

*Benvenuto da Bioesserì,
qui i drink
non li complichiamo,
li prepariamo bene.
Niente effetti speciali,
solo ingredienti buoni.*



Selezione Spritz

SPRITZ APEROL	12€
SPRITZ CAMPARI	12€
SPRITZ CYNAR	12€
SPRITZ SELECT	12€
SPRITZ SARTI	12€

Grandi Classici

HUGO	12€
AMERICANO	15€
NEGRONI	15€
MARGARITA	15€

Le Birre

BIRRE 0,40	
BIRRA KROMBACHER : PILS /NON FILTRATA	10€
BIRRA ROSSA LEFFE	10€



I nostri Gin

MALFY (POMPELMO, ARANCIA E LIMONE)	8€
VICTORIA REGINA (GIN ALLE ROSE)	8€
TANQUERAY 10	9€
TANQUERAY 00	8€
TANQUERAY	9€
GIN MARE	11€
HENDRICK'S	12€
PLYMOUTH	8€
MONKEY 47	12€

Le Toniche

TONICA FEVER-TREE - 5€	5€
TONICA DANDY MEDITERRANEA - 4€	4€
TONICA DANDY CLASSIC TOUCH - 4€	4€
TONICA SCHWEPES CLASSICA - 5€	5€

PREZZO GIN TONIC = GIN SCELTO + TONICA SCELTA

Ogni drink, Birra o soft drink servito durante l'aperitivo è accompagnato da una selezione di piccoli assaggi ; per questo il prezzo delle consumazioni varia rispetto agli orari di pranzo e cena.



Da condividere



PANELLE SICILIANE

7€



POLPETTE DI FAVE ED ERBE AROMATICHE

16€

con maionese al pecorino

(1 | 3 | 4 | 6 | 7 | 9 | 14)



HUMMUS DI CECI

18€

verdurine di stagione e olio al rosmarino, servito con focaccia pugliese calda

(1 | 14)



CAPRESE

18€

con bufala e pomodorini

(7 | 14)



TARTARE DI MANZO

18€

maionese al capperi e bottarga d'uovo

(3 | 6 | 8 | 10 | 14)



VITELLO TONNATO

18€

la sua salsa, fiori di capperi e levistico

(3 | 4 | 9 | 10 | 14)



Insalate



CAPRINO AFFUMICATO

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

21€



PANZANELLA DI POLPO

con patate, pomodorini, sedano e olive taggiasche, cipolla in osmosi e crostini di pane
(1 | 9 | 13 | 14)

22€

Primi



SPAGHETTI AI 3 POMODORI

(1 | 9 | 14)

16€



RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCO

(7 | 9 | 14)

30€

Secondi



FILETTO DI RICCIOLA ARROSTO

servito con verdure di stagione e crema di cipollotti e patate
(4 | 7 | 9 | 14)

29€



FILETTO DI VACCA GRASSA,

bietola arrosto, nocciole e la sua salsa
(1 | 7 | 8 | 9 | 14)

35€



Pizze Classiche



FOCACCIA ALL'ORIGANO

(1 | 14)

7€



FOCACCIA CON PROSCIUTTO CRUDO

burrata e pomodorini

(1 | 7 | 14)

18€



COSACCA

con pomodoro, pecorino stagionato, basilico, Olio Evo (Nocellara del Belice)

(1 | 7)

14€



MARINARA

con pomodoro, aglio, origano, basilico, Olio Evo (Nocellara del Belice)

(1 | 9 | 14)

13€



NAPOLI

con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte di Agerola, alici, olive, origano, basilico, Olio Evo (Nocellara del Belice)

(1 | 4 | 7 | 14)

14€



PROVOLA E PEPE

con pomodoro pelato, Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi, provola affumicata, pepe nero, basilico, Olio Evo (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., basilico, Olio Evo (Nocellara del Belice)

(1 | 7 | 14)

16€



Pizze Speciali

	L'IDENTITÀ con mozzarella di bufala D.O.P., salsa pachino, pecorino, basilico, Olio Evo (Nocellara del Belice) (1 7 9 14)	17€
	IL CALZONE con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte di Agerola, prosciutto cotto alla brace, basilico, Olio Evo (Nocellara del Belice) (1 7 10 14)	17€
	L'ISOLA con mozzarella fior di latte di Agerola, bufala D.O.P., pomodorini, rucola, Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi, scaglie di Parmigiano Reggiano 36 mesi, basilico, Olio Evo (Nocellara del Belice) (1 7 14)	17€
	DIAVOLINA BIANCA, provola affumicata, mozzarella fior di latte, salame piccante e peperoni (1 7)	17€
	PARMIGIANA con crema alla parmigiana (melanzane, pomodoro cotto, parmigiano e basilico) melanzane fritte, Parmigiano Reggiano 36 mesi, provola affumicata, basilico, Olio Evo (Nocellara del Belice) (1 5 7 8 9 11 12 14)	18€
	TONNO E CIPOLLA mozzarella fior di latte di Agerola, filetti di tonno sott'olio, cipolla rossa in agro, polvere di olive, basilico (1 4 7 14)	18€
	LA CAPRICCIOSA con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte di Agerola, olive taggiasche, prosciutto cotto alla brace, funghi, carciofi, basilico, Olio Evo (Nocellara del Belice) (1 5 7 8 9 12 14)	18€
	ORTOLANA mozzarella fior di latte di Agerola, provola affumicata, caponata, pomodori datterino gialli e rossi a crudo e basilico (1 7 14)	19€
	PATATE E SALSICCIA provola affumicata, patate al forno, salsiccia, cialde di parmigiano e Olio Evo (Nocellara del Belice) (1 7 14)	18€
	BIOESSERI mozzarella fior di latte di Agerola, zucchine, stracciatella, fiori di zucca, acciughe e limone (1 4 7 14)	18€

TUTTE LE NOSTRE PIZZE POSSONO ESSERE PREPARATE CON MOZZARELLA SENZA LATTOSIO

* Gentile cliente, pur disponendo di alcune preparazioni realizzate con ingredienti privi di glutine, non possiamo garantire l'assenza di contaminazioni crociate, poiché le lavorazioni avvengono in ambienti e con attrezzature condivise. Pertanto, il locale declina ogni responsabilità per eventuali contaminazioni accidentali.



Bevande

ACQUA 0,50L (naturale | frizzante)

3€

Acqua di rete microfiltrata potabile e trattata corrispondente ai requisiti stabiliti dal D.L. 31/01, D.L. 174/2004 e D.M. 25/12.

CLASSICHE

5€

Coca-cola

Cocazero

Chinotto

Sprite

Limonata

Tonica

COPERTO

4€

servizio incluso, con il nostro pane fatto in casa. Per garantire la migliore esperienza possibile a tutti i nostri ospiti, chiediamo gentilmente che ogni commensale ordini almeno una portata. Grazie per la comprensione.

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.

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 locale.

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

