il MENÙ

BRN
RESTAURANT


BRN
RESTAURANT

AL BRN 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
RIGOROSAMENTE
FATTO A MANO!

GLI ANTIPASTI

Tutto Bio!

TERRA

Tartare di Manzo “Razza La Romagnola” € 16
con olio, sale e pepe nero / *Presidio Slow Food - Azienda Agricola Zavoli*
(Se, Gl, So, Sp)

Battilarda di Salumi Nostrani e Formaggi Romagnoli € 20
con sottoli fatti in casa e piadina / *Presidio Slow Food - Azienda Agricola Zavoli*
(La, As, Gl, Se)

MARE

Canocchie e Molluschi a Vapore € 20
Zuppa leggera di ceci e pesto di erbe aromatiche
(Pe, Mo, Cr)

Fischioni Gratinati alla Carta € 20
con pane alle erbe e olio extravergine di oliva Bio
(Pe, Mo, Gl)

VEGETARIANI/VEG

Polenta Grigliata con Funghi Porcini e tartufo nero € 16
fonduta di Parmigiano e nocciole tostate
(Fs, La)

Hummus di ceci e barbabietola rossa € 15
con vele di pane, cavolfiore alla piastra, pomodori essicati e olive leccine
(Ss, As, Gl)

Pinzimonio di Verdure di Stagione € 8
accompagnato con olio biologico Podere La Berta
(Se)

LA PIADINA

Piadina ai Grani Antichi di Romagna € 2,5
all’olio extravergine di oliva
(Gl)

Piadina senza glutine** € 2,5

Tutto Bio!

I PRIMI

TERRA

Tagliatelle* ai Grani Antichi di Romagna € 14
al Ragù di Mora Romagnola
Presidio Slow Food - Azienda Agricola Zavoli
(Gl, Se, As, Uo)

Cappelletti* ai Grani Antichi di Romagna al Tartufo € 20
con crema di zucca e porcini
(Gl. Uo, La)

Lasagna di sfoglia verde gratinata € 15
al ragù di Mora Romagnola *Presidio Slow Food - Azienda Agricola Zavoli*
(Gl, Uo, La, As)

Tagliatelle* al Ragù di Mora Romagnola senza glutine** € 14
Presidio Slow Food - Azienda Agricola Zavoli
(Se, As, Uo)

MARE

Gnocchi di Patate, poverazze alla marinara € 18
e pesto di broccoli
(Gl, Pe, Mo, Uo, La)

Risotto Carnaroli, carpaccio di mazzancolle *min. 2 persone* € 18
con zucca violina e anacardi.
(Fs, Pe, Mo, Cr, As, La, Se)

VEGETARIANI/VEG

Tortelli* ai Grani Antichi di Romagna ripieni di ricotta e spinaci € 15
al pecorino di Fossa
(Gl, Uo, La)

Paccheri di semola di grano duro al pomodoro € 15
Pastificio Biologico Columbro
(Gl)

Tortelli* Ripieni di Ricotta e Spinaci senza glutine** € 14
al pecorino di Fossa
(La, Uo)

I SECONDI

Tutto Bio!

TERRA

Pollo di Campo Bio Croccante € 18
con patate rustiche al forno e misticanza di verdure croccanti
(Gl, Uo, So, Se, Sp)

Guancia di maialino brasato alla birra € 24
con purè di sedano rapa e le sue chips
(As, Se, La)

Tagliata di Filetto di Manzo € 30
"Razza Bianca Romagnola" al Sale Grosso
con rosmarino, patate rustiche e verdure di stagione
Presidio Slow Food - Azienda Agricola Zavoli

MARE

Tentacoli di Polpo alla Griglia € 24
con soffice di patate alla paprika, olive disidratate e salsa Ajoli
(Pe, Mo, La)

Tonno bianco scottato alla soia € 28
consistenze di finocchio e gel all'arancio
(Pe, So)

VEGETARIANI/VEG

Polpette di legumi e verdure con crema di carote e zenzero € 15
pesto alle erbe e riso croccante
(Se)

Zucca brasata al forno con Porcini in tempura € 18
con patata schiacciata e chips di cavolo nero

Tutto Bio!

GLI HAMBURGER

HAMBURGER DI CARNE

Hamburger di Manzo "Razza La Romagnola" € 15
con insalata, pomodoro, salsa tartara veg, pane ai cereali*
Presidio Slow Food - Azienda Agricola Zavoli
(Gl, So, As, Sp)

Cheeseburger di Manzo "Razza La Romagnola" € 16
con insalata, pomodoro, formaggio, salsa tartara veg, pane ai cereali*
Presidio Slow Food - Azienda Agricola Zavoli
(Gl, So, As, Sp, La)

HAMBURGER VEGETARIANO/VEG

Hamburger Vegano € 14
con insalata, pomodoro, salsa tartara veg, pane ai cereali*
(Sp, Gl)

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).*

*Su richiesta pane per hamburger senza glutine***

PULLED PORK

Coppa di Mora Romagnola cotto a bassa temperatura € 18
con insalata Coleslaw allo yogurt e salsa BBQ
Presidio Slow Food - Azienda Agricola Zavoli
(Gl, Sp, So, As, La)

I CONTORNI

Misticanza dell'Orto	€ 7
Erbette di Campo	€ 7
Patate Fritte* al Sale Marino di Cervia	€ 6
Patate Rustiche al Forno al Sale Marino di Cervia	€ 6
Misto di Verdure alla Piastra	€ 8

LA PIZZA ALLA PALA

Tutto Bio!

SOLO A CENA

PIZZE ALLA PALA

CON IMPASTO SEMI-INTEGRALE* / PALA DA 50 CM

Margherita € 18
pomodoro, mozzarella fior di latte, origano
(Gl, La)

Napoli € 18
pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, origano
(Gl, La, Pe)

Alle Verdure di Stagione € 20
pomodoro, mozzarella e una selezione di verdure stagionali
(Gl, La)

Prosciutto Crudo di Parma € 20
pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma Bio
(Gl, La, As)

Stracciatella e Prosciutto Crudo di Parma € 20
pomodoro, stracciatella, prosciutto crudo di Parma Bio
(Gl, La, As)

PIZZE AL PIATTO SENZA GLUTINE**

Margherita* € 12
pomodoro, mozzarella fior di latte, origano
(La)

Farcita* € 14
scegli tu come farcire la tua pizza margherita con due ingredienti extra
(La)

Tutto Bio!

I DOLCI

- le golose creazioni della nostra pasticceria -

Mascarpone con scaglie di cioccolato (Uo, La)	€ 8
Bavarese pralinata al cioccolato fondente e crema alla vaniglia con crumble alle mandorle e salsa agli agrumi Gl, La, Fs)	€ 8
Zuppa inglese (Gl, La, Uo, As)	€ 8
Gelato al Limone con coulis di frutti rossi e cialda croccante (Gl, La)	€ 8
Tenerina al cioccolato senza glutine** con crema inglese (Uo, La, Fs,)	€ 8
Crostata al Cremino con Frangipane alle Nocciole accompagnata da un calice di Passito (Gl, Uo, La, Fs, As)	€ 9

LE BIRRE ARTIGIANALI

BIRRA LAGER HELL SCHLOSSBRÄUEREI STEIN

	SPINA	
Lager Hell Schlossbräuerei Stein (Gl)	Piccola	€ 4,5
Lager Hell Schlossbräuerei Stein (Gl)	Grande	€ 6
Lager Hell Schlossbräuerei Stein (Gl)	Caraffa	€ 15

BIRRA KINNEGAR

	SPINA	
Big Bunny (Gl)	Piccola	€ 4,5
Big Bunny (Gl)	Grande	€ 6
Big Bunny (Gl)	Caraffa	€ 15

BIRRA RENTON

	LATTINA	
Susi Italian Pils (Gl)	33 cl	€ 6
Trini Blanche (Gl)	33 cl	€ 6
Bombay Red Ale Presidio Slow Food (Gl)	33 cl	€ 6
Lola Italian Saison Presidio Slow Food (Gl)	33 cl	€ 6
Duet Session Ipa Senza Glutine (Gl)	33 cl	€ 6
Jimmy Pale Session Ipa Presidio Slow Food (Gl)	33 cl	€ 6
Hop Invaders Double Ipa (Gl)	33 cl	€ 6
Birra “Special” del mese	33 cl	€ 6
Susi Italian Pils (Gl)	75 cl	€ 15
Trini Blanche (Gl)	75 cl	€ 15
Jacarda Ipa (Gl)	75 cl	€ 15

BEVANDE

ACQUA

Acqua naturale o frizzante	€ 2,5

BEVANDE GALVANINA

Cola	€ 4,5
Aranciata	€ 4,5
Limonata	€ 4,5
Melograno	€ 4,5
Cedrata	€ 4,5
Gassosa	€ 4,5
Tonica	€ 4,5
Chinotto	€ 4,5
Ginger	€ 4,5
Tè alla Pesca	€ 4,5
Tè al Limone	€ 4,5
Tè Verde	€ 4,5
Cola Zero	€ 4,5

coperto	€ 2,5

INFO ALLERGENI E INTOLLERANZE

Gli alimenti potrebbero essere soggetti a contaminazione da lavorazione.

Foods might be subject to contamination from processing.

Los alimentos pueden estar sujetos a contaminación durante el proceso de producción.

Les aliments pourraient être sujets à contamination due à la transformation.

Lebensmittel können durch die Verarbeitung kontaminiert sein.

Legenda

* Il prodotto potrebbe essere surgelato
** Con rischio di contaminazione glutine

Gl Glutine
Cr Crostacei
Uo Uova
Pe Pesce
Ar Arachidi
So Soia
La Latte
Fs Frutta secca
Se Sedano
Sp Senape
Ss Sesamo
As Anidride (solfosa e solfiti)
Mo Molluschi
Lu Lupini

BRN

RESTAURANT