



Bioriso Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/milano/bioriso>
Via Vittorio Scialoja, 3, Milano, Italy
+393926461646 - bioriso.com

Categories

Dessert

Vini Rossi

Vini Bianchi

Vini al calice

Risotti Biologici dello Chef

Taglieri Della Tradizione Con Salumi E Formaggi Biologici

Insalate Da Agricoltura Biologica



View gallery

View menu

View reviews

Bioriso Menu



Soups

ZUPPA DI VERDURA 11 €

Pasta

RAVIOLI

Drinks

BEER

Rice

RISOTTO

Hot Drinks

COFFEE

Vini Rosati

“È BIO” 11% PERLAGE VENETO IGT 15 €

Italia

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 16 €

Senza glutine - insalate da agricoltura biologica

INSALATA DI RADICCHIO CON PERE, ZENZERO E NOCI 10 €

Bio Desserts

CROSTATA CON CONFETTURA DI FRUTTA DI STAGIONE 7 €

GELATO DEMETER DA AGRICOLTURA BIODINAMICA 7 €

Antipasto

INSALATINA FRESCA CON TOFU AFFUMICATO, PESCHE, NOCI E SEDANO BIANCO 10 €

PORCINI GRATINATI AL FORNO CON PANNA DI SOIA, DADOLATA DI TALEGGIO E CURCUMA 10 €

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE 10 €

Piatto

MEDAGLIONI DI SEITAN CON UVETTA SULTANINA E MANDORLE TOSTATE 12 €

RISOTTO BALDO A KM 0, CON GAMBERI E CIPOLLOTTO FRESCO 10 €

TORTELLONI RIPIENI DI RICOTTA VACCINA, SPINACI SALTATI IN PADELLA CON BARBABIETOLA, BURRO E SALVIA 11 €

Antipasti E Contorni Da Agricoltura Biologica

TERRINA CON PARMIGIANA DI VERDURE GRIGLIATE LIGHT 9 €

CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA DOP BIOLOGICA 15 €

VERDURE DI STAGIONE COTTE O GRIGLIATE 9 €

Restaurant Category

VEGAN

ITALIAN

VEGETARIAN

Ingredients Used

SPINACH

PARMIGIANA

POTATOES

These Types Of Dishes Are Being Served

Bioriso Menu



FISH

PIZZA

BREAD

Senza glutine - primi piatti

VELLUTATA DI CECI CON OLIO AROMATIZZATO AL ROSMARINO 11 €

RIGATONI DI RISO INTEGRALE CON SUGO VEGETALE 11 €

SPAGHETTI DI RISO CON CONCASSÈ DI POMODORO E BASILICO 11 €

Primi Piatti

SPAGHETTI SENATORE CAPPELLI (ANCHE SEMI-INTEGRALI) CON CONCASSÈ DI POMODORO E BASILICO 11 €

SPAGHETTI DI RISO INTEGRALE CON CONCASSÈ DI POMODORO E BASILICO 11 €

SPAGHETTI SEMI-INTEGRALI CON RAGÙ DI TOFU 11 €

VELLUTATA DI CECI CON OLIO AROMATIZZATO AL ROSMARINO E CROSTINI 11 €

Secondi per Tutti I Gusti

BURGER VEGANO (CON POMODORO, INSALATA, SALSA AL RAFANO E CIPOLLE ROSSE CARAMELLATE) 11 €

TAGLIATA DI PICANHA AI 3 SALI (ROSA DELL'HIMALAYA, BLU DI PERSIA, ROSSO DELLE HAWAII) 20 €

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON PATATE BIO SALTATE AL ROSMARINO 27 €

SECONDI DEL GIORNO (CHIEDERE AL CAMERIERE) 15 €

Le Nostre Pizze Biologiche Del Sabato Sera

ORTOLANA DI VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE 15 €

MOZZARELLA DI BUFALA DOP BIOLOGICA 17 €

DIAVOLA LOMBARDA PICCANTE 16 €

MARGHERITA CON MOZZARELLA "FIOR DI LATTE" 15 €

Bollicine E Speciali

PROSECCO BACARO 11% PERLAGE VENETO DOC 17 €

PROSECCO QUORUM EXTRA DRY 11,5% PERLAGE VENETO DOC 22 €

PROSECCO ANIMAE, NO SOLFITI 11% PERLAGE VENETO DOC 30 €

PROSECCO MILLESIMATO COL DI MANZA 11,5% PERLAGE VENETO DOC 26 €

Risotti Biologici dello Chef

CREMA ROSSA DI RAPA 14 €

RISOTTI DI STAGIONE (CHIEDERE AL CAMERIERE) 14 €

"MILANESE" CON ZAFFERANO IN PISTILLI 14 €

ZAFFERANO IN PISTILLI BIOLOGICO CON OSSOBUCO DI VITELLO 27 €

JULIENNE DI ZUCCHINE E SPECK DOP DELL'ALTO ADIGE 14 €

Taglieri Della Tradizione Con Salumi E Formaggi Biologici

TAGLIERE MIX DI SALUMI E FORMAGGI BIOLOGICI 20 €

TAGLIERE DI SALUMI CON GIARDINIERA DI VERDURE E POMODORI SECCHI SOTT'OLIO 20 €

Bioriso Menu



TAGLIERE CON FORMAGGI DOP,
NOCI, FRUTTA DI STAGIONE E
MIELE D'ACACIA 20 €

TAGLIERE CON BRESAOLA PUNTA
D'ANCA BIOLOGICA CON RUCOLA
E PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI
DOP 20 €

TAGLIERE CON PROSCIUTTO
CRUDO DI PARMA DOP E
MOZZARELLA "FIOR DI LATTE"
DOP 20 €

Insalate Da Agricoltura Biologica

BASE OCCIDENTALE: INSALATA DI
STAGIONE, POMODORO, CAROTE,
MAIS (NON CONDITA) 15 €

BASE ORIENTALE: INSALATA DI
STAGIONE, POMODORO, CAROTE,
MAIS 15 €

SOLO BASE OCCIDENTALE O
ORIENTALE 9 €

INSALATA BELGA CON MELA, NOCI
E MIRTILLI ROSSI 10 €

INSALATA DI RADICCHIO CON
PERE, ZENZERO, NOCI E GOMASIO 10 €

Vini Bianchi

"MUNIR" BIANCO SICILIA 12,5%
VALDIBELLA SICILIA DOC 19 €

GRECHETTO UMBRIA 12%
MORETTI OMERO UMBRIA IGT 18 €

FALANGHINA SANNIO 13,5% TERRE
DI BRIGANTE CAMPANIA DOP 20 €

TOCAI "FRIULANO" 12% CASTELLO
DI ARCANO LOMBARDIA DOC 18 €

PINOT GRIGIO IGT 12% PERLAGE
VENETO 15 €

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
"DOMINÈ" 13% PIEVALTA MARCHE
DOC 22 €

Vini al calice

CABERNET 12% PERLAGE VENETO
IGT 5 €

SANGIOVESE DELLE MARCHE 12%
PERLAGE MARCHE IGT 5 €

MERLOT 12% PERLAGE VENETO IGT 5 €

PINOT GRIGIO 12% PERLAGE
VENETO IGT 5 €

QUORUM PROSECCO 11,5%
PERLAGE VENETO DOCG 5 €

BACARO PROSECCO 11% PERLAGE
VENETO DOC 4 €

Dessert

FRUTTA 7 €

SEASONAL FRUIT SALAD 7 €

CLASSIC TIRAMISU 7 €

BLUEBERRY PIE

TIRAMISU 5 €

CREMA ALLA MOUSSE DI NOCCIOLA
E CACAO, PROFUMATA CON SINGLE
MALT SCOTCH WHISKEY 5 €

PANNA COTTA DI SOIA CON
ALBICOCHE E MANDORLE 5 €

Vini Rossi

BRUNELLO DI MONTALCINO 14%
LA SERENA TOSCANA DOCG 46 €

CHIANTI RISERVA 12,5% FATTORIE
DI ROMIGNANO TOSCANA DOC 18 €

ROSSO DI MONTALCINO 14,5% LA
SERENA TOSCANA DOC 26 €

GRIGNOLINO DEL MONFERRATO
12% NUOVA CAPPELLETTA
PIEMONTE DOC 23 €

NERGROAMARO DEL SALENTO
13% PERRINI PUGLIA DOC 18 €

PRIMITIVO SALENTO 13%
PERLAGE PUGLIA IGT 15 €

Bioriso Menu



MARCHE SANGIOVESE 12%
PERLAGE VENETO IGT

15 €

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Bioriso Menu



Bioriso

Via Vittorio Scialoia, 3, Milano,
Italy

Opening Hours:

Monday 19:00-21:30
Tuesday 19:00-21:30
Wednesday 19:00-21:30
Thursday 19:00-21:30
Friday 19:00-21:30
Saturday 19:00-21:30
Sunday 19:00-21:30

Made with [Menu](#)

