

*Benvenuto da Bioesserí,
qui la tradizione
non la incorniciamo,
la cuciniamo.
Niente magie,
solo ingredienti buoni.*



Antipasti



TARTARE DI MANZO

maionese al capperi e bottarga d'uovo
(3 | 6 | 8 | 10 | 14)

18€



CARPACCIO DI RICCIOLA MARINATA

cipolla all'aceto balsamico e patata dolce
(1 | 4 | 9 | 14)

19€



POLPETTE DI FAVE ED ERBE AROMATICHE

con maionese al pecorino
(1 | 3 | 4 | 6 | 7 | 9 | 14)

16€



HUMMUS DI CECI

verdurine di stagione e olio al rosmarino, servito con focaccia pugliese calda
(1 | 14)

18€



SCAROLA ALLA BRACE

salsa bernese alle erbe e Parmigiano Reggiano 24 mesi
(3 | 7 | 8 | 14)

15€



VITELLO TONNATO

la sua salsa, fiori di capperi e levistico
(3 | 4 | 9 | 10 | 14)

18€



CAPRESE

con bufala e pomodorini
(7 | 14)

18€



GAZPACHO DI FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE

stracciatella affumicata, basilico e gambero alla brace
(1 | 2 | 7 | 9 | 14)

19€



PIATTO BIOESSERI

il meglio del nostro orto di stagione
(6 | 8 | 11)

19€



Primi

-  **TAGLIOLINI AFFUMICATI** 24€
tonno e limone
(1 | 3 | 4 | 7 | 9 | 13 | 14)
-  **SPAGHETTI AI 3 POMODORI** 16€
(1 | 9 | 14)
-  **RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCO** 30€
(7 | 9 | 14)
-  **FREGOLA CON RAGÙ BIANCO DI SEPPIA** 21€
pomodoro ciliegino al forno e ricciola
(1 | 2 | 4 | 7 | 14)
-  **PASTA FRESCA RIPIENA DI RICOTTA E SPINACI** 22€
besciamella e noce moscata alla brace
(1 | 3 | 7 | 8 | 9 | 14)
-  **PASTA MISTA CON COZZE E ORTICHE** 22€
su crema di cannellini
(1 | 9 | 13 | 14)

Insalate

-   **CAPRINO AFFUMICATO** 21€
misticanza, barbabietola al forno, con olive taggiasche e pinoli
(7 | 8 | 9 | 14)
-  **PANZANELLA DI POLPO** 22€
con patate, pomodorini, sedano e olive taggiasche, cipolla in osmosi e
crostini di pane
(1 | 9 | 13 | 14)



Secondi

	UOVO ALL'OCCHIO DI BUE scapece di zucchine, panna acida e bottarga (1 3 7 14)	20€
	FILETTO DI RICCIOLA ARROSTO servito con verdure di stagione e crema di cipollotti e patate (4 7 9 14)	29€
	CALAMARO ARROSTO insalata di peperoni, cipollotti e salmoriglio (8 9 13 14)	27€
	FILETTO DI VACCA GRASSA, bietola arrosto, nocciole e la sua salsa (1 7 8 9 14)	35€
	AGNELLO, PECORINO ED ERBE servito su crema di fave e cicoria ripassata (7 8 14)	28€

Contorni

 	VERDURE DI STAGIONE	9€
 	INSALATA DI STAGIONE	9€
 	PATATE NOVELLE AL FORNO	9€
 	FRIGGITELLI AL FORNO	9€



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

BIRRA 0,40L

8€

Birra Krombacher bionda: Pils, Non Filtrata, Rossa Leffe

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



*Ci rivediamo presto,
una buona tavola,
come una buona chiacchiera,
non finisce mai davvero.
Si interrompe...
e si riprende la volta dopo.*

