

VIENI A SCOPRIRE ANCHE



*Mala Sant'Erasmo*  
TRATTORIA SUL MARE

STAZIONE  
**LAGO**  
PIZZA & CUCINA



**MORETTINO**  
CAFFÈ PALERMO



# MENU

FOOD & PIZZA BIO

APERTO TUTTI I GIORNI



free wi-fi

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

# Antipasti

ANTIPASTO DEL GIORNO "chiedi al nostro maître cosa propone lo Chef"

da 12€ a 20€

- 🍷 **POLPO ARROSTO** su zuppetta di burrata con pomodori secchi, polvere di olive nere e verdure a foglia 16€
- 🍷 **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€
- 🍷 **TARTARE DI MANZO** con cipolla, capperi, senape e chips di grana 15€
- 🍷 **FOCACCIA CRUNCH** con porchetta, cipolla e maionese arrosto 13€

# Primi

PRIMO DEL GIORNO, "chiedi al nostro maître cosa propone lo Chef"

da 16€ a 25€

- 🍷 **TUBETTINI CON PATATE, PROVOLA DELLE MADONIE E BASILICO** 15€
- 🍷 **RISOTTO AL PARMIGIANO E TARTARE DI FASSONA** con fondo bruno 19€
- 🍷 **SPAGHETTO AI TRE POMODORI** con datterino giallo, rosso e pomodoro secco 13€
- 🍷 **RAVIOLI DEL PLIN** con broccoli arriminati, fonduta di piacentino e mollica tostata 18€
- 🍷 **SPAGHETTO AI FRUTTI DI MARE** 22€
- 🍷 **LINGUINA CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO** e la sua bisque 23€
- 🍷 **CREMA DI ZUCCA** con chips di topinambur, stracciatella e polvere 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 20€
- 🍷 **CALAMARO RIPIENO ALLA SICILIANA** con guazzetto di pesce e patata schiacciata 19€
- 🍷 **PARMIGIANA DI MELANZANE** con fonduta di provola delle Madonie 14€
- 🍷 **SALMONE ALLA GRIGLIA** con salsa verde, polvere di olive taggiasche ed insalatina di rucola e finocchio 19€
- 🍷 **"OMAGGIO A MILANO"** cotoletta milanese con patate al forno 24€

# Contorni

- 🍷 **PATATE FRESCHE FRITTE O AL FORNO** 5€
- 🍷 **VERDURE RIPASSATE** con uva passa, pinoli ed olive 5€
- 🍷 **INSALATA MISTA** 4,5€
- 🍷 **CAROTE SALTATE AL BURRO E SESAMO NERO** 6€
- 🍷 **RADICCHIO TREVIGIANO ALLA GRIGLIA** con miele e nocciole 7€
- 🍷 **ASPARAGI GRATINATI AL PECORINO** 7€

# Birre artigianali

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

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

# Da condividere per cominciare

🍷 <b>PANELLE</b> con maionese al limone e sale nero	6,5€
🍷 <b>PROVOLA DELLE MADONIE CROCCANTE</b> con agrodolce piccante 🍷	8€
🍷 <b>PATATE A SPICCHI</b> con fonduta di provola e guanciale croccante	7€
🍷 <b>TACOS DI MAIS</b> con salsiccia cruda toscana, verza e senape al miele	10€
🍷 <b>SFINCIONELLO BAGHERESE</b> con caciocavallo, acciughe, ricotta e pane profumato	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

🍷 <b>LA ROMANA</b> con pelato San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte e prosciutto cotto D.O.P.	12,5€
🍷 <b>MARGHERITA CON BUFALA A CRUDO</b> , pelato San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte e bufala ed olio E.V.O.	12,5€
🍷 <b>LA TRE POMODORI</b> con mozzarella fior di latte, piennolo del Vesuvio, datterino giallo in olio cottura, pomodoro secco siciliano e crema al basilico	12,5€
🍷 <b>LA CAPRICCIOSA</b> 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€
🍷 <b>LA NAPOLI</b> con pelato San Marzano D.O.P., olive taggiasche burrata, alici, pomodoro confit, origano	12,5€

### Le nostre pizze

🍷 <b>MARGHERITA D.O.P.</b> con pelato San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte e basilico	9€
🍷 <b>LA PICCANTE</b> con mozzarella fior di latte, salame piccante, cipolla stufata e salsiccia	12€
🍷 <b>LA NOSTRA PARMIGIANA</b> con mozzarella fior di latte, crema di datterino giallo, stracciatella, salsa di basilico, melanzana croccante e scaglie di grana	12,5€
🍷 <b>L'ISOLA</b> con mozzarella fior di latte, pomodorini infornati, rughetta, prosciutto crudo di Parma e scaglie di parmigiano	13€
🍷 <b>LA CULT</b> con salsiccia di suino nero dei Nebrodi, provola delle Madonie, mozzarella di bufala e friarielli ripassati 🍷	14€
🍷 <b>LA QUATTRO FORMAGGI SICILIANI</b> con tuma persa, ragusano D.O.P., provola delle Madonie, piacentino ennese e miele 🍷	13€
🍷 <b>LA VEGETARIANA</b> con il meglio delle nostre verdure di stagione e mozzarella fior di latte	11€
🍷 <b>LA DECISA</b> con crema di pistacchio, mozzarella fior di latte, burratina, mortadella di suino nero dei Nebrodi 🍷	13€
🍷 <b>LA DELIZIOSA</b> con crema di zucca, provola delle Madonie, coppa, noci e miele di castagno 🍷	13,5€
🍷 <b>LA MAIALINO</b> con mozzarella di bufala, provola delle Madonie, patate al forno e porchetta 🍷	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

## 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