

ABBIAMO DEDICATO MOLTO TEMPO E ATTENZIONE ALLA CUCINA BIOLOGICA REGALANDOVI UN MODO DI MANGIARE SEMPLICE E SALUTARE.

ADESSO ANCHE I DRINKS, COME IL FOOD, INCONTRANO IL BIOLOGICO IN UNA NUOVA FRONTIERA CHIAMATA "MIXOLOGY", UNA VERA E PROPRIA ARTE RAFFINATA CHE TRASFORMA IL SEMPLICE COCKTAIL IN UN'ESPERIENZA UNICA DI DEGUSTAZIONE CHE COINVOLGE TUTTI I SENSI DI CHI BEVE I NOSTRI BIO DRINKS.

ALCUNI DEGLI INGREDIENTI, PRESENTI NEI COCKTAILS, SONO REALIZZATI DA NOI CON MATERIA PRIMA BIOLOGICA. NELLE RICETTE VENGONO UTILIZZATI ANCHE SPEZIE, ERBE E INFUSI.


Bioesseri

MENU

SIGNATURE COCKTAILS

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




visita bioesseri.it


SIGNATURE COCKTAILS

 **VENUS SPRITZ** 10€
Bitter Fusetti, Succo di pompelmo fresco, succo di lime fresco,
Sciroppo di zucchero homemade, Cordiale d'ibisco homemade, Prosecco, Italicus
(Bitter Fusetti, Fresh grapefruit juice, Fresh lime juice, Homemade sugar syrup,
Homemade Hibiscus cordial, Prosecco, Italicus)
Pompelmo slice
Grapefruit slice

 **ITALICUS** 10€
Italicus, Succo di Pompelmo Rosa, Soda al Pompelmo Rosa
(Italicus, Fresh Grapefruit Juice, Grapefruit Soda)
Fetta di Pompelmo Essiccato
Dried Grapefruit Slice

 **CITRUS NEGRONI** 10€
Negroni, Soda al Pompelmo Rosa
(Negroni, Grapefruit Soda)
Fetta di Pompelmo Essiccato
Dried Grapefruit Slice

 **EARTH SIDE** 10€
Absolut Vodka, Sciroppo di menta homemade, Succo di limone fresco,
Bitter analcolico al rosmarino
(Absolut Vodka, Homemade mint syrup, Fresh lemon juice,
Non-Alcoholic rosemary bitter)
Foglia di menta
Mint Leaf


 **MARSBERRY** 10€
Absolut Vodka, Crème de violette, Succo di limone fresco,
Sciroppo di fragola homemade
(Absolut Vodka, Crème de violette, Fresh lemon juice,
Homemade strawberry syrup)
Foglia di fragola
Strawberry leaf


 **PLUTONIAN DAIQUIRI** 12€
Rum Flor de Caña Blanco, Shrub al Rum homemade, Succo di lime fresco,
Sciroppo di Fava Tonka homemade
(Flor de Caña Blanco Rum, Homemade Rum Shrub, Fresh lime juice,
Homemade Tonka bean syrup)
Lime swirl
Lime swirl


SIGNATURE COCKTAILS

 **JUPITER PLANE** 12€
Mitchers Bourbon, Aperitivo Cappelletti, Drambuie, Succo di lime fresco
(Bourbon Mitchers, Aperitivo Cappelletti, Drambuie, Fresh lime juice)
Oli essenziali d'arancia
Orange essential oil

 **SATURN PUNCH** 12€
Punch freddo al melograno homemade, Del Maguey Mezcal, Cachaça,
Soluzione citrica, Bitter al pompelmo
(Pomegrate cold punch, Mezcal Del Maguey, Cachaça, Citric Solution,
Grapefruit bitter)
Lime zest
Lime zest

 **M&M** 12€
Altos Tequila Blanco, Purea di mango homemade, Brandy alla pesca,
Succo di lime fresco, Sciroppo di liquirizia homemade
(Altos Tequila Blanco, Homemade mango purée, Peach brandy,
Fresh lime juice, Homemade licorice syrup.)
Oli essenziali di lime
Lime essential oil

 **URANUS SMASH** 12€
Sabatini Gin, Cordiale al basilico e cetriolo homemade, Chartreuse gialla,
Foglia di basilico e slice di cetriolo.
(Sabatini Gin, Homemade basil & cucumber cordial, Yellow Chartreuse)
Foglia di basilico e cetriolo
Basil leaf & cucumber slice

 **NEPTUNE 75** 12€
Plymouth Gin, Sciroppo di limone e pepe Sichuan homemade, Franciacorta
(Plymouth Gin, Homemade lemon and Sichuan peper syrup, Franciacorta)
Cherry al Maraschino
Maraschino Cherry

I NOSTRI SFIZI

 **CROCCHETTE DI RICOTTA** 1,3,5,7,9,11,14 7€
servite con maionese alla Nduja

 **PANELLE SICILIANE** 1,7,14 6€
servite con pepe e parmigiano

 **POLPO FRITTO ALLA MEDITERRANEA** 1,7,14 7€
servite con salsa agrodolce, capperi fritti, terra di olive e cipolle in osmosi

*Gli sfizi sono disponibili dalle 19.00 in poi