

Talea

BRASSERIE

Vini al Calice

BOLLICINE

CANTINE PELLEGRINO Traimari, Grillo e Zibibbo - 6

PLANETA - Sicilia DOC Brut Metodo Classico - 8

VINI BIANCHI AL CALICE

CANTINE PELLEGRINO - Kelbi, Catarratto - 6

TENUTE ORESTIADI - Paxmentis, Chardonnay - 7

VINI ROSSI AL CALICE

CANTINE PELLEGRINO - Finimondo!, Syrah - 6

TENUTE ORESTIADI - Adeni, Perricone - 7

Birre

BIRRIFICIO ARTIGIANALE BRUNO RIBADI

Bionda Pils con grani antichi Siciliani - Bt. 330ml - 7

IPA con grani antichi Siciliani - Bt. 330ml - 7

Ambrata con grani antichi Siciliani - Bt. 330ml - 7

Bianca con grani antichi Siciliani - Bt. 330ml - 7

Agrumata Pompelmo con grani antichi Siciliani - Bt. 330ml - 7

RAFFO

La birra Tarantina per eccellenza a base di orzo Pugliese -

Lager non filtrata - Bottiglia 33cl - 5

LE CLASSICHE

Bottiglia 33cl

Heinecken/Becks - 3.5 / Ceres - 4

LIBRO INGREDIENTI
(Reg. UE 1169/2011).



INFORMAZIONI IMPORTANTI PER LA CLIENTELA

Talea usa pesce di prima qualità proveniente da fornitori di fiducia selezionatissimi che praticano pesca totalmente tracciabile. *In caso di mancanza di pescato fresco verrà usato pesce ABBATTUTO secondo le normative vigenti (Ai sensi del Reg. Ce 852/04). Nei nostri ambienti è presente GLUTINE. In caso di intolleranze ad alimenti e/o allergeni non garantiamo una eventuale incontaminazione crociata anche se l'alimento/allergene non è presente nella ricetta comunicata.

Intro

COUS COUS, CECI E MELANZANE

con Datterino, Agrumi, Mandorle e Pinoli - 7

CUORI DI CARCIOFI

Gratinati al forno - 8

BON BON DI CARBONARA

Polpettine artigianale, Crema Carbonara e Guanciale croccante - 12

PIZZETTA alle 3 farine (*farina di riso, soia e grano integrale*)

con Battuto di Fassona, Olive Taggiasche, Capperi e Salsina agli Agrumi - 12

CARPACCIO

Carpaccio artigianale di bovino (stagionato da noi) e salsina capperi e acciughe - 12

PULLED PORK

Spalla di Maiale sfilacciata cotta a bassa temperatura, Provolone del Monaco DOP, Patate Schiacciate, Nduja - 14

CALAMARI

Anelli e codette di Calamari alla Mediterranea con pomodorini e salsina all'arancia - 15

CAPESANTE

Capesante grigliate al Frutto della Passione - 15

Pasta Fresca

FUORI NORMA Ravioli di Melanzane, Salsa di Datterino, Fonduta di Ricotta e olio al Basilico - 12

FAVE E PISELLI Cavati con fave, piselli e spolverata di pecorino Romano DOP - 15

TAGLIOLINO al Tartufo nero Umbro - 20

CINGHIALE Rigatoni di pasta fresca con ragù di Cinghiale stufato 7 ore - 15

PACCHERI al Gambero Rosso (quello buono) - 20

TONNARELLO di pasta fresca alle Vongole - 16

PUTTANESCA DI MARE Rigatone con Spada, Datterino Piccante, Olive Taggiasche e Capperi - 15

Burger

Pane artigianale al burro a lievitazione naturale

SMOKY Bun Artigianale, Polpetta di Manzo (150gr. ca), Maionese Affumicata al Bacon, Fonduta di Cheddar Inglese, Insalatina - 12

TALEA BURGER Bun Artigianale, Polpetta di Manzo (150gr. ca), Salsa bbq, Scamorza, Patate Schiacciate, Speck croccante - 12

COTOLETTA BURGER Bun Artigianale, Cotoletta Panata di Bistecca di Pollo (150gr. ca), Salsa Aioli, Pomodoro, Lattuga - 10

Carne e Pesce

POLPETTE

artigianali con salsa di Datterino, Fonduta di Parmigiano e olio al basilico - 15

SCOTTONA Tenerissima Tagliata di Scottona accompagnata da verdure grinate (ca.200gr.) - 20

MAIALINO Filetto di Maialino alle erbe cotto a bassa temperatura, Patate al forno e Riduzione al vino bianco - 18

GUANCIA di manzo, Patate schiacciate e Fondo Bruno - 18

BISTECCA DI SPADA grigliata, panatura Talea e Insalatina di Finocchi - 15

ORATA Filetto di Orata all' Acquapazza - 22 (essendo pesce fresco di ca300gr. all'interno manterrà il suo naturale colore rosato)

MOSCARDINI ALLA LUCIANA

Polipetti in salsa di Datterino, Capperi di Salina e Olive Taggiasche - 16

CAESAR SALAD Bistecca di Pollo cotta a bassa temperatura (200gr. ca), Insalata, Scaglie di Grana Padano, Salsa Caesar, Crostini - 12

Contorni

Patate al forno - 5

Insalatina Mista - 5

Verdure grinate

(Melanzane, Zucchine, Patate e Peperoni) - 6

COPERTO 3

Pane ai grani antichi e olio "Primo" Cutrera