VIENI A SCOPRIRE ANCHE

Mola Sant'Erasmo
TRATTORIA SUL MARE

STAZIONE LAGO
PIZZA & CUCINA

FUD BOCS

Bioesseri

MENU

FOOD & PIZZA BIO

APERTO TUTTI I GIORNI

free wi-fi

visita bioesseri.it

Antipasti

ANTIPASTO DEL GIORNO "chiedi al nostro maître cosa propone lo Chef"	da 12€ a 18€
SEPPIE E PISELLI con pane tostato agli agrumi, millefoglie di patate e maionese al nero	14€
INSALATA DI GAMBERI con guacamole, pomodorini e semi di sesamo nero	13€
SFOGLIA DI RISO RIPIENA DI VERDURE ALLA SOIA con salsa teriyaki e tuorlo	9€
VITELLO TONNATO con fondo bruno e capperi	11€
CANNOLO DI MAIS con guacamole e gambero rosso di Mazara	14€

Primi

PRIMO DEL GIORNO, "chiedi al nostro maître cosa propone lo Chef"	da 16€ a 25€
TUBETTINI CON PATATE, PROVOLA DELLE MADONIE E BASILICO	14€
"OMAGGIO A MILANO" RISOTTO ALLA MILANESE con ossobuco	26€
SPAGHETTO AI TRE POMODORI con datterino giallo, rosso e pomodoro secco	12€
TORTELLI DI RICCIOLA con guazzetto di pesce e crumble di pane agli agrumi	19€
FUSILLONE CON TARTARE DI SCAMPI in crema di zucchine e lime	18€
LINGUINA CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO e la sua bisque	22€
VELLUTATA DI ZUCCA ROSSA con stracciatella di bufala, chips di topinambur e terra di olive nere	12€

Secondi

SECONDO DEL GIORNO "chiedi al nostro maître cosa propone lo Chef"	da 20€ a 24€
TAGLIATA DI ANGUS con verdura a foglia e fondo bruno	19,5€
POLPO LACCATO AL VINO ROSSO con ketchup di carote e funghi saltati	19€
CARCIOFI RIPIENI CON IL "TAPPO" con fonduta di provola delle Madonie, misticanza ed olive nere	14€
SALMONE ALLA GRIGLIA con salsa verde, polvere di olive taggiasche ed insalatina di rucola, finocchio ed arancia	18€
LOMBATA DI AGNELLO con puré di patate dolci, verdura a foglia saltata e fondo bruno	19€

Contorni

LE NOSTRE VERDURE DEL GIORNO "chiedi al nostro maître cosa propone lo Chef"	6,5€
INSALATINA DI STAGIONE	4,5€
PATATE AL FORNO O FRITTE	4,5€

Birre artigianali

TARÌ ACQUAMARIS 0,33L	6€
TARÌ FOR SALE 0,33L	6€
TARÌ ORO 0,33L | 0,75L	6€ | 15€
BRUNO RIBADI SICILIAN PALE ALE 0,33L	6€
BRUNO RIBADI INDIA PALE ALE 0,33L	6€
BRUNO RIBADI TRIPEL 0,33L | 0,75L	6€ | 15€
BRUNO RIBADI BIANCA GLUTEN FREE 0,33L	6€
SAPÈ BARUNISSA 0,33L | 0,75L	6€ | 15€
SAPÈ PICCATURA 0,33L | 0,75L	6€ | 15€
SAPÈ CUMMARI 0,33L | 0,75L	6€ | 15€
LAMMSBRÄU ALCOL FREE 0,33L	6€

ACQUA MICROFILTRATA NATURALE | FRIZZANTE 0,75L (depurata mediante osmosi inversa attraverso filtraggio ai carboni attivi e sterilizzazione ai raggi ultravioletti)	2,5€

Da condividere per cominciare

PANELLE con maionese al limone e sale nero 6€

PROVOLA DELLE MADONIE CROCCANTE con agrodolce piccante 7,5€

PATATE A SPICCHI con fonduta di cheddar e paprika dolce 6,5€

TAGLIERE TOSCANO con capocollo, lardo di cinta senese, salamino di cinghiale e crostone con salsiccia cruda toscana tagliata a coltello 18€

SFINCIONELLO BAGHERESE con caciocavallo, acciughe, ricotta e pane profumato 10€

TACOS DI MAIS con porchetta home made, julienne di cavolo, brunoise di pomodoro e maionese d'arrosto 9€

Le pizze

"IL NOSTRO MIX DI FARINE BIO MACINATE A PIETRA (TIPO "0" , TIPO "1", GRANO TENERO INTEGRALE)
È ARRICCHITO DA UN PRE-FERMENTO DI "BIGA" CHE NE GARANTISCE UNA MIGLIORE DIGERIBILITÀ."

Best Seller

LA ROMANA con pelato San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte e prosciutto cotto D.O.P. 12,5€

MARGHERITA CON BUFALA A CRUDO, pelato San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte e bufala ed olio E.V.O. 12,5€

LA TRE POMODORI con mozzarella fior di latte, piennolo del Vesuvio, datterino giallo in olio cottura, pomodoro secco siciliano e crema al basilico 12,5€

LA CAPRICCIOSA con pelato San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, carciofi di Cerda, funghi freschi, prosciutto cotto D.O.P. e olive nere 14€

LA NAPOLI con pelato San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, stracciatella di bufala, olive nere e acciughe di Aspra 12,5€

Le nostre pizze

MARGHERITA D.O.P. con pelato San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte e basilico 9€

LA BOSCO con mozzarella fior di latte, crema di cime di rapa, salsiccia e ricotta 13€

L'AUTUNNALE con crema di zucca, provola delle madonie, gorgonzola, funghi e speck 12,5€

L'ISOLA con mozzarella fior di latte, pomodorini infornati, rughetta, prosciutto crudo di Parma e scaglie di parmigiano 13€

LA CULT con salsiccia di suino nero dei Nebrodi, mozzarella di bufala, provola delle Madonie e friarielli ripassati 14€

LA QUATTRO FORMAGGI SICILIANI con tuma persa, ragusano D.O.P., provola delle Madonie, piacentino ennese e miele 13€

LA VEGETARIANA con il meglio delle nostre verdure di stagione e mozzarella fior di latte 11€

LA DECISA con mozzarella fior di latte, stracciatella, mortadella di suino nero dei Nebrodi e granella di pistacchio 13€

LA GUSTOSA con mozzarella di bufala, porchetta homemade, provola delle Madonie e patate al forno 12€

LA DELIZIOSA con mozzarella fior di latte, crema di topinambur, zucca al forno, prosciutto crudo di Parma e tuma persa 14€

*TUTTE LE NOSTRE PIZZE POSSONO ESSERE PREPARATE CON FARINA SENZA GLUTINE (+2,5€) E MOZZARELLA SENZA LATTOSIO (+2€)

COPERTO (solo sera, weekend e festivi) 2,5€

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 FRESCHI, 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 MENÙ È DISPONIBILE NEL NOSTRO STORE