

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





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



## Sfizi


 CUBI DI SEDANO RAPA PANATO E FRITTO con maionese alla curcuma (1 | 3 | 7 | 10 | 14)

 PANELLE SICILIANE con prezzemolo e limone (1 | 10 | 14)


 POLPO FRITTO con dressing agli agrumi e aneto (1 | 3 | 13 | 14)


## Antipasti


 TACOS CON CAPONATA SICILIANA e polvere di pomodoro (1 | 8 | 9 | 14)


 PIATTO BIOESSERI (solo il meglio delle nostre verdure di stagione)

 FRISA CON MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORINI (1 | 7 | 14)


 INVOLTINO DI RISO con zucca, sedano rapa, verza, menta, crema di prezzemolo e sesamo tostato (11 | 14)


 CALAMARO SCOTTATO con cime di rapa aop e crema di zucca (9 | 13 | 14)

 TARTARE DI MANZO con pomodrino confit, maionese al fondo bruno, lime e capperi in fiore (3 | 7 | 9 | 14)

 TARTARE DI PESCATO con daikon croccante, erba cipollina e alga nori (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 AI TRE POMODORI (1 | 9 | 14)


 MEZZE MANICHE CON LE SARDE (1 | 4 | 8 | 9 | 14)

  FUSILLONI AL RAGÙ (1 | 7 | 9 | 14)


 GNOCCHI AL TALEGGIO DOP E CREMA DI BIETOLE con rape croccanti e noci al forno (1 | 3 | 7 | 8 | 9 | 14)

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


## Zuppe


 CREMA DI PATATE con funghi porcini fritti, gel al prezzemolo e la sua polvere (1 | 3 | 7 | 9 | 14)



## Secondi

 UOVO PANATO E FRITTO con crema di carote e zenzero, fonduta di gorgonzola dop e marmellata di cipolla (1 | 3 | 7 | 9 | 14)



  SOVRACOSCIA DI POLLO ALLA DIAVOLINA, broccoletti, zenzero e paprika (6 | 7 | 9 | 10 | 14)

 FILETTO DI SALMONE con crema di sedano rapa e cavolo nero aop (4 | 14)

 FILETTO DI ORATA con crema di broccolo selvatico e cime di rapa aop (4 | 14)

  TAGLIATA DI MANZO con purè di pastinaca al rosmarino, patata novella e fondo bruno (7 | 9 | 14)

## Contorni

  VERDURE DI STAGIONE

  INSALATINA DI STAGIONE

  PATATE NOVELLE AL FORNO

  COSTE AL BURRO (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)

## Pizze classiche

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


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


 PROVOLA E PEPE con pomodoro pelato, parmigiano reggiano , provola affumicata , pepe nero , basilico, olio evo nocellara del belice (1 | 7 | 14)


 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)


## Pizze speciali


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


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


 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)


 LA DIAVOLINA con salsa pachino, mozzarella fior di latte, 'nduja, olive taggiasche, basilico, olio e.v.o. (Nocellara del Belice) (1 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 14)

 PARMIGIANA con crema alla parmigiana (melanzane pomodoro cotto parmigiano e basilico) melanzane fritte , parmigiano reggiano provola affumicata , basilico, olio E.V.O. (Nocellara del Belice) (1 | 5 | 7 | 8 | 9 | 11 | 12 | 14)

 4 FORMAGGI con mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, parmigiano reggiano, basilico, olio E.V.O. (Nocellara del Belice) (1 | 7 | 14)

 LA CAPRICCIOSA con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte olive taggiasche, prosciutto cotto, funghi, carciofi, basilico, olio E.V.O. (Nocellara del Belice) (1 | 5 | 7 | 8 | 9 | 12 | 14)

 LA SFIZIOSA (CAPOCOLLO) con salsa di pomodorini gialli, olive taggiasche, capocollo, stracciatella, taralli sbriciolati, basilico, olio E.V.O. (Nocellara del Belice) (1 | 5 | 7 | 8 | 9 | 11 | 12 | 14)

 LA CULT con provola affumicata, friarielli, porchetta, basilico, olio E.V.O. (Nocellara del Belice) (1 | 5 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 14)

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)

CLASSICHE  
aranciata  
chinotto  
cola  
gassosa  
limonata  
mandarino  
tonica

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

COPERTO (SOLO SERA, WEEKEND E FESTIVI)