

TALEA

BRASSERIE

INTRO

COUS COUS DI BARBABIETOLA

Pesto di basilico Gaspacho di pomodoro
Polvere olive nere e capperi - 8

CARCIOFI

Cuori di carciofo gratinati - 8

BON BON DI GRICIA

Polpettine, Crema Cacio e Pepe, Guanciale - 9

TERRINA DI SUINO

*Terrina con Wrustel di Suino Nero Siciliano, patate e
fonduta di Provolone del Monaco DOP -10*

FASSONA & FINOCCHIO

*Carpaccio di Fassona Piemontese,
Lamelle di Finocchio, Gel di Arancia - 12*

PULLED PORK

*Pulled Pork sfillacciato, Ragusano DOP,
Purea di patate, Nduja - 15*

POP CORN

Pop Corn di Gamberi Rosa - 9

LOBESTER ROLL

Sandwich con Astice e Coleslaw - 10

BATTUTO DI GAMBERI

Gambero Rosa di Trapani,
Bufala Campana DOP, Agrumi - 10

CEVICHE PERUVIANA

Orata e Pesce Spada marinati con Leche de Tigre,
Passion Fruit, Cipolla Rossa, Jalapeno - 12

LATO A

*Usiamo esclusivamente pasta fresca
artigianale all' uovo*

“SCARPARELLO” AL PARMIGIANO VERDE - 8

STROZZAPRETI ZUCCA E SCAMORZA - 10

RAVIOLI AL BRASATO CON FONDUTA DI PARMIGIANO - 13

PAPPARDELLE AL RAGU' DI CINGHIALE - 15

VONGOLE VERACI ITALIANE - 15

TAGLIOLINO ALL'ASTICE - 18

BONUS TRACK - TALEA BURGER

Pane artigianale al burro e lievitazione naturale

CONCRETE

Polpetta, Marmellata di Bacon, Fonduta di Cheddar
Inglese, Insalata Mista - 9

JW

Pollo al Mattone, Salsa BBQ, Fonduta di Ragusano
DOP, Pomodoro Condito - 8

NOTCH

Pulled Pork, Provolone del Monaco DOP,
Salsa BBQ, Insalata Mista- 10

ARICCIA

Porchetta Ariccina DOP, Scamorza, Patate
Schiacciate, Demi_Glace - 10

LATO B

STINCO BRASATO

Stinco di Maiale brasato alla Birra su purea di patate - 15

MAIALINO

Filetto di Maialino alle erbe, patate schiacciate al burro,
Carotine Baby e Salsa Demi-glace - 15

ORATA

Filetto di Orata al forno,
Panure e Gaspacho di pomodoro - 14

MOSCARDINI ALLA LUCIANA - 14

TONNO&CIPOLLA

Tonno scottato e Cipolla croccante in agrodolce - 18

FILETTO AL PEPE VERDE

Filetto di Bovino Scozzese ai ferri (200gr. ca),
Riduzione artigianale al Pepe Verde - 20

FILETTO ALLA GRIGLIA

Filetto di Bovino Scozzese ai ferri (200gr. ca),
servito con misticanza - 18

POLLO AL MATTONE

200gr. di Petto di Pollo cotto al mattone con demi glace - 12

LATO B+

PATATE NOVELLE AL FORNO - 4

SPINACI SALTATI - 4

INSALATINA MISTA - 4

COPERTO 2.5

INFORMAZIONI IMPORTANTI PER LA CLIENTELA

Talea usa pesce di prima qualità proveniente da fornitori di fiducia selezionatissimi che praticano pesca totalmente tracciabile. Il pescato viene **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

LIBRO INGREDIENTI
(Reg. UE 1169/2011).



AL CALICE BOLLICINE

CANTINE PELLEGRINO
Traimari, VINO Bianco Frizzante - 6

MILAZZO
Metodo classico Brut DOC - 8

AL CALICE BIANCHI

TASCA D'ALMERITA
Buonsenso, Tenute Regaleali Tasca, Catarratto - 6

PUIATTI
Sauvignon Blanc Friuli DOC - 7

AL CALICE ROSSI

CANTINE PELLEGRINO
Finimondo, Nero d'Avola Sicilia DOC - 6

TASCA D'ALMERITA
Salier de La Tour, Syrah - 6

TENUTE NAVARRA
Tenute Navarra Battichiè
Nero D'Avola Riserva 2019- 8

BIRRE

BIRRIFICIO CR/AK "Birrificio dell'anno 2023"
MUNDAKA SESSION IPA - Lattina 400ml - 7
PILSNER AFTER SAUNA - Lattina 400ml - 7

ASAHI SUPER DRY
Birra giapponese con gusto delicato
e aroma delicatamente speziato e secco
Bottiglia 33cl - 5

LE CLASSICHE Bottiglia 33cl
Heinecken/Becks - 3.5
Ceres - 4

ACQUA E SODATI

ACQUA MICROFILTRATA "TALEA" - 2.5
COCA COLA IN VETRO/ZERO - 3



BOLLE & ROSATI

CANTINE PELLEGRINO
Traimari, VINO Bianco Frizzante - 22

DONNAFUGATA
Sul Vulcano, Etna Rosato - 25

MILAZZO
Metodo Classico Brut, Inzolia e Chardonnay - 35

TERRAZZE DELL'ETNA ROSE'
Spumante Metodo Classico Rosé Brut - 45

LAURENT PERRIER
Champagne La Cuvée Brut - 65

VINI BIANCHI

MILAZZO
Maria Costanza Bianco, Inzolia e Chardonnay - 28

CANTINE PELLEGRINO
Kelbi, Catarratto - 22

TASCA D'ALMERITA
Buonsenso, Tenute Regaleali Tasca, Catarratto - 22
Vigna San Francesco, Chardonnay - 50

PLANETA
Allemanda, Moscato - 22
Alastro, Sicilia Menfi DOC, Grecanico - 25

TENUTE NAVARRA
Allucià, Grillo Sicilia DOC - 22

DONNAFUGATA
Sur Sur, Sicilia Doc Grillo, Grillo - 25

PUIATTI
Pinot grigio Friuli DOC, Pinot Grigio - 28
Sauvignon Blanc - 28
Ribolla IGP - 28

TERRAZZE DELL'ETNA
Ciuri, Carricante e Nerello Mascalese - 30

VINI ROSSI

CANTINE PELLEGRINO
Junco Frappato Terre Siciliane IGT - 22
Finimondo, Nero d'Avola Sicilia DOC - 28
Tripudium, Rosso Terre Siciliane IGT, Nero d'Avola - 28
Materico, VINO Biologico, Nero d'Avola - 28

DONNAFUGATA
Contesa dei Venti, Nero d'Avola - 22
Dea Vulcano, Etna Rosso - 25
Floramundi, Cerasuolo di Vittoria - 28
Mille e Una Notte, Sicilia Doc- 65
Marchesa Etna Rosso, Nerello Mascalese - 60

PODERI LUIGI EINAUDI
Langhe Nebbiolo DOC 2022 - 35

CANTINE MILAZZO
Maria Costanza Rosso, Nero d'Avola - 38

FRESCOBALDI
Chianti DOCG "Castiglioni" 2022 - 22

TASCA D'ALMERITA
Salier de La Tour, Syrah - 22

VILLA LOREN
Amarone della Valpolicella DOCG, Corvina, Rondinella - 45

TENUTE NAVARRA
Disiato Frappato Terre Siciliane, Frappato - 22
Batticchiè, Nero d'Avola DOC, Nero d'Avola - 38

BERTANI
Valpolicella Ripasso Valpantena, Corvina e Merlot - 28
Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2012 - 120

DUE PALME
Selvarossa Salice Salentino Rosso DOP
Riserva, Negroamaro e Malvasia - 36

TERRAZZE DELL'ETNA
Carusu Etna Rosso DOC, Nerello Macalese e Cappuccio- 30
Cirneco Etna Rosso DOC, Nerello Mascalese - 40

FATTORIA BARBI
Brunello di Montalcino DOCG, Sangiovese - 60

PAOLO CONTERNO
Barolo DOCG del Bric, Nebbiolo - 70

CASTELLO BANFI
Brunello di Montalcino 'Poggio alle Mura' 2016 - 75



@talea.brasserie