

i/ 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 piatra, pomodori essiccati 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

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

con patate rustiche al forno e misticanza di verdure croccanti

(Gl, Uo, So, Se, Sp)

€ 18

Guancia di maialino brasato alla birra

con purè di sedano rapa e le sue chips

(As, Se, La)

€ 24

Tagliata di Filetto di Manzo

"Razza Bianca Romagnola" al Sale Grosso

con rosmarino, patate rustiche e verdure di stagione

Presidio Slow Food - Azienda Agricola Zavoli

€ 30

MARE

Tentacoli di Polpo alla Griglia

con soffice di patate alla paprika, olive disidratate e salsa Ajoli

(Pe, Mo, La)

€ 24

Tonno bianco scottato alla soia

consistenze di finocchio e gel all'arancio

(Pe, So)

€ 28

VEGETARIANI/VEG

Polpette di legumi e verdure con crema di carote e zenzero

pesto alle erbe e riso croccante

(Se)

€ 15

Zucca brasata al forno con Porcini in tempura

con patata schiacciata e chips di cavolo nero

€ 18

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

SOLO A CENA

Tutto
Bio!

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)

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