

VIENI A SCOPRIRE ANCHE
BIOESSERI PORTA NUOVA

MILANO
BRERA

Via Fatebenefratelli, 2
Tel: 02 8907 1052
info.milanobrera@bioesseri.it

MILANO
PORTA NUOVA

Via Amerigo Vespucci, 11
Tel: 02 3674 0207
info.milanoportanuova@bioesseri.it

PALERMO

Via G. La Farina, 4
Tel: 320 051 2597
info.palermo@bioesseri.it

ALLERGENI

1 Cereali contenenti glutine | 2 Crostacei | 3 Uova | 4 Pesce | 5 Arachidi | 6 Soia | 7 Latte | 8 Frutta a guscio
| 9 Sedano | 10 Senape | 11 Semi di sesamo | 12 Lupini | 13 Molluschi | 14 Anidride solforosa e solfiti

IL NOSTRO CHEF UTILIZZA PESCE FRESCO DI PRIMA QUALITÀ PROVENIENTE DA FORNITORI DI FIDUCIA SELEZIONATISSIMI CHE PRATICANO PESCA ETICA E TOTALMENTE TRACCIABILE. IN MANCANZA DEL PRODOTTO FRESCO, UTILIZZIAMO PESCE CONGELATO DI ALTISSIMA QUALITÀ. TUTTI I NOSTRI PIATTI SONO PREPARATI QUOTIDIANAMENTE CON PRODOTTI FRESCI, GENUINI E DI PRIMISSIMA QUALITÀ. ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA (AI SENSI DEL REG. CE 852/04) L'ELENCO COMPLETO DEGLI ALLERGENI PRESENTI NEL NOSTRO MENU È DISPONIBILE NEL NOSTRO STORE

Bioesseri
MENU
FOOD & PIZZA BIO


APERTO TUTTI I GIORNI




free wi-fi

visita bioesseri.it



Sfizi

 **POLPO FRITTO** servito con moionese al ciliegino ed olive essiccate (1 | 13 | 14)


  **PANELLE SICILIANE** (1 | 10)

 **CUBI DI MELANZANA CROCCANTE**, serviti con maionese al parmigiano e pomodoro secco (1 | 3 | 7 | 8 | 14)



Antipasti

  **PIATTO BIOESSERI** (solo il meglio delle nostre verdure fresche di stagione) (5 | 8 | 11)

 **FRISA CON MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P. E POMODORINI** (1 | 7)

 **TACOS CON VERDURE CROCCANTI ALLA SOIA** e crema di mozzarella affumicata (1 | 6 | 7 | 8 | 19 | 14)


  **INVOLTINO DI RISO ALLA VIGNAROLA** servito con crema di fave e sesamo bianco (11 | 14)

  **TARTARE DI MANZO** con maionese al fondo bruno e sedano rapa in salsa giardiniera (3 | 7 | 9 | 14)

 VELLUTATA DI PISELLI E GAMBERI SCOTTATI, con pane aromatico e piselli croccanti (1 | 2 | 8 | 9 | 11 | 14)

 TARTARE DI PESCATO con erba cipollina, salsa ponzu e ravanelli croccanti (4 | 6 | 14)

Insalate

 **INSALATONA AVOCADO E BURRATA** con pomodorini confit, pistacchi e crostini integrali (1 | 7 | 8 | 11 | 14)

 INSALATA POLPO E PATATE con olive taggiasche, pomodorini, capperi, polvere di olive e dressing al limone (4 | 9 | 13 | 14)

Primi

 SPAGHETTI AL TRE POMODORI (1 | 9 | 14)


 MEZZE MANICHE CON CREMA DI MELANZANE, PARMIGIANO, PROVOLA AFFUMICATA E POMODORO SOTT'OLIO (1 | 7 | 8 | 9 | 11 | 14)

 FUSILLONI AL RAGÙ (1 | 7 | 9 | 14)


 GNOCCHETTI CON CREMA DI PISELLI, POLPO, POMODORI SECCHI E TERRA DI OLIVE (1 | 3 | 9 | 13 | 14)

 RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCO (7 | 9 | 14)

Zuppe

 **CREMA DI POMODORO ARROSTO** servita con provola affumicata e croccante al parmigiano (1 | 7 | 14)

Secondi

 **UOVA FRITTE** servite con crema di zucchine e taccole croccanti (1 | 3 | 8 | 9 | 11 | 14)

 BON BON DI VITELLO ALLA MILANESE serviti con patata schiacciata al lime e ammoglio primaverile (1 | 3 | 8 | 11 | 14)

 FILETTO DI SALMONE servito con crema di mais arrosto e fagiolini saltati (4 | 7 | 9 | 14)

 PESCATO DEL GIORNO ALLA GRIGLIA servito con crema di bietole e cicoria (4 | 14)

 TAGLIATA DI ROAST-BEEF servito con patate novelle e fondo bruno (7 | 9 | 14)

Contorni

 VERDURE DI STAGIONE (9)

 INSALATINA DI STAGIONE

 MELANZANE A FUNGHETTO (1 | 8 | 11 | 14)

 PATATA NOVELLA AL ROSMARINO (14)

Impasti

CLASSICO (GRANO TENERO TIPO 1)
INTEGRALE
SENZA GLUTINE

+2€
+2€

Per garantirvi una migliore digeribilità utilizziamo solo impasti con farine macinate a pietra ai quali facciamo seguire un processo di lievitazione naturale di 72 ore!

Focacce

 **FOCACCIA ALL'ORIGANO** (1 | 14)

7€

 FOCACCIA CONDITA servita con prosciutto crudo di Parma 24 mesi, stracciatella e chutney di stagione (1 | 7 | 10 | 14)

18€

Pizze classiche

 MARINARA con pomodoro, aglio, origano, olio E.V.O. (Nocellara del Belice) (1 | 9 | 14)

12€

 LA NAPOLI con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte di Agerola, alici, olive, origano, olio E.V.O. (Nocellara del Belice) (1 | 4 | 7 | 14)

13€

 MARGHERITA CON BUFALA CAMPANA D.O.P. A CRUDO con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte di Agerola, bufala D.O.P. olio E.V.O. (Nocellara del Belice) (1 | 7 | 14)

15€

La nostra selezione

 L'IDENTITÀ con mozzarella di bufala D.O.P., salsa pachino, pecorino, basilico, olio E.V.O. (Nocellara del Belice) (1 | 7 | 9 | 14)

16€

 IL CALZONE con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, olio E.V.O. (Nocellara del Belice) (1 | 7 | 10 | 14)

16€

 L'ISOLA con mozzarella fior di latte di Agerola, bufala D.O.P., pomodorini, rucola, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano, olio E.V.O. (Nocellara del Belice) (1 | 7 | 14)

16€

 LA DIAVOLINA con mozzarella fior di latte di Agerola, mozzarella di bufala, salsa pachino, Nduja di Spilinga Monte Poro, olive, olio E.V.O. (Nocellara del Belice) (1 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 14)

16€

 LA CULT con mozzarella fior di latte di Agerola, provola affumicata, friarielli, pasta di salsiccia, olio E.V.O. (Nocellara del Belice) (1 | 7 | 14)

16€

 LA SFIZIOSA bianca con stracciatella, mortadella, pistacchi, olio E.V.O. (Nocellara del Belice) (1 | 7 | 8 | 9 | 14)

17€

 LA SPECIALE con mozzarella fior di latte di Agerola, provola affumicata, pomodorino giallo, salame nostrano, olio E.V.O. (Nocellara del Belice) (1 | 7 | 14)

17€

LA NOSTRA PIZZA PUÒ CONTENERE TRACCE DI GLUTINE DA CONTAMINAZIONE
TUTTE LE NOSTRE PIZZE POSSONO ESSERE PREPARETE CON MOZZARELLA DI RISO SENZA LATTOSIO

Bevande

ACQUA Panna | Sanpellegrino 0,50L (naturale | frizzante)

3€

CLASSICHE
aranciata
chinotto
cola
gassosa
limonata
mandarino
tonica

4€

SUCCHI DI FRUTTA

ananas | limpido di mela | mirtillo | albicocca | pera | pesca | succo di pomodoro | pompelmo

4€

COPERTO (SOLO SERA, WEEKEND E FESTIVI)

4€