

VIENI A SCOPRIRE ANCHE
**BIOESSERÌ BRERA
& NEW OPENING CITY LIFE**

**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.



MENU
FOOD & PIZZA BIO

APERTO TUTTI I GIORNI



free wi-fi

visita bioesseri.it

Per cominciare

	TARTARE DI MANZO con erba cipollina e maionese al fondo bruno (3 7 9 10 14)
	BAO RIPIENO di vitello alla genovese (1 9 14)
	SANDWICH CON PASTRAMI di vitello tonnato (1 3 4 7 9 10 14)
	EMPANADAS DI CARNE ripiena di brisket in salsa verde (1 3 4 7 9 14)
	EMPANADAS DI POLLO alla cacciatora (1 3 7 9 14)
	EMPANADAS VEGETARIANA ripiena di cicoria e zucca (1 3 7 8 14)
	LA BRUSCHETTA CON SALSICCIA toscana cruda (1 14)
	MIDOLLO ALLA BRACE con pane tostato allo zafferano e capperi fritti (1 14)
	LA CULATTA
	IL NOSTRO CARPACCIO DI MANZO con rucola, polvere di pomodoro e gocce di parmigiano (7 14)
	BRUSCHETTA AL POMODORO (1 14)
	PIATTO BIOESSER (solo il meglio delle nostre verdure di stagione)

Primi

	SPAGHETTO AI TRE POMODORI (1 9 14)
	FUSILLONI AL RAGÙ (1 7 9 14)
	RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCO (7 9 14)

La griglia

	FILETTO DI VACCA GRASSA 300 GR (con contorno a scelta)	35€
	RIB EYE RAZZA IRLANDESE 350 GR (con contorno a scelta)	30€
	ENTRECOTE DI VACCA GRASSA 500 GR (con contorno a scelta)	32€
	FIorentINA DI CHIAnINA	8€/hg
	FIorentINA DI MANZETTA PRUSSIANA	8€/hg
	FIorentINA DI VACCA ITALIANA QUALITÀ SUPER PREMIUM	9€/hg
	COSTATA DI CHIAnINA	8€/hg
	COSTATA DI MANZETTA PRUSSIANA	8€/hg
	COSTATA DI VACCA ITALIANA QUALITÀ SUPER PREMIUM	9€/hg
	TOMAHAWK (in base alla disponibilità)	9€/hg
	POLLETTO VALTELLINESE ALLA DIAVOLA (con contorno a scelta) (14)	26€
	GRIGLIATA MISTA (pollo, capocollo maiale, salsiccia, manzo) per due persone (14)	50€

Dalla cucina

	GUANCIA DI MANZO BRASATA con purea di patate (7 9 10 14)	28€
	CARRÉ DI AGNELLO con salsa fricasea e verdure al josper (3 7 9 10 14)	35€
	UOVO PANATO con spuma di parmigiano e cipolla caramellata (1 3 7 14)	14€
	SALMONE ALLA PIASTRA con verdure al josper (4 14)	29€
	INSALATA ALLA BURRATA con misticanza, pomodoro secco, olive taggiasche, sedano croccante, noci, scaglie di grana e salsa al balsamico (7 8 9 10 11 14)	18€
	PATATE FRITTE (1)	7€
	VERDURE AL JOSPER (14)	7€
	PUREA DI PATATE (7 8 14)	7€
	PUREA DI PATATE AL TARTUFO (7 8 14)	9€
	PUREA DI PATATE DOLCI al teleggio e fondo bruno (7 9 14)	8€
	INSALATINA MISTA	7€

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€
	FOCACCINA con stracciatella, prosciutto crudo e rucola (1 7 14)	8€
	FOCACCINA con lardo, noci e miele al rosmarino (1 8 14)	8€
	FOCACCINA con ricotta alle erbe e prosciutto cotto alla griglia (1 7 14)	8€

Pizze classiche

	MARINARA con pomodoro pelato, aglio, origano, olio E.V.O. (Nocellara del Belice) (1 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 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 fior di latte e bufala, salsa pachino, pecorino, basilico, olio E.V.O. (Nocellara del Belice) (1 7 14)	16€
	LA PARMIGIANA con mozzarella fior di latte di Agerola affumicata, pomodoro pelato, melanzane fritte, olio .E V.O. (Nocellara del Belice) (1 7 14)	16€
	IL CALZONE con mozzarella fior di latte di Agerola, pomodoro pachino, prosciutto cotto, olio E.V.O. (Nocellara del Belice) (1 7 14)	16€
	L'ISOLA con mozzarella fior di latte di Agerola e bufala, pomodorini, rucola, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano, olio E.V.O. (Nocellara del Belice) (1 7 14)	16€
	LA CULT con mozzarella fior di latte di Agerola, provola affumicata, salsiccia, friarielli, 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 14)	17€

LA NOSTRA PIZZA PUÒ CONTENERE TRACCE DI GLUTINE DA CONTAMINAZIONE
TUTTE LE NOSTRE PIZZE POSSONO ESSERE PREPARATE 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 tè verde	4€
COPERTO (SOLO SERA, WEEKEND E FESTIVI)	4€