

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** pistacchi sabbati, yogurt 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 olio al carciofo arrosto e pane nero atturrato al bergamotto (1 | 4 | 9 | 14)
-   **GAMBERI IN SALSA "COCKTAIL"** e lattuga marinata alla griglia (1 | 3 | 4 | 9 | 14)
-  **CROCCHETTE ALLA VACCINARA** servite con maionese al sedano (1 | 3 | 6 | 8 | 9 | 14)
-   **BISTECCA DI MELANZANA LACCATA** con caprino, pasta di pomodoro e tapenade di olive (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)
-  **RAVIOLI ALLA PARMIGIANA**, consomme di melanzane, olio al levistico e paglia di porro (1 | 3 | 7 | 9 | 14)
-  **FREGOLA CON RAGÙ BIANCO DI AGNELLO E ZIMINO DI ERBE AMARE** (1 | 3 | 7 | 8 | 9 | 14)
-  **SPAGHETTI AI 3 POMODORI** (1 | 9 | 14)
-   **RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCCO** (7 | 9 | 14)









Zuppe

-   **ZUPPA DI TENERUMI** e zuccina lunga sicula, concassè di pomodoro e battuto di mandorle (1 | 7 | 9 | 14)

Secondi

-   **UOVO AL TEGAMINO**, asparagi bianchi, bernese alle erbe e gremolada (3 | 7 | 9 | 14)
-   **FILETTO DI RICCIOLA ARROSTO** servito con verdure di stagione e crema di cima di rapa (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 peperone atturrato, bagnetto verde e maggiorana (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)**
- 18€ **INTEGRALE**
- 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€
-  **LA PRIMAVERILE** mozzarella di bufala, cicoria ripassata, porchetta e olio piccante (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** fior di latte, provola affumicata, carciofi, polvere di olive e menta. (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€

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

Bevande

- 3€ **ACQUA** 0,50L (naturale | frizzante)
- 5€ **CLASSICHE**
coca-cola/coca zero
aranciata
chinotto
gassosa
limonata
tonica
- 8€ **BIRRA** 0,40L
- 8€ **SUCCHI DI FRUTTA**
ananas | limpido di mela | mirtillo | albicocca | pera | pesca | succo di pomodoro | pompelmo
- 8€ **COPERTO (SOLO SERA, WEEKEND E FESTIVI)** 4€