

Talea

B R A S S E R I E

Vini al Calice

BOLLICINE

CANTINE PELLEGRINO Traimari, Grillo e Zibibbo - 6
MILAZZO - Metodo Classico Brut - 8

BIANCHI

FINA, Kikè, Traminer Aromatico - 7
PLANETA Alastro, Grecanico - 8

ROSSI

PELLEGRINO, Rinazzo, Syrah - 7
PLANETA Cerasuolo di Vittoria - 8

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
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 contaminazione 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 ●

POLP-ETTE

Polpette della Nonna con salsa di Datterino, fonduta di Parmigiano Reggiano e riduzione di basilico - 8

BON BON DI CARBONARA

Polpettine artigianale, Crema Carbonara e Guanciale croccante - 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

MARE-TOZZO

Maritozzo ai semi, Tartare di Tonno, Salsina Aioli, Pico de Gallo - 15 ●

CALAMARI

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

BOMBETTE PESCE SPADA

Involtni artigianali di Pesce Spada con panautura agli agrumi - 12

Pasta Fresca

FUORI NORMA Ravioli di Melanzane, Salsa di Datterino, Fonduta di Ricotta e olio al Basilico - 10

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

TORTELLINI artigianali di Prosciutto Crudo al Ragù Sangiovese e fonduta di Parmigiano - 12 ●

TONNARELLO di pasta fresca alle Vongole - 16

TAGLIOLINO al pesto verde, Scampi e agrumi - 16

CALAMARATA

al Gambero Rosso (quello buono) - 20

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

SCOTTONA Tenerissima Tagliata di Scottona (ca.200gr.) - 20 ●

MAIALINO Filetto di Maialino alle erbe cotto a bassa temperatura, Patate al forno e Riduzione al vino bianco - 16 ●

STINCO di maiale e riduzione, Patate schiacciate, e Fondo Bruno - 18 ●

FILETTO di Bovino (220gr. ca) e riduzione al Syrah - 22

ORATA Filetto di Orata in crosta di Patate ed erbe del Mediterraneo - 22
(essendo pesce fresco di ca300gr. all'interno manterrà il suo naturale colore rosato)

TAMAKI Bistecca scottata di Tonno* (200gr. ca) e olio aromatizzato alla salvia - 20

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