

VIENI A SCOPRIRE ANCHE



Mala Sant'Erasmo
TRATTORIA SUL MARE

STAZIONE
LAGO
PIZZA & CUCINA




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€

- 🍷 **POLPO ARROSTO** su zuppetta di burrata con pomodori secchi, polvere di olive nere e verdure a foglia 14€
- 🍷 **INSALATA DI GAMBERI** con guacamole, pomodorini e mix di semi 13€
- 🍷 **SFOGLIA DI RISO RIPIENA DI VERDURE ALLA SOIA** con salsa teriyaki e tuorlo 9€
- 🍷 **CARPACCIO DI MANZO** con salsa verde, chips di grana e misticanza 11€
- 🍷 **TACOS DI MAIS** con guacamole, tartare di scampi e sesamo nero 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€
- 🍷 **RISOTTO AGLI AGRUMI DI SICILIA** con crudo di scampi e capperi di Pantelleria 18€
- 🍷 **SPAGHETTO AI TRE POMODORI** con datterino giallo, rosso e pomodoro secco 12€
- 🍷 **FUSILLONE** con fave, guanciaie e pecorino 16€
- 🍷 **COUS COUS 'NCUCCIATO** ai frutti di mare 20€
- 🍷 **LINGUINA CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO** e la sua bisque 22€
- 🍷 **GAZPACHO DI POMODORO** con stracciatella, pane croccante e polvere di basilico 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€
- 🍷 **CALAMARO RIPIENO ALLA SICILIANA** con guazzetto di pesce e patata schiacciata 18€
- 🍷 **PARMIGIANA DI MELANZANE** con fonduta di provola delle Madonie 🍷 13€
- 🍷 **SALMONE ALLA GRIGLIA** con salsa verde, polvere di olive taggiasche ed insalatina di rucola e finocchio 18€
- 🍷 **FILETTO DI MAIALINO NERO DEI NEBRODI** con chips di mele e puré di patate dolci 18€

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 AQUAMARIS 0,33L
Rinfrescante, leggera, lievemente sapida | 6€ | BRUNO RIBADI BIANCA
GLUTEN FREE 0,33L
Fruttata, fresca | 6€ |
| TARÌ FOR SALE 0,33L
Amara, agrumata, finale morbido | 6€ | SAPÈ BARUNISSA 0,33L 0,75L
Speziata, finale acidulo ed agrumato | 6€ 15€ |
| TARÌ ORO 0,33L 0,75L
Amara, equilibrata, secca | 6€ 15€ | SAPÈ PICCATURA 0,33L 0,75L
Corposa, forte contenuto alcolico | 6€ 15€ |
| BRUNO RIBADI SICILIAN PALE ALE 0,33L
Amara, agrumata, speziata | 6€ | SAPÈ CUMMARI 0,33L 0,75L
Corposa, dolce, fruttata, finale amaro e speziato | 6€ 15€ |
| BRUNO RIBADI INDIA PALE ALE 0,33L
Amara decisa, tipica dello stile IPA | 6€ | LAMMSBRÄU ALCOL FREE 0,33L
Dissetante, equilibrata, sentori floreali di luppolo | 6€ |
| BRUNO RIBADI TRIPEL 0,33L 0,75L
Dolciastra, sentori di frutta fresca | 6€ 15€ | | |

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€
🍷 FOCACCIA CRUNCH con salsiccia toscana cruda, stracciatella e zest di limone	10€
🍷 NACHOS DI MAIS con guanciale croccante e fonduta di provola delle Madonie	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 DELICATA con mozzarella fior di latte, pesto di noci, rucola, stracciatella e speck	12€
🍷 LA NOSTRA PARMIGIANA con mozzarella fior di latte, crema di pomodoro, datterino giallo, stracciatella, salsa di basilico, melanzana croccante e scaglie di grana	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, provola delle Madonie, mozzarella di bufala 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€
🍷 L'ESTIVA con crema di zucchine, bufala affumicata, burratina da 125gr. e guanciale croccante	13,5€
🍷 LA PACCHETELLA con mozzarella di bufala, pacchetelle (filetti di pomodoro San Marzano), pecorino grattugiato e basilico	12€

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

COPERTO (solo sera, weekend e festivi)
SERVIZIO TORTA

2,5€
2€

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 MENÙ È DISPONIBILE NEL NOSTRO STORE.