

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



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** con erba cipollina, olio al carbone di carciofo e pane atturrato (1 | 4 | 9 | 14)

 **TACOS CROCCANTE** con bollito in salsa verde e giardiniera di verdure (1 | 3 | 4 | 9 | 14)


 **CROCCHETTE ALLA VACCINARA** servite con maionese al sedano (1 | 3 | 6 | 8 | 9 | 14)


  **ZUCCA CONFIT** con salsa al caprino e ragù di finferli (3 | 7 | 9 | 14)


Insalate

  **CAPRINO AFFUMICATO**, misticanza, barbabietola al forno, con olive taggiasche e pinoli (7 | 8 | 9 | 14)

Primi

 **TAGLIOLINI AFFUMICATI**, seppia e limone (1 | 3 | 4 | 7 | 9 | 13 | 14)


 **PLIN DI MANZO** fatti in casa serviti con consommè al tartufo (1 | 3 | 7 | 9 | 14)

 **TAGLIATELLE AL RAGÙ DI BROCCOLI** ed erbe invernali con pane atturrato al bergamotto (1 | 3 | 7 | 8 | 9 | 14)



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


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



Zuppe



 **ZUPPA ETRUSCA** con olio al rosmarino e lardo arrosto (1 | 7 | 9 | 14)

Secondi

  **UOVO POCHE** con crema di patate al tartufo e ragù di funghi (3 | 7 | 9 | 14)

 **FILETTO DI RICCIOLA ARROSTO** servito con vedure di stagione e salsa al prezzemolo (4 | 7 | 9 | 14)

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

  **BONBON DI POLLO ALLA DIAVOLA** servito con catalogna stufata, salsa alla provola e salmoriglio (7 | 9 | 14)

Contorni

  **VERDURE DI STAGIONE**

  **INSALATA DI STAGIONE**

  **PATATE NOVELLE AL FORNO**

  **CIME DI RAPA AOP**

Impasti

18€

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

+2€
+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!

19€

17€



18€

17€


 **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

20€

 **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€

21€

 **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€

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€

30€


 **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€

18€

 **AUTUNNALE** con mozzarella fior di latte di Agerola, zucca al forno, cavolo nero, ed olio EVO (nocellara del belice) (1 | 7 | 14)


18€

19 €

 **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€

18€

 **LA SFIZIOSA (CAPOCOLLO)** con crema di zucca, olive taggiasche, capocollo, stracciatella, taralli sbriciolati, basilico, olio e.v.o. (nocellara del belice) (1 | 5 | 7 | 8 | 9 | 11 | 12 | 14)

18€

20€

 **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€

29€

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

Bevande

35€

ACQUA 0,50L (naturale | frizzante)

29€

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

8€

3€

8€

BIRRA 0,40L

8€

8€

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

8€

8€

COPERTO (SOLO SERA, WEEKEND E FESTIVI)

8€

4€