

MILANO
BRERA

Via Fatebenefratelli, 2
Tel: 02 8907 1052
info.milanobrera@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 Frutto 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






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)
-  **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 misticanza, 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)
-   **RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCCO** (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** al pepe verde e rōsti 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






- 18€ **CLASSICO (GRANO TENERO TIPO 1)**
- 18€ **INTEGRALE** +2€
- SENZA GLUTINE** +2€

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

-  **FOCACCIA ALL'ORIGANO** (1 | 14) 7€

Pizze classiche

-   **MARINARA** con pomodoro, aglio, origano, olio E.V.O. (Nocellara del Belice) (1 | 9 | 14) 13€
-  **NAPOLI** con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte di Agerola, alici, olive, origano, olio E.V.O. (Nocellara del Belice) (1 | 4 | 7 | 14) 14€
-  **PROVOLA E PEPE** con pomodoro pelato, parmigiano reggiano, provola affumicata, pepe nero, basilico, olio E.V.O. (Nocellara del Belice) (1 | 7 | 14) 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) 16€

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€
-  **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€
-  **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€
-  **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) 18€
-  **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) 18€
-  **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€

- 20€
- 29€

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

Bevande

- 29€ **ACQUA** 0,50L (naturale | frizzante) 3€
- CLASSICHE** 5€
 - coca-cola/coca zero
 - aranciata
 - chinotto
 - gassosa
 - limonata
 - tonica
- 8€
- 8€
- 8€ **SUCCHI DI FRUTTA** 5€
 - ananas | limpido di mela | mirtillo | albicocca | pera |
 - pesca | succo di pomodoro | pompelmo
- 8€ **COPERTO (SOLO SERA, WEEKEND E FESTIVI)** 4€