

BIRRIFICIO BRAMBO

BREW RESTAURANT

**LE NOSTRE FRESCHISSIME
BIRRE HOMEMADE...
PRODOTTE QUI PER VOI!**



Brambo Pale Ale

birra dal tipico stile inglese con note di caramello, piccoli frutti rossi ed un finale fresco, fruttato e piacevolmente dissetante. 5,1% vol.



Brambo Dry hopping

birra chiara con infusione di luppoli a freddo, fresca e profumata. La birra ideale per l'estate. 4,5% vol.



Brambo Beer Chiara

colore chiaro e dorato, sapore intenso gradevolmente luppolato. 5% vol.



Brambo Beer Hefe Weizen

birra di frumento ai lieviti attivi fresca e dissetante. La birra bavarese per eccellenza 5,6% vol.



Brambo Beer Scura

la nostra porter con delicate note di liquirizia e caffè. 6,2% vol.



Brambo Beer Ambrata Doppio Malto

birra ambrata e corposa dal gusto morbido e vellutato. La preferita dagli intenditori 6% vol.

Bicchiere da 0,3 lt. € 4,90

Bicchiere da 0,5 lt. € 6,50

Caraffa da 1,5 lt. € 17,30



SEGUI IL LUPPOLO!
ti consiglierà quale birra
abbinare

STUZZICHERIE



Arancini vegetariani € 11,40

i gustosi arancini ripieni di riso, mozzarella e piccole verdure



Alette di pollo € 12,90

croccanti alette di pollo 100% italiano speziate e cotte al forno, servite con patatine fritte e salsa barbecue



Gnocco fritto € 14,20

servito con stracchino e prosciutto crudo o, in alternativa, Mortadella IGP. A richiesta anche al grano saraceno. Supplemento: + € 1,30



Piadina Tradizionale € 7,90

prosciutto crudo, squacquerone e rucola



Piadina Gustosa € 7,90

prosciutto crudo, mozzarella di bufala, insalata e pomodori a fette



Piadina Estrosa € 7,90

prosciutto crudo e burrata



Piadina Estiva € 8,90

bresaola, rucola, pomodoro e grana



Focaccina € 11,40

mozzarella di bufala, insalatina, pomodoro fresco, prosciutto crudo, olio extra vergine di oliva



Bocconcini di pollo fritto € 11,40

gustosi bocconcini di pollo impanati da noi e serviti con patatine fritte



Patatine fritte € 6,50

L'ETNICO E I PRIMI PIATTI



Strozzapreti alla voronoff € 12,60

tipica pasta romagnola condita con teneri tocchetti di filetto di manzo sfumati nel cognac con senape, salsa worcester, un filo di panna e rosmarino



I Pasadèin del Brambo € 14,50

gli originali passatelli asciutti con gamberi, calamari, pomodoro tagliato fresco e basilico



Bulgur e quinoa con verdure € 12,40

bulgur e quinoa serviti con spinaci, mandorle, uvetta, verdure saltate e mousse di squacquerone aromatizzato alla maggiorana



Tagliolini, scampi e gamberi € 14,50



Pollo al curry & riso basmati € 12,50

tocchetti di pollo aromatizzati al curry serviti con riso basmati e verdure



Pollo al curry & riso basmati VEGAN € 12,50

bocconcini di farina di piselli aromatizzati al curry serviti con riso basmati e verdure



Cous cous mediterraneo € 12,40

semola di grano duro con gamberi, calamari, zucchine, carote, patate e pomodoro fresco



Riso selvaggio & basmati € 12,40

pomodori freschi, verdure saltate, gamberi, olio extravergine di oliva e peperoncino

PIATTI UNICI

-  **Cotoletta di pollo croccante € 15,40**
la nostra croccantissima cotoletta di pollo, 100% italiano servita con patatine fritte
-  **Tagliata di manzo € 25,40**
tenera costata di manzo tagliata e servita su un letto di rucola e patate al forno
-  **Tataki di tonno in crosta di sesamo e salsa agrodolce € 17,90**
-  **Spiedini di Calamari e Gamberi € 15,90**
in croccante panatura dorata, serviti con insalatina mista e piadina
-  **Petto di pollo alla griglia € 15,40**
petto di pollo grigliato servito con verdure saltate e patatine fritte
-  **Filetto al balsamico € 25,40**
succulento filetto di manzo glassato in una salsa di aceto balsamico e servito con patate al forno
-  **Filetto alla Giulio Cesare € 25,40**
succulento filetto di manzo alla griglia, avvolto da pancetta e alloro, servito con patate al forno
-  **Filetto al pepe verde € 25,40**
tenero filetto di manzo servito con patate fritte
-  **Sirloin steak € 25,40**
filetto di manzo servito con patate al forno, insalatina e pomodoro fresco
-  **Chops steak € 25,40**
costata di manzo senz'osso servita con patatine fritte, insalatina e pomodoro fresco
-  **Straccetti di pollo all'aceto balsamico € 12,90**
straccetti di pollo saltati all'aceto balsamico serviti con verdure saltate
-  **Scortichino all'aceto balsamico € 15,70**
sottili fettine di filetto di manzo all'aceto balsamico, servite su un letto di rucola e riso basmati
-  **Il Galletto del Brambo € 17,90**
Tenero galletto marinato, cotto sottovuoto e grigliato. Servito con patate al forno
-  **Fish & chips € 17,90**
fritto di calamaretti e gamberi, servito con patatine fritte

INSALATONE

-  **Insalata di calamari e avocado € 12,40**
calamari saltati serviti in un letto di misticanza, avocado, chips di pane e semi di zucca
-  **Brambo Caesar salad € 12,80**
insalata gentilina, crostini di pane, pollo alla griglia, scaglie di grana, carciofini e salsa cesar.
A richiesta anche con pollo fritto
-  **Omega 3 € 12,40**
riso venere, salmone affumicato, gamberi, zucchine, spinaci e limone
-  **Honey Salad € 11,40**
misticanza, pere, noci, gorgonzola, pane croccante e miele. 
-  **Greca € 11,40**
insalata mista, pomodorini, formaggio feta, olive taggiasche, peperoni, cetriolo, cipolla tropea, capperi, origano. 
-  **Winter Garden € 12,50**
Insalata Valeriana, formaggio caprino, barbabietola al vapore, mele Fuji, spicchi di arancia, vinaigrette all'arancia e semi di papavero. 

HAMBURGER & CO

Servito in un morbido panino artigianale lievitato naturalmente per 24 ore ed accompagnato da croccanti patatine fritte

Disponibile il nuovo panino realizzato con farina di grano italiano tipo 1 macinato a pietra biologico (senza latte e derivati). Supplemento: + € 1,30

-  **GreenBurger € 12,90**
lattuga, pomodoro, salsa allo yogurt, straccetti di farina di piselli in un tenero panino senza latte 
-  **Brambo! Burger € 12,90**
melanzane fritte, polpa di manzo macinata, pomodoro, mousse di squalerone aromatizzata alla maggiorana, insalata mista
-  **Summer Burger € 12,90**
polpa scelta di manzo macinata, mozzarella di bufala, lattuga, pomodoro e pesto di basilico
-  **Fig Burger € 12,90**
polpa scelta di manzo macinata, pecorino, rucola, miele e fichi caramellati
-  **Crazy Burger € 12,90**
polpa scelta di manzo macinata, insalata mista, formaggio feta, pomodoro, origano e cipolla caramellata
-  **Club Burger € 12,90**
polpa scelta di manzo macinata, pomodoro, insalata, bacon croccante, formaggio cheddar, onion ring e salsa barbecue
-  **Wave Burger € 13,70**
filetto di tonno grigliato, lattuga, burrata e cipolla caramellata
-  **Hamburger € 11,90**
polpa scelta di manzo macinata, lattuga, pomodoro, cipolla stufata, cetriolini
-  **Cheeseburger € 11,90**
polpa scelta di manzo macinata, pomodoro fresco, formaggio cheddar, insalata e cetriolini
-  **Country Burger € 12,90**
polpa scelta di manzo macinata, scamorza affumicata, bacon grigliato, rucola e pomodoro fresco
-  **Chickenburger € 11,90**
croccante cotoletta di pollo con lattuga e pomodoro
-  **Yankee Hot dog € 10,90**
il nostro hot dog con wurstel, lattuga, pomodoro formaggio cheddar e bacon croccante
-  **Tennessee Pulled Pork € 12,90**
spalla di maiale sfilacciata servita con salsa BBQ e insalata di cavolo in un tenero panino
-  **Tennessee Pulled Pork VEGAN € 12,90**
Il nostro amatissimo Pulled Pork in versione vegana...straccetti di farina di piselli marinati nella Bbq con senape, salsa Bbq e insalata di cavolo cappuccio. 

BRAMBO... CHE PIZZA!

Le nostre pizze Gourmet sono realizzate con farina di frumento Molino Paolo Mariani, ottenuta dalla macinazione dei più prestigiosi grani marchigiani e romagnoli. Il lunghissimo processo di lievitazione naturale (pre impasto e doppia lievitazione) garantisce grande leggerezza e digeribilità alle nostre pizze speciali.

-  **Salentina € 12,90**
mozzarella di bufala, broccoli, acciughe peperoncino e pecorino a scaglie
-  **Parma e Burrata € 14,90**
salsa di pomodoro, prosciutto crudo di Parma 24 mesi e burrata
-  **Brindisina € 13,40**
salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, olive taggiasche filetto di tonno a crudo, cipolla caramellata e aneto
-  **Etna € 16,50**
velo di pomodoro in salsa, pomodorini confit, stracciatella fior di latte aggiunta fuori forno, mortadella IGP, granella di pistacchi.
-  **Znina € 15,50**
pomodoro in salsa, pomodorini confit, stracciatella fior di latte aggiunta fuori forno, acciughe del Cantabrico
-  **Summer pizza € 12,90**
velo di pomodoro, ciliegini di bufala, pomodorini, origano e olio aromatizzato al basilico



CLASSICHE E SPECIALI

Supplemento impasto integrale: + € 1,30
Supplemento impasto... Che Pizza!: + € 2,30

-  **Margherita € 6,90**
salsa di pomodoro e mozzarella
-  **Napoletana € 7,30**
salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe e origano
-  **Capricciosa € 9,30**
salsa di pomodoro, mozzarella, cotto, carciofini, salsiccia e olive taggiasche
-  **Ortolana € 11,20**
salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, funghi trifolati, spinaci e broccoli
-  **Rustica € 11,20**
salsa di pomodoro, mozzarella, patate, salsiccia e olive taggiasche
-  **Saporita € 11,20**
salsa di pomodoro, mozzarella, porcini, salsiccia e brie
-  **Bufalotta € 11,40**
salsa di pomodoro, mozzarella di bufala e basilico
-  **Erika € 12,90**
doppio impasto al grano saraceno, pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio e noci
-  **Bufala e melanzane croccanti € 11,90**
salsa di pomodoro, mozzarella di bufala e melanzane fritte
-  **Montanara 2.0 € 11,90**
salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, misto di funghi trifolati, speck e rucola
-  **Norcina € 12,90**
doppio impasto, salsa di pomodoro, ciliegini di bufala, salamino piccante e salsiccia



GOLOSITA'

I nostri dolci sono interamente realizzati a mano nella nostra cucina con prodotti di pasticceria fresca. La selezione degli ingredienti e di materie prime con alti standard qualitativi rendono speciali i nostri dolci artigianali.

-  **Crêpes all'arancia € 6,90**
elegante e golosa crêpe suzette con crema pasticcera profumata all'arancia e delicata salsa di arancia
-  **Apple crumble € 7,30**
croccante crumble profumato alla cannella ripieno di mele, uva sultanina e marmellata servito con freschissimo gelato
-  **Brambo Pancake € 6,90**
gustosissimi pancake farciti con Nutella, granella di nocciole e gelato alla Nutella
-  **Il Brownie al modo di Brambo € 7,30**
goloso biscotto di farina di mandorle e cacao servito con gelato al fiordilatte
-  **Semifreddo al cioccolato € 7,30**
semifreddo all'italiana con cioccolato fondente al 66% e cuore morbido al lampone servito su un Crumble di al sale
-  **Pavlova alla panna € 6,90**
croccante cestino di meringa, panna montata, frutti di bosco, salsa ai frutti tropicali servito con gelato al fiordilatte
-  **Carpaccio di ananas € 6,90**
sottili fette di ananas fresco, servite con salsa ai frutti tropicali e gelato al fiordilatte
-  **Caffè con sigaro € 6,90**
Morbida mousse al caffè accompagnata con sigaro di biscotto al cacao e Caffè Borghetti
-  **Cheesecake alle fragole € 6,90**
il nostro classico cheesecake servito con fragole fresche
-  **Cestino di fragole € 6,90**
croccante pasta tulipe con crema al mascarpone e fragole fresche
-  **Mascarpone al cacao € 6,90**
crema al mascarpone con pavesini ricoperti di salsa al cioccolato, servito con granella di cioccolato e polvere di cacao
-  **Crema brûlée € 6,90**
delicata crema gratinata al forno coperta da una sottile crosta di zucchero di canna
-  **Fantasia di cestini € 9,40**
degustazione di piccoli cestini di pasta tulipe guarniti secondo la nostra fantasia e serviti con freschissimo gelato fiordilatte
-  **Coppa al cioccolato € 6,90**
gelato al fiordilatte, salsa al cioccolato, panna montata e granella di nocciole
-  **Coppa al caramello € 6,90**
gelato al fiordilatte, salsa al caramello, panna montata e mandorle tostate
-  **Sorbetto limone e ananas € 6,60**
sorbetto gelato al limone e fette di ananas fresco
-  **Sorbetto al caffè € 6,60**

BEVANDE

Coca Cola - Sprite

alla spina cl.30 € 3,70

alla spina cl.50 € 4,90

Bibite € 4,70

coca cola, zero, senza caffeina, fanta, sprite, chinotto, fanta lemon, tonica, thè limone/pesca

Succhi di frutta cl.20 € 3,80

ananas, ace

Acqua Minerale cl.75 € 2,90

VINI BIANCHI

Passerina IGT € 19,50

Gewürztraminer Trentino € 21,00

Ribolla € 22,50

Moscato dolce € 18,50

Franciacorta Brut € 26,50

Chardonnay frizzante 375 ml. € 9,90

Valdobbiadene Prosecco € 19,00

VINI ROSSI

Sangiovese Superiore € 17,90

Lagrein € 21,50

Merlot € 24,00

Valpolicella Ripasso € 25,00

Sangiovese 375 ml. € 9,90

VINI AL CALICE

Bianco o Rosso € 5,50

CAFFETTERIA

Espresso € 1,70

normale, decaffeinato

Caffè corretto € 2,10

Caffè d'orzo € 2,00

Limoncino, Liquirizia,

Vodka, Vodka alla menta € 3,30

Amari € 3,90

Anisetta Meletti, Averna, Fernet, Jagermeister, Unicum, Sambuca, Montenegro, Lucano, Ramazzotti, Nocino, Amaro del capo

Liquori e Cognac € 4,90

Rhum, Gin, Baileys, Stravecchio, Courvoisier

Whisky speciali € 5,90

Jack Daniel's, Glen grant

Whisky riserva e liquori speciali € 6,90

Oban, Talisker, Zacapa

Grappe Monovitigno € 4,90

Moscato, Barrique, Chardonnay

BIRRIFICIO BRAMBO

BREW RESTAURANT

Servizio € 1,70

In questo locale in base alla disponibilità del mercato si servono prodotti freschi e/o surgelati nostri piatti possono contenere sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze. Per l'elenco si rimanda all'allegato II del regolamento 1169/2011 affisso al desk. Il nostro personale saprà fornirvi le opportune informazioni al riguardo.



chiedi allo staff
il nostro menù Gluten free



BirraBrambo



bramboriccione



Viale Parini, 3, 47838 Riccione RN



+39 0541.607920



info@birrabrambo.com



www.birrabrambo.com

