

Informazioni ristorante

Orari apertura

Lunedì-Sabato 11:00 - 14:00 e 18:00 - 20:00

Domenica chiuso

Informazioni menù

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 30/09/2023, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://bologna.mymenu.it/ristoranti/forno-brisa-galliera>

Pizza

Brisa menù

4 pezzi di pizza misti, 1 barretta di cioccolato artigianale Brisa, 1 bibita analcolica a scelta. Ideale per 1-2 persone € 18,00

Brisa remix

4 pezzi di pizza misti. Ideale per 1-2 persone curiose o che non hanno voglia di scegliere € 12,00

Brisa remix XL

9 pezzi di pizza misti. Ideale per 3-4 persone curiose o che non hanno voglia di scegliere € 25,00

Menù vegano ma buono

4 pezzi di pizza misti vegani. Ideale per 1-2 persone e per intolleranti al lattosio, remix di pizze con verdure di stagione € 12,00

Pane

Pane di campagna 1Kg

Mezzo filone del pane per i palati più delicati, quello tenero almeno nei grani. Fatto con farine semintegrali macinate a pietra di grani teneri, lievito madre e sale € 7,20

Pane in cassetta di segale 1,2Kg

Il pane in cassetta che fa un po' nord Europa, con crosta di semi di zucca, sesamo, lino e papavero e i profumi della segale integrale (coltivata nella zona di Chiaravalle, a sud di Milano) € 10,10

Pane Nocciano 1Kg

Mezza pagnotta del pane da vero ultras del Forno, fatto con farina di grani teneri coltivati in Abruzzo, a Nocciano, nella nostra azienda agricola. Panificato con un po' d'acqua, lievito madre e sale € 7,90

Dolci

Brownie al cioccolato € 3,20

Cioccolato artigianale Brisa 70% € 5,80
1 barretta 45g

Crostatina lemon curd, lamponi e pistacchio € 4,00
1 crostatina 80g. Crema al limone, confettura di lamponi e granella di pistacchi

Crostatina vegana con marmellata € 3,00
1 crostatina 80g. Marmellata frutti di bosco, frolla vegana, burro vegano, zucchero di canna integrale biologico, nocciole Papa dei Boschi IGP, latte di soia

Biscotti

Frollini di segale 220g € 6,50
Farina biologica integrale di Segale, burro di Normandia, uova biologiche, zucchero biologico integrale di canna e sale

Galliera 180g € 7,80
Zucchero biologico di canna, farina biologica di riso, burro di Normandia, uova bio, massa di cacao, cioccolato 70% Trinidad, nocciola tonda della Langa, cacao, granella di nocciola e pistacchio

Galliera vegani 180g € 7,80
Senza burro e senza uova

Bevande

Aranciata artigianale Tomarchio 33cl € 3,00

Molecola 33cl € 3,00
Coca artigianale

Birre

La Cottina 33cl € 5,50

Vini

Vino Pignoletto "Sui Lieviti, Orsi" 75cl € 16,00
Vino bianco frizzantino rifermentato in bottiglia

Dispensa

Caffè Brisa in grani per filtro 150g	€
Una monorigine 100% arabica tostata da noi	13,00
Caffè Brisa macinato per moka 150g	€ 9,00
Blend di arabiche per moka tostato da noi	
Marmellata artigianale jam session frutta rossa	€
Marmellata del forno Brisa da progetto collettivo jam session	10,00
Pasta di filiera Brisa	€ 3,50
Mezze maniche, di grani duri.	

Colazione

Cornetto dolce farcito	€ 2,00
Cornetto vuoto	€ 1,50
Veneziana alla crema	€ 2,00
Pangocciolo	€ 2,00
