciola e cacao

Yogurt Bianco Cremoso (Azienda Agricola Premilcuore il Boschetto Bio)

Yogurt con Frutta Secca, Miele e Gocce di Cioccolato 7,00

GF Yogurt con Frutti Rossi Freschi, Miele e Granola ai Frutti Rossi 7,00

Yogurt con Frutta Fresca di Stagione, Miele e Frutta Secca 7,00

Brioche

Brioche vuota 1,50

Brioche farcita 2,00

Crostata, Torta, Muffin e Cookie

Crostata alle confetture di Romagna (albicocca o frutti di bosco) 4,00

GF Tenerina al Cioccolato (senza glutine) 4,00

Muffin al Cioccolato 3,00

VT Cookie Vegan Cocco e Cioccolato 2,00

Le Bevande Biologiche

Spremute

Spremuta di arancia 4,00

Estratti Espresso

ACE (arancia, carota, limone) 5,00

Rinfrescante (finocchio, mela, zenzero, menta) 5,00

Energetico (pompelmo, arancia, sedano, limone, carota) 5,00

Detox (sedano, finocchio, mela, zenzero, limone) 5,00

Succhi di Frutta Plose

Albicocca 3,50 **Mirtillo** 3,50

Ananas 3,50 **Pesca** 3,50

Arancia 3,50 **Arancia e Carota** 3,50

Mela 3,50 **Pompelmo** 3,50

Pera 3,50 **Melograno** 3,50

Il servizio in veranda ha un costo di € 2,50

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