

VIENI A SCOPRIRE ANCHE  
BIOESSERI PORTA NUOVA

*Bioesseri*

**DOLCI**  
SWEETS

APERTO TUTTI I GIORNI

MILANO  
BRERA

Via Fatebenefratelli, 2  
Tel: 02 8907 1052  
[info.milanobrera@bioesseri.it](mailto:info.milanobrera@bioesseri.it)

MILANO  
PORTA NUOVA

Via Amerigo Vespucci, 11  
Tel: 02 3674 0207  
[info.milanoportanuova@bioesseri.it](mailto:info.milanoportanuova@bioesseri.it)

PALERMO

Via G. La Farina, 4  
Tel: 320 051 2597  
[info.palermo@bioesseri.it](mailto:info.palermo@bioesseri.it)



visita [bioesseri.it](http://bioesseri.it)

## Monoporzioni | *Single portion*

☞ **TIRAMISÙ** savoiardo imbevuto al caffè deca, crema morbida al mascarpone e polvere di cacao (allergeni: lattosio, uova)  
*TIRAMISÙ Savoiardo soaked in decaffeinated coffee, soft cream with mascarpone and cocoa powder (allergens: lactose, eggs)*

☞ **3 CIOCCOLATI** mousse al cioccolato bianco, mousse al cioccolato al latte, mousse al cioccolato fondente e bisquit al cacao (allergeni: uova, lattosio, frutta secca)  
*3 CHOCOLATE white chocolate mousse, milk chocolate mousse, dark chocolate mousse and cocoa bisquit (allergens: eggs, lactose, dried fruit)*

**CANNOLO SICILIANO** cialda croccante farcita con mousse di ricotta di pecora e julienne di arancia candita (allergeni: lattosio, uova, glutine)  
*SICILIAN CANNOLO crunchy waffle filled with sheep ricotta mousse and candied orange julienne (allergens: lactose, eggs, gluten)*

**LEMON CURD** tartelletta di pasta frolla, crema al limone e meringa italiana (allergeni: uova, lattosio, frutta secca, glutine)  
*LEMON CURD shortcrust pastry tartlet, lemon cream and italian meringue (allergens: lactose, eggs, dried fruit, gluten)*

**CHEESCAKE** base biscotto, crema di formaggio e frutti di bosco (allergeni: lattosio, uova, glutine)  
*CHEESCAKE biscuit base, cheese cream and wild berries (allergens: lactose, eggs, gluten)*

È**CLAIR** con crema pasticciera (allergeni: lattosio, uova, glutine)  
*ÈCLAIR with pastry cream (allergens: lactose, eggs, gluten)*

**CLP** sable classico al cacao, cremoso al pistacchio, gel di lamponi, mousse al cioccolato Valrhona al 70% (allergeni: lattosio, uova, glutine, frutta a guscio)  
*CLP cocoa sable, pistachio cream, raspberry gel, 70% Valrhona chocolate mousse (allergens: lactose, eggs, gluten, nuts)*

## Torte da forno | *Baked cake*

9€ **MUFFIN AL CIOCCOLATO** (allergeni: lattosio, uova, glutine)  
*CHOCOLATE MUFFIN (allergens: lactose, eggs, gluten)* 4€

☞ **TORTA CAPRESE** (allergeni: lattosio, uova, frutta secca)  
*CAPRESE CAKE (allergens: lactose, eggs, dried fruits)* 6€

☞ **CROSTATA VEGANA CON CONFETTURA** (allergeni: glutine, soia)  
*VEGAN TART WITH JAM (allergens: gluten, soy)* 9€ 5€

## Biscotti | *Biscuits*

**COOKIES AL CIOCCOLATO FONDENTE** (allergeni: lattosio, uova, glutine, frutta secca)  
*DARK CHOCOLATE COOKIES (allergens: lactose, eggs, gluten, dried fruits)* 2,5€

**COOKIES CON GOCCE DI CIOCCOLATO** (allergeni: lattosio, uova, glutine, frutta secca)  
*COOKIES WITH CHOCOLATE DROPS (allergens: lactose, eggs, gluten, dried fruits)* 2,5€

## Vini dolci | *Sweet wines* 🍷

9€ **RECIOTO "EL ROCOLO"** Manara 7€

**MALVASIA "AL PASI"** Vallo 7€

**PASSITO DI PANTELLERIA** Rallo 7€

## Gelato e sorbetto del giorno | *Ice Cream and sorbetto of the day*

9€ ☞ **GELATO** (allergeni: lattosio)  
*ICE CREAM (allergens: lactose)* 7€

☞☞ **SORBETTO**  
*SORBETTO* 7€