

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 FRESCHI, 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 CLASSICA maionese al capperi e bottarga d'uovo (3 6 8 10 14)	
 CARPACCIO DI RICCIOLA MARINATA cipolla all'aceto balsamico e patata dolce (1 4 9 14)	
 POLPETTE DI FAVE ED ERBE AROMATICHE con maionese al pecorino (1 3 4 6 7 9 14)	
  HUMMUS DI CECI verdurine di stagione e olio al rosmarino, servito con focaccia pugliese calda (1 14)	
  SCAROLA ALLA BRACE salsa bernese alle erbe e Parmigiano Reggiano 24 mesi (3 7 8 14)	
  VITELLO TONNATO la sua salsa, fiori di capperi e levistico (3 4 9 10 14)	
  CAPRESE con bufala e pomodorini (7 14)	
 GAZPACHO DI FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE stracciatella affumicata, basilico e gambero alla brace (1 2 7 9 14)	
  PIATTO BIOESSERI il meglio del nostro orto di stagione (6 8 11)	

Insalate

  CAPRINO AFFUMICATO misticanza, barbabietola al forno, con olive taggiasche e pinoli (7 8 9 14)	
 PANZANELLA DI POLPO con patate, pomodorini, sedano e olive taggiasche, cipolla in osmosi e crostini di pane (1 9 13 14)	

Primi

 TAGLIOLINI AFFUMICATI tonno e limone (1 3 4 7 9 13 14)	
 SPAGHETTI AI 3 POMODORI (1 9 14)	
  RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCO (7 9 14)	
 FREGOLA CON RAGÙ BIANCO DI SEPPIA pomodoro ciliegino al forno e ricciola (1 2 4 7 14)	
 PASTA FRESCA RIPIENA DI RICOTTA E SPINACI besciamella e noce moscata alla brace (1 3 7 8 9 14)	
 PASTA MISTA CON COZZE E ORTICHE su crema di cannellini (1 9 13 14)	

Secondi

 UOVO ALL'OCCHIO DI BUE scapece di zucchine, panna acida e bottarga (1 3 7 14)	
  FILETTO DI RICCIOLA ARROSTO servito con verdurine di stagione e crema di cipollotti e patate (4 7 9 14)	
  CALAMARO ARROSTO insalata di peperoni, cipollotti e salmoriglio (8 9 13 14)	
 FILETTO DI VACCA GRASSA , bietola arrosto, nocciole e la sua salsa (1 7 8 9 14)	
  AGNELLO, PECORINO ED ERBE servito su crema di fave e cicoria ripassata (7 8 14)	

Contorni

  VERDURE DI STAGIONE	
  INSALATA DI STAGIONE	
  PATATE AL FORNO	
  FRIGGITELLI AL FORNO	

* 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.

Impasti	
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!	

Focacce

 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 1 4)	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€
LA NOSTRA PIZZA PUÒ CONTENERE TRACCE DI GLUTINE DA CONTAMINAZIONE TUTTE LE NOSTRE PIZZE POSSONO ESSERE PREPARATE CON MOZZARELLA SENZA LATTOSIO	

Bevande

ACQUA 0,50L (naturale frizzante) 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.	3€
CLASSICHE Coca-cola/cocazero, aranciata, chinotto, gassosa, limonata, tonica	5€
BIRRA 0,40L - Birra Krombacher bionda: Pils, Non Filtrata, Rossa Leffe	8€
COPERTO: 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.	4€