

# 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  
Agrimata 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  
Heineken/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

### CAPELANTE

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 7ore - 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  
gratinate (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 gratinate  
(Melanzane, Zucchine, Patate e Peperoni) - 6

### COPERTO 3

Pane ai grani antichi e olio "Primo" Cutrera