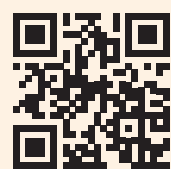


BRN
Village
BIKE CAFÉ

MENU PRANZO



Scarica l'app
MyBrnVillage



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

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Pollo - Salmone* - Filetto di tonno - Uovo sodo - Frittata alle verdure - Polpette di legumi | <ul style="list-style-type: none"> - Hummus di ceci - Farinata di ceci - Mozzarella fior di latte - Feta - Formaggio vegano |
|---|--|

Doppia proteina + 2,00

3

SCEGLI UNA SALSA

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



SONO ARRIVATE LE ZUPPE!
per quando hai voglia di qualcosa di caldo.

*Componi il tuo Piatto Fit
e scegli la tua zuppa preferita,
un fantastico modo per iniziare il tuo pranzo
con un gustoso piatto caldo.*

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
- Salmone*
- Filetto di tonno
- Uovo sodo
- Frittata alle verdure
- Polpette di legumi
- Hummus di ceci
- Farinata di ceci
- Mozzarella fior di latte
- Feta
- Formaggio vegano

Doppia proteina + 2,00

3

SCEGLI
UNA **SALSA**

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

4

SCEGLI
UNA **ZUPPA**

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

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**..... 16,00 Piatto **KETO FIT BABY**..... 14,00

ANTIPASTI

Le piadine all'olio extra vergine

✓	Piadina vuota.....	1,50
✓	✘ Piadina <i>senza glutine</i>	2,50

Le battilarde di salumi e formaggi servite con la nostra piadina

Battilarde di salumi nostrani, formaggi romagnoli, con sottoli fatti in casa e piadina.....	16,00
Battilarde di formaggi romagnoli con confetture e piadina.....	15,00
Battilarde di salumi di Mora Romagnola e piadina.....	22,00
<i>Presidio Slow Food - Azienda Agricola Zavoli</i>	

PRIMI e ZUPPE

Tagliatelle* al ragù di Mora Romagnola.....	13,00
Strozzapreti* al ragù di Mora Romagnola.....	13,00
✓ Strozzapreti* al pesto di broccoli e anacardi con ricotta vegetale e pepe di Aleppo.....	13,00
Tortelli* ripieni di ricotta e spinaci con formaggio di Fossa a scaglie.....	14,00
Tortelli* ripieni di ricotta e spinaci con verdure dell'orto.....	14,00
✘ Tagliatelle* <i>senza glutine</i> al ragù di Mora Romagnola.....	13,00
✘ Tortelli* <i>senza glutine</i> ripieni di ricotta e spinaci con formaggio di Fossa a scaglie.....	14,00

Zuppe

✓ Zuppa dell'orto con farro e orzo.....	9,00
✘ Zuppa del giorno (senza glutine)	9,00

I SECONDI

Pollo di campo biologico Croccante.....	16,00
<i>con insalatina di verdure croccanti di stagione e patate rustiche al forno</i>	
Tagliata di Manzo "razza La Romagnola" al sale di Cervia, rosmarino e olio evo, cavolo cappuccio viola e patate rustiche al forno.....	25,00
<i>Presidio Slow Food - Azienda Agricola Zavoli</i>	

GLI HAMBURGER

Hamburger di Manzo "razza La Romagnola"
con insalata, pomodoro, salsa tartara vegetale, pane ai cereali*..... **14,00**

Presidio Slow Food - Azienda Agricola Zavoli

Hamburger di pollo..... **13,00**
con insalata, pomodoro, salsa tartara vegetale, pane ai cereali*

✓ **Hamburger vegano**..... **13,00**
con insalata, pomodoro, salsa tartara vegetale, pane ai cereali*

*Tutti gli hamburger sono accompagnati da ketchup e maionese vegetale
e a scelta da: Patate fritte* o rustiche al forno al Sale Marino di Cervia*

☞ **Pane senza glutine***..... **+ 1,00**

I CONTORNI

✓ **Erbette di campo**..... **5,00**

✓ **Patate fritte*** al sale marino di Cervia **5,00**

✓ **Patate rustiche al forno al sale marino di Cervia**..... **5,00**

✓ **Contorno del giorno**..... **5,00**

LE INSALATONE

✓ **Insalatona fresca con verdure di stagione, misticanza aromatica
con semi oleosi**..... **6,00**

Puoi aggiungere una proteina a scelta tra...

Pollo, Salmone, Uovo, Hummus di ceci, Filetto di tonno*

Mozzarella fior di latte, Feta..... **+ 2,00**

I DOLCI DEL NOSTRO PASTICCIERE

Mascarpone con scaglie di cioccolato o frutti di bosco..... **5,00**

Zuppa inglese..... **5,00**

Crostata alle confetture di Romagna..... **4,00**

☞ **Tenerina al cioccolato senza glutine**..... **4,00**

☞ **Golosità BuonFood - la biscotteria con frutta secca ricoperta al cacao 80%**..... **5,00**

✓ **Torta di Carote - servita con caramello salato montato**..... **5,00**

BIRRE



Rother Bräu

BIRRA BIOLOGICA **ROTHER BRÄU** *alla spina*

Rother Bräu <i>alla spina piccola</i>	4,00
Rother Bräu <i>alla spina grande</i>	6,00
Rother Bräu <i>alla spina in caraffa</i>	12,00



BIRRA **AMARCORD** *in bottiglia*

Midòna Golden Ale Italiana 50 cl.....	6,00
Gradisca Lager 50 cl.....	6,00
Volpina Red Ale Italiana 50 cl.....	6,00



BIRRA BIOLOGICA **MARCO ROVEDA** *in bottiglia*

Bionda 33 cl.....	6,00
Ambrata 33 cl.....	6,00
Weizen 33 cl.....	6,00
Bionda 75 cl.....	12,00
Ambrata 75 cl.....	12,00
Weizen 75 cl.....	12,00



BIRRA BIOLOGICA **ZIMELLA** *in bottiglia*

Dorata Bionda Ale 50 cl.....	9,00
Girasole Weiss 50 cl.....	9,00
Amaranto Belgian Ale 50 cl.....	9,00
Ruggine Pale Ale 50 cl.....	9,00



BIRRA BIOLOGICA **MONGOZO** *in bottiglia*

Mongozo Pils Gluten Free 33 cl.....	6,00
-------------------------------------	------

VINI

BOLLICINE BIO		calice	bottiglia
Rosato Vensamè Ancestrale <i>Tenuta Santa Lucia - Mercato Saraceno, Emilia-Romagna</i>	Demeter	-	23,00
Santa Lucia Blanc de Noir Metodo Classico <i>Tenuta Santa Lucia - Mercato Saraceno, Emilia-Romagna</i>	Demeter	-	30,00
Prosecco Superiore Borgoluce		6,00	20,00
<i>Canevel - Veneto</i>			
Franciacorta Brut <i>Majolini - Lombardia</i>	Demeter	8,00	30,00
Franciacorta Brut Nature <i>1701 - Lombardia</i>		-	35,00
Franciacorta Pas Dosé Aligi Sassu <i>Majolini - Lombardia</i>		-	38,00
Franciacorta Rosè <i>Majolini - Lombardia</i>		-	38,00
Franciacorta Satèn Millesimato <i>1701 - Lombardia</i>	Demeter	-	38,00
Champagne Brut Blanc De Noirs <i>Fleury - Champagne, Francia</i>		-	55,00
Champagne Extra Brut Blanc de Blancs 1er Cru Longitude <i>Larmandier Bernier - Champagne, Francia</i>		-	76,00

BIANCHI BIO

Trebbiano Romagna Brò <i>Noelia Ricci - Fiumana, Emilia-Romagna</i>		6,00	20,00
Pagadebit Campi Di Fratta <i>Celli - Bertinoro, Emilia-Romagna</i>		-	15,00
Famoso Baccareto <i>Tenuta Santa Lucia - Mercato Saraceno, Emilia-Romagna</i>	Demeter	5,00	18,00
Albana secca Albarara <i>Tenuta Santa Lucia - Mercato Saraceno, Emilia-Romagna</i>		-	22,00
Rebola Zingarina <i>Tenuta Santa Lucia - Mercato Saraceno, Emilia-Romagna</i>	Demeter	-	22,00

ROSSI BIO

Sangiovese Predappio "Il Sangiovese" <i>Noelia Ricci - Fiumana, Emilia-Romagna</i>		5,00	20,00
Sangiovese Superiore Le Grillaie <i>Celli - Bertinoro, Emilia-Romagna</i>		5,00	15,00
Sangiovese Superiore Riserva Sassignolo <i>Tenuta Santa Lucia - Mercato Saraceno, Emilia-Romagna</i>	Demeter	-	28,00
Sangiovese Superiore Il Bosco Di Pertinello <i>Tenuta Pertinello - Galeata, Emilia-Romagna</i>		5,00	20,00

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 1 l.....	2,00
Acqua frizzante 1 l.....	2,00

Spremute

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

Estratti Espressi

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

Bevande Galvanina

Cola.....	3,50
Aranciata.....	3,50
Limonata.....	3,50
Melagrano.....	3,50
Cedrata.....	3,50
Gassosa.....	3,50
Tonica.....	3,50
Chinotto.....	3,50

Bevande Whole Earth

Cola.....	3,50
Fior di sambuco.....	3,50
Ginger.....	3,50
Limonata.....	3,50

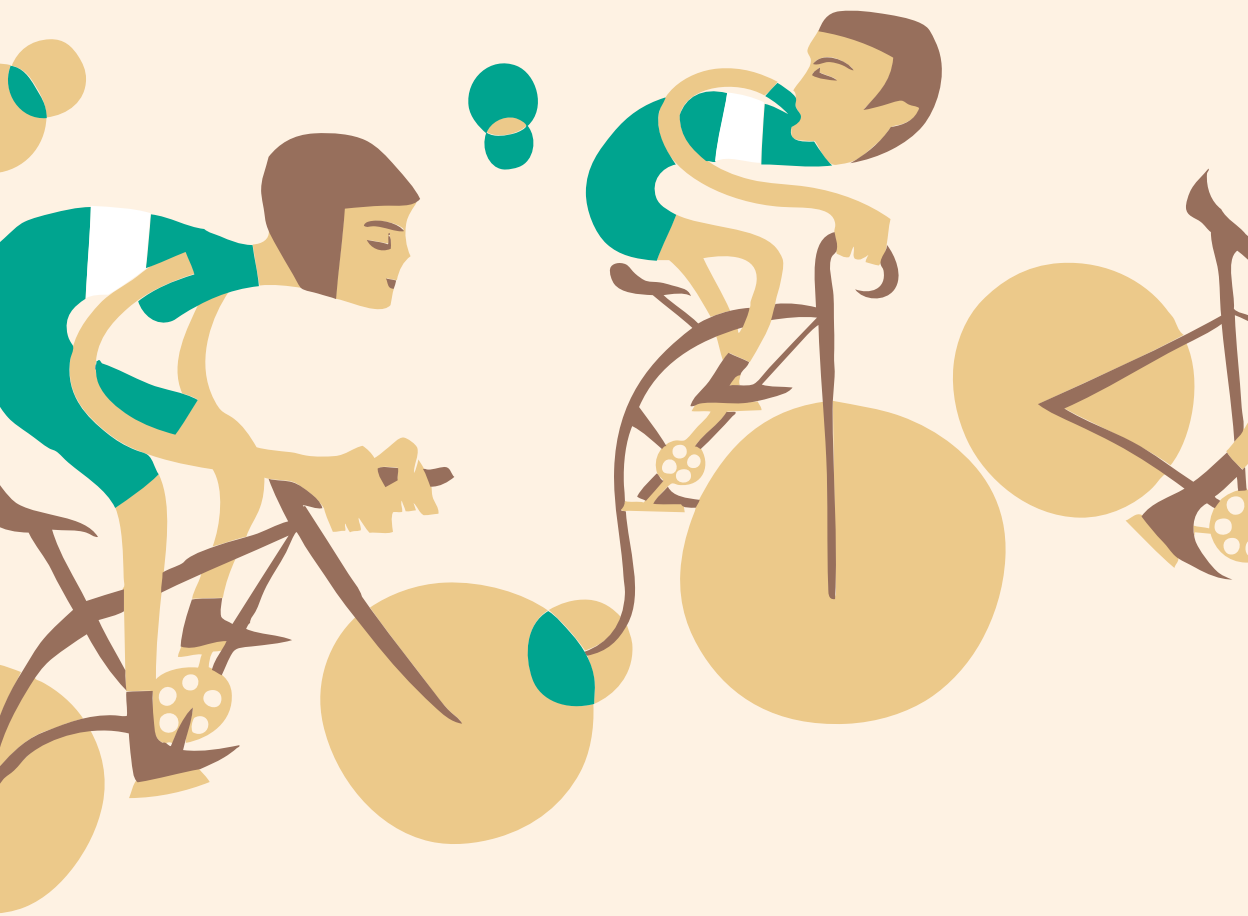


Un'esperienza di straordinaria qualità

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

