

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 05/07/2020, 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>

## Menu

**Brisamenù** € 18,00

Un mini Remix di 4 pizze, un sacchetto di biscotti e una bevanda a scelta.

## La Pizza

**Pizza Brisa** *Attualmente non disponibile*  
9 pezzi, scegli 3 gusti

**Pizza Brisa Mista** € 22,50

9 pezzi, ideale per 2 o 3 persone, scatola da 30x30cm - Un mix di pizze vegane, vegetariane, con salumi e pesce.

## I Dolci

**Crostatina alla crema di nocciole 80 g** € 4,00

Crema di Nocciola Piemonte IGP, farina biologica di farro monococco, frangipane di mandorle, farina biologica di grano tenero, burro di Normandia, zucchero biologico di canna, uova biologiche, vaniglia.

**Crostatina lemon curd, lamponi e pistacchio 80 g** € 4,00

Crema al limone, confettura di lamponi e granella di pistacchi

**Crostatina mou e limone 80 g** *Attualmente non disponibile*  
Caramello e scorza di limone candita di Corrado Assenza

**Crostatina vegana con marmellata 80 g** € 3,00

Marmellata frutti di bosco, frolla vegana, burro vegano, zucchero di canna integrale biologico, nocciole Papa dei Boschi, latte di soia

**Tortino di carote e mandorle 70 g** € 2,50

Carote, zucchero biologico di canna, farina biologica di grano tenero, uova biologiche, mandorle, olio di semi di girasole, cannella, sale

## Coldbrew

**Coldbrew** € 4,50

Infuso di caffè specialty a freddo, da servire con ghiaccio 200ml

## Il Pane

---

### Cassetta di segale 1,2 Kg € 9,00

Il pane in cassetta che fa un po' nord Europa, con la sua crosta di semi di zucca, sesamo, lino e papavero e i profumi della segale integrale. La segale la coltiva Davide Longoni nella zona di Chiaravalle, a sud di Milano.

---

### Mezzo campagna 1 Kg € 6,50

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.

---

### Mezzo Nocciano 1 Kg € 7,00

Mezza pagnotta del pane da vero ultras del Forno, fatto con la farina del miscuglio di grani teneri che ci ha donato Salvatore Ceccarelli. Lo coltiviamo in Abruzzo, a Nocciano, nella nostra azienda agricola e lo panifichiamo con un po' d'acqua, lievito madre e sale.

---

### Pane di campagna 2 Kg € 13,00

Filone, il 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.

---

### Pane di Nocciano 2 Kg € 14,00

Il pane da vero ultras del Forno, fatto con la farina del miscuglio di grani teneri che ci ha donato Salvatore Ceccarelli. Lo coltiviamo in Abruzzo, a Nocciano, nella nostra azienda agricola e lo panifichiamo con un po' d'acqua, lievito madre e sale.

## I Biscotti

---

### Frollini di Monococco 220 g *Attualmente non disponibile*

Farina biologica integrale di Farro Monococco, burro di Normandia, uova biologiche, zucchero biologico integrale di canna e sale

---

### Frollini di Segale 220 g € 6,00

Farina biologica integrale di Segale, burro di Normandia, uova biologiche, zucchero biologico integrale di canna e sale

---

### Frollini di Tumminia 220 g *Attualmente non disponibile*

Farina biologica integrale di grano duro Tumminia, burro di Normandia, uova biologiche, zucchero biologico integrale di canna e sale

---

### Galliera 180 g € 7,00

Zucchero biologico di canna, farina biologica di riso, burro di Normandia, uova biologiche, massa di cacao, cioccolato 70% Trinidad, nocciola tonda della Langa, cacao, granella di nocciola e pistacchio.

## Le Farine

**Miscuglio Nocciano 1 Kg**

€ 3,50

Farina del Forno Brisa di Nocciano, miscuglio di grani teneri, macinata Tipo 2

**Pizza e Pane 1Kg***Attualmente non  
disponibile*

Farina tipo 2 di grani teneri ideale per la pizza, del Mulino Sobrino

**Segale Chiaravalle 1 Kg**

€ 3,50

Farina integrale di Segale da Milano Sud, Chiaravalle, dai campi di Davide Longoni

## Specialty Coffee Macinati

**Bugan "Canta Galo" - Brasile 150 g**

€ 8,50

Ideale per estrazione a filtro

**Lupuna - Perù 150 g**

€ 10,00

Ideale per moka

## I Lievitati

**Il Giandone 340 g***Attualmente non  
disponibile*

Il panettone tutto l'anno a forma di bauletto!

## Bevande

**Acqua frizzante 50cl**

€ 1,00

**Acqua naturale 50cl**

€ 1,00

**Aranciata Plose**

€ 3,00

**Cola Plosa**

€ 3,00

## La Birra

**Bolik - Birra Muttnik - APA 0.33l***Attualmente non  
disponibile*

Giallo dorato, 5,2% Alc. Miglior APA 2018 per Unionbirrari. Note floreali e sentori agrumati di mandarino con un finale amaro, deciso ma contenuto, ben bilanciato dal malto.

**Cangrande - Birra Mastino - Helles 0.33l**

Bionda, 4,8 % Alc. La Birra Cangrande è l'elegante interpretazione di una Helles bavarese lievemente luppolata. Birra dal colore dorato con profumi erbacei e di miele d'acacia. Fresca, piacevolmente secca e decisamente beverina.

*Attualmente non disponibile*

**Domm - Birrifico Lambrate - Weiss 0.33l**

Biondo dorato, 5% Alc. Prevale il sapore di cereale, un elegante fruttato di banana ed un interessante finale agrumato che conferisce una gradevole secchezza inattesa.

*Attualmente non disponibile*

**Enkir - Birra del Borgo - Saison 0.33l**

Dorato carico, 6,1% Alc. Birra meravigliosa con note resinose e speziate che si sposano alla perfezione con quelle di frutta a polpa gialla. L'Enkir è stata premiata con l'oro per la categoria "migliore birra prodotta con cereali alternativi" allo Europea

€ 5,00

**Freezo - Altotevere - IPA 0.33l**

Oro carico, 5,8% Alc. West coast Ipa decisa, beverina, profumi di frutta tropicale, note agrumate con un finale amaro secco.

*Attualmente non disponibile*

**Guerrilla - Crak Brewery - IPA 0.4l**

Oro carico, 5,8% Alc. Le sue armi sono malto ed un'invasione di luppoli americani, Simcoe e Mosaic, e l'australiano Galaxy che le donano uno spiccato aroma tropicale, mango, ananas e pompelmo su tutti.

*Attualmente non disponibile*

**Latte + - Retorto - Blanche 0.33l**

Bionda, 4,8% Alc. Consigliata come birra quotidiana sulla guida Slow Food 2017. Estremamente fresca e beverina con speziatura di coriandolo e buccia d'arancia.

€ 5,00

**Lisa - Birra del Borgo - Lager 0.33l**

Bionda, 5 % Alc. È prodotta utilizzando Grano Senatore Cappelli per donarle intensità e morbidezza e Scorze D'Arancia per renderla incredibilmente fresca.

€ 4,00

**Morning Glory - Retorto - APA 0.33l**

Bionda ambrata, 5,6 % Alc. Spiccato aroma di luppoli americani con sentori fruttati che spaziano dalla pesca al mango. Definita "Grande birra" sulla guida Slowfood 2017.

*Attualmente non disponibile*

## Vini

**Vino bianco don Carlino**

€ 19,00

**Vino rosso De Fermo**

€ 19,00