

BRN  
*Village*  
BIKE CAFÉ

---

MENU

---



*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

---

---

## GLI ANTIPASTI

---

---

<b>Tartare di Manzo "razza La Romagnola" 100g</b>	<b>14,00</b>
<i>con olio, sale e pepe nero / Presidio Slow Food - Azienda Agricola Zavoli</i>	
<b>Tartare Vegetariana</b>	<b>10,00</b>
<i>Battuta di verdure arrostate con capperi, cetriolini e quinoa</i>	
✓ <b>Hummus Mediterraneo</b>	<b>10,00</b>
<i>Hummus di ceci, pomodori secchi, olive nere, sfoglie di pane alle erbe</i>	
✓ <b>Sformatino di Spinaci</b>	<b>10,00</b>
<i>con verdure arrostate e scaglie</i>	
<b>Polenta grigliata</b>	<b>10,00</b>
<i>con scarola, uvetta, frutta secca e fonduta di parmigiano</i>	
✓ <b>Polenta grigliata Vegana</b>	<b>10,00</b>
<i>con scarola, uvetta, frutta secca e scaglie di formaggio vegetale</i>	
<b>Battilarda di salumi nostrani e formaggi romagnoli</b>	<b>16,00</b>
<i>con sottoli fatti in casa e piadina</i>	
<b>Battilarda di formaggi romagnoli</b>	<b>15,00</b>
<i>con confetture e piadina</i>	
✓ <b>Piadina ai grani antichi di Romagna all'olio extravergine di oliva</b>	<b>1,50</b>
✶ ✓ <b>Piadina (senza glutine)</b>	<b>2,50</b>

---

---

---

## PRIMI e ZUPPE

---

---

<b>Cappelletti in crema di piselli</b>	<b>14,00</b>
<i>con pomodori secchi e nocciole tostate</i>	
<b>Tagliatelle* al ragù di Mora Romagnola</b>	<b>13,00</b>
<b>Strozzapreti* al ragù di Mora Romagnola</b>	<b>13,00</b>
✓ <b>Strozzapreti* carciofi e pesto alle erbe</b>	<b>13,00</b>
<b>Tortelli* ripieni di ricotta e spinaci</b>	<b>14,00</b>
<i>con formaggio di Fossa a scaglie</i>	
<b>Tortelli* ripieni di ricotta e spinaci</b>	<b>14,00</b>
<i>con verdure dell'orto</i>	
<b>Passatelli asciutti agli Stridoli</b>	<b>14,00</b>
<i>con filetti di pomodoro (Azienda Agricola Bio Paolo Petrilli)</i>	
✓ <b>Paccheri di Grano Duro del pastificio biologico Columbro</b>	<b>12,00</b>
<i>con pomodoro all'antico (Azienda Agricola Bio Paolo Petrilli), basilico e cannella</i>	
✶ <b>Tortelli* ripieni di ricotta e spinaci (senza glutine)</b>	<b>14,00</b>
<i>con formaggio di Fossa a scaglie</i>	
✶ <b>Tagliatelle* al ragù di Mora Romagnola (senza glutine)</b>	<b>13,00</b>
✓ <b>Zuppa dell'orto con farro e orzo</b>	<b>9,00</b>
✶ <b>Zuppa del giorno (senza glutine)</b>	<b>9,00</b>

---

---

---

## I SECONDI

---

---

<b>Pollo di campo Bio Croccante</b>	<b>16,00</b>
<i>con insalatina di verdure croccanti di stagione e patate rustiche al forno</i>	
<b>Tartare di Manzo "razza La Romagnola" 150g</b>	<b>18,00</b>
<i>con olio, sale e pepe nero / Presidio Slow Food - Azienda Agricola Zavoli</i>	
<b>Tagliata di filetto di manzo "razza Bianca romagnola "</b>	<b>26,00</b>
<i>al sale grosso e rosmarino con patate rustiche e verdure di stagione</i> <i>Presidio Slow Food - Azienda Agricola Zavoli</i>	
<b>Reale di Manzo "razza Bianca Romagnola"</b>	<b>22,00</b>
<i>cotto in bassa temperatura, fondo di arrosto e verdure di stagione</i> <i>Presidio Slow Food - Azienda Agricola Zavoli</i>	
<b>Polpette di Manzo "razza La Romagnola"</b>	<b>18,00</b>
<i>con piselli, ripassate con pomodoro / Presidio Slow Food - Azienda Agricola Zavoli</i>	
<b>Melanzane alla Parmigiana</b>	<b>15,00</b>
<i>Melanzana al forno, pomodoro a filetti, mozzarella e basilico</i>	
ⓧ <b>Polpette di Verdure e piselli</b>	<b>15,00</b>
<i>ripassate con pomodoro</i>	
ⓧ <b>Frittelle di ceci</b>	<b>15,00</b>
<i>con verdure croccanti e maionese alla soia</i>	
<b>Piatto Fit dello Chef</b>	<b>15,00</b>
<i>con riso rosso croccante saltato con verdure, avocado, crudità di carote e uovo morbido</i>	

---

---

## I CONTORNI

---

---

ⓧ <b>Misticanza dell'orto</b>	<b>6,00</b>
ⓧ <b>Erbette di campo</b>	<b>6,00</b>
ⓧ <b>Patate fritte* al sale marino di Cervia</b>	<b>6,00</b>
ⓧ <b>Patate rustiche al forno al sale marino di Cervia</b>	<b>6,00</b>
ⓧ <b>Contorno del giorno</b>	<b>6,00</b>

---

---

## LE INSALATONE

---

---

ⓧ <b>Insalatona fresca</b>	<b>6,00</b>
<i>con verdure di stagione, misticanza aromatica con semi oleosi</i>	

*Puoi aggiungere una Proteina* **+ 3,00**

Una a scelta tra: Pollo, Salmone\*, Uovo, Hummus di ceci,  
Filetto di tonno, Mozzarella fior di latte, Feta.

---



## 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
- Salmone Selvaggio\*
- Filetto di tonno IASA
- Uovo sodo
- Frittata alle verdure
- Polpette di legumi
- Hummus di ceci
- Farinata di ceci
- Mozzarella fior di latte
- Feta Greca
- Formaggio Vegano

*Conosci la Qualità delle nostre proteine?*

**Doppia proteina + 2,00**

## 3

#### SCEGLI UNA SALSA

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

## EXTRA

CON SOLO 2 €  
IN PIÙ AGGIUNGI  
UNA ZUPPA  
ESTIVA!

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

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

## Conosci la Qualità delle nostre proteine?

### **Pollo di Campo Bio**

Petto di pollo biologico di altissima qualità allevato a terra. Una filiera costantemente controllata che rispetta il benessere degli animali e l'ambiente.

### **Salmone Selvaggio**

Carpaccio di salmone selvaggio marinato al sale con erbe aromatiche e agrumi Bio. Il salmone selvaggio si riconosce dalla quasi assenza di striature bianche dovute al grasso, nuotando in acque oceaniche le carni risultano meno grasse e più saporite. Il salmone pescato risulta più magro, sodo e rosso rispetto a quello allevato.

### **Filetto di tonno IASA**

Filetto di tonno IASA cotto a vapore in olio extravergine di oliva. Lavorazione artigianale e produzione 100% italiana.

### **Uovo Sodo**

Sui terreni delle colline romagnole nascono queste uova biologiche da galline allevate a terra.

### **Frittata alle Verdure**

Uova intere biologiche da allevamento a terra, verdure fresche di stagione e latte di avena.

### **Polpette di Legumi**

Verdure di stagione cotte al forno, legumi biologici a vapore, flocchi di patate e quinoa.

### **Hummus di Ceci**

Ceci biologici cotti al naturale con salsa Tahina, olio di sesamo, coriandolo e agrumi.

### **Farinata di Ceci**

Frittelle di farina di ceci da agricoltura biologica, acqua, olio extravergine di oliva ed erbe aromatiche.

### **Mozzarella Fior di Latte**

Formaggio fresco a pasta filata, ottenuto da latte vaccino biologico dell'Alto Adige (Azienda Brimi).

### **Feta Greca**

Prodotta artigianalmente con latte fresco di pecora e capra, caglio vegetale e sale marino dalla famiglia Kourellas a Grevena. Una ricetta di ingredienti naturali e locali che non cambia dal 1960!

### **Formaggio Vegano**

Formaggio Vegano prodotto dai nostri chef: Formaggio derivato da Anacardi e Mandorle attivate succo di limone biologico ed erbe aromatiche, che ti sorprenderà per il suo gusto!

**Scopri la qualità  
DELLE PROTEINE  
che puoi gustare  
nel tuo Piatto Fit!**

*Scegliamo con cura  
i prodotti che ti portiamo  
in tavola, freschi e di  
origine controllata  
e tutti  
rigorosamente bio.*

*Scegli i tuoi preferiti  
scoprendone bontà,  
qualità e gusto!*



---

---

## LE PIZZE ALLA PALA BIOLOGICHE

---

---

*servite su pala da 50 cm!*

### **Pizze alla Pala** con impasto semi-integrale\*

⑤ <b>Marinara</b> <i>pomodoro, aglio, origano</i>	12,00
<b>Margherita</b> <i>pomodoro, mozzarella fior di latte, origano</i>	15,00
<b>Napoli</b> <i>pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, origano</i>	16,00
<b>Alle Verdure di Stagione</b> <i>pomodoro, mozzarella e una selezione di verdure stagionali</i>	16,00
<b>Prosciutto Crudo di Parma</b> <i>pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma Bio</i>	16,00
<b>Stracciatella e Prosciutto Crudo di Parma</b> <i>pomodoro, stracciatella, prosciutto crudo di Parma Bio</i>	16,00

### **Pizze al piatto Senza Glutine**

⑤ <b>Margherita*</b> <i>pomodoro, mozzarella fior di latte, origano</i>	8,00
⑤ <b>Farcita</b> <i>scegli tu come farcire la tua pizza margherita con due ingredienti extra</i>	10,00

---

---

## GLI HAMBURGER

---

---

<b>Hamburger di Manzo "razza La Romagnola"</b> <i>con insalata, pomodoro, salsa tartara vegetale, pane ai cereali*</i> <i>Presidio Slow Food - Azienda Agricola Zavoli</i>	14,00
<b>Hamburger di pollo</b> <i>con insalata, pomodoro, salsa tartara vegetale, pane ai cereali*</i>	13,00
⑤ <b>Hamburger vegano</b> <i>con insalata, pomodoro, salsa tartara vegetale, pane ai cereali*</i>	13,00
<b>Cheeseburger di Manzo "razza La Romagnola"</b> <i>con insalata, pomodoro, formaggio, salsa tartara vegetale, pane ai cereali*</i>	15,00
<b>Cheeseburger di pollo</b> <i>con insalata, pomodoro, formaggio, salsa tartara vegetale, pane ai cereali*</i>	14,00
<i>Tutti gli hamburger sono accompagnati da ketchup e maionese vegetale e a scelta tra Patate Fritte* o Rustiche al Forno al Sale Marino di Cervia</i>	
⑤ <b>Pane senza glutine*</b>	+ 1,00



---

---

## I DOLCI DEL NOSTRO PASTICCIERE

---

---

Profitterol al cioccolato fondente e caramello salato	6,00
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 ARTIGIANALI BIO e AGRICOLE



### BIRRA BIO KELLER SCHLOSSBRÄUEREI STEIN

	<i>Spina</i>	
Keller Schlossbrauerei Stein	<i>Piccola</i>	4,50
Keller Schlossbrauerei Stein	<i>Grande</i>	6,00
Keller Schlossbrauerei Stein	<i>Caraffa</i>	12,00



### BIRRA BIOLOGICA ZUKER

	<i>Bottiglia</i>	
Luppoli Parlanti	0,33 cl	6,50
Galline in Corriera	0,33 cl	6,50
Che Testa	0,33 cl	6,50
Uomo al Centro	0,33 cl	6,50
Zora (Senza Glutine)	0,33 cl	6,50



### BIRRA AGRICOLA ARTIGIANALE LA COTTA

	<i>Bottiglia</i>	
Marinera	0,33 cl	6,00
Birra Bionda	0,33 cl	6,00
Amber Ale	0,33cl	6,00
<i>Bottiglia</i>		
Ambrata	0,75 cl	13,50
Marinera	0,75 cl	13,50
Rossa	0,75 cl	13,50
Saison	0,75 cl	13,50



### BIRRA BIOLOGICA MASTIO

	<i>Bottiglia</i>	
Biosfera blonde ale ( <i>sensa glutine</i> )	0,33 cl	6,00
Bionica pale ale ( <i>sensa glutine</i> )	0,33 cl	6,00



### BIRRA BIOLOGICA MONGOZO

	<i>Bottiglia</i>	
Mongozo Pils ( <i>sensa glutine</i> )	0,33 cl	6,00

---

---

# LA CAFFETTERIA BIOLOGICA

---

---

## Caffetteria calda

---

Caffè Espresso <b>Riserva Premium Bio Alberto Pascucci</b>	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 o frizzante 1 l	2,00
Acqua DOLOMIA naturale o frizzante 0.75 l	2,50

## Spremute

---

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

## Estratti Espressi

---

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

## Bevande Galvanina

---

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

## 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.*



BRN  
*Village*  
BIKE CAFÉ

brnvillage.it

