

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





free wi-fi


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





# Sfizi



 **POLPETTE DI MELANZANA** con pesto di basilico (1 | 3 | 7 | 8 | 14)



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



 **POLPO FRITTO** con maionese al ciliegino (1 | 13 | 14)


# Antipasti


  **TARTARE DI MANZO** con yogurt, nocciole e limone arso (7 | 8 | 14)


  **PIATTO BIOESSERI** servito con emulsione di prezzemolo e semi tostati (solo il meglio delle nostre verdure fresche di stagione) (6 | 8 | 11)

  **TARTARE DI SALMONE** erba cipollina, maionese al wasabi e ravanelli marinati (4 | 6 | 7 | 10 | 14)


  **CAPRESE DI BUFALA** con pomodori cuore di bue e salsa al basilico (7 | 8 | 14)



 **TACOS CROCCANTE** con genovese di pollo, sedano croccante e salsa bbq fatta in casa (1 | 6 | 9 | 10 | 14)

 **INVOLTINO DI RISO CON ORATA** cavolo cinese e zucchine alla scapece (1 | 4 | 9 | 14)

 **COTOLETTA DI MELANZANA FRITTA** servita con baba ganush e salsa bernese (1 | 3 | 7 | 9 | 11 | 14)


# Insalate

 **AVOCADO E BURRATA** con pomodorini confit, pistacchi e crostini integrali (1 | 7 | 8 | 11 | 14)

  **POLPO E PATATE** con misticanza, olive taggiasche, pomodorini, capperi, polvere di olive nere e dressing al limone (9 | 13 | 14)

# Primi

 **TAGLIOLINI CON CANOCCHIE** prezzemolo e cipollotto (1 | 2 | 3 | 9 | 14)

 **GNOCCHI DI PATATE** al pesto e ricotta mantecata al profumo di limone (1 | 3 | 8 | 9 | 14)

 **SPAGHETTI AI 3 POMODORI** (1 | 9 | 14)



  **FUSILLONI AL RAGÙ** (1 | 7 | 9 | 14)



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



# Zuppe



 **GAZPACHO DI ORTAGGI E FRUTTA ESTIVA**, basilico e bufala affumicata (1 | 7 | 9 | 14)



# Secondi

  **UOVO POCHE** con crema di patate, salsa al purgatorio e olio al basilico (3 | 7 | 9 | 14)

  **ORATA ALLA GRIGLIA** fagiolini, crema di prezzemolo e acqua di parmigiano reggiano (4 | 7 | 14)

  **FILETTO DI SALMONE** con insalatina croccante alla coleslaw e salsa alla rucola selvatica (4 | 6 | 7 | 10 | 14)

  **FILETTO** al pepe verde e rösti di patate alla senape antica (4 | 7 | 9 | 14)

  **POLLO POCHE** con crema di mais e peperoni (7 | 9 | 14)

# Contorni

  **VERDURE DI STAGIONE**

  **INSALATINA DI STAGIONE**

  **PATATE NOVELLE AL FORNO**

 **MELANZANE A FUNGHETTO** (1 | 14)

# Impasti

8€

**CLASSICO** (GRANO TENERO TIPO 1)  
**INTEGRALE**  
**SENZA GLUTINE**

+2€  
+2€

10€

Per garantirvi una migliore digeribilità utilizziamo solo impasti con farine macinate a pietra alle quali facciamo seguire un processo di lievitazione naturale di 72 ore!

# Focacce

18€

16€



 **FOCACCIA ALL'ORIGANO** (1 | 14)

7€

# Pizze classiche


19€

16€

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

12€


16€

 **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€

17€

15€

 **PROVOLA E PEPE** con pomodoro pelato, parmigiano reggiano, provola affumicata, pepe nero, basilico, olio E.V.O. (Nocellara del Belice) (1 | 7 | 14)

13€


 **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)

15€


18€

19€

# 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)


16€

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

16€

18€


16€

 **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)

16€


15€

17€


 **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)

16€

28€


 **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)

17€


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

17€


16 €

 **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)

17€

 **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)

18€

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

18€

19€

28€

LA NOSTRA PIZZA PUÒ CONTENERE TRACCE DI GLUTINE DA CONTAMINAZIONE  
TUTTE LE NOSTRE PIZZE POSSONO ESSERE PREPARATE CON MOZZARELLA DI RISO SENZA LATTOSIO

# Bevande

29€

35€

29€

**ACQUA** 0,50L (naturale | frizzante)

3€

**CLASSICHE**  
aranciata  
chinotto  
coca-cola/coca zero  
gassosa  
limonata  
mandarino  
tonica

7€

7€

**SUCCHI DI FRUTTA**

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

7€

7€

4€

4€

4€

**COPERTO (SOLO SERA, WEEKEND E FESTIVI)**