

INTRO

COUS COUS, CECI E MELANZANE
con salsa di Datterino, Agrumi, Mandorle e Pinoli - 6

VERDURE GRATINATE AL FORNO - 7

POLP-ETTE
Polpette della Nonna con salsa di Datterino,
fonduta di Parmigiano Reggiano e riduzione di basilico - 7

BON BON DI GRICIA
Polpettine, Crema Cacio e Pepe, Guanciale - 9

NUOVO PIATTO
PULLED PORK
Spalla di Maiale sfilacciata cotta a bassa temperatura,
Provolone del Monaco DOP, Patate Schiacciate, Nduja - 12

CARPACCIO
Carpaccio Artigianale di Vitello
con Maionese ai capperi e acciughe - 10

CAPONATA DI PESCE SPADA
Caponata Siciliana Artigianale con Pesce Spada - 9

POP CORN
Pop Corn di Gamberi* Rosa - 10

CALAMARI
Anelli e codette di Calamari* alla Mediterranea
con pomodorini e salsetta di accompagnamento all'arancia - 10

**PER RIMANERE SEMPRE AGGIORNATI SULLE
INIZIATIVE ED EVENTI DI**

TALEA etta
BRASSERIE
ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER



TALEA

BRASSERIE

LATO A

Usiamo esclusivamente pasta fresca artigianale all' uovo

CAVATELLI FAVE, PISELLI E OLIO AL FINOCCHIETTO,
SERVITO CON PARMIGIANO REGGIANO - 9

RIGATONI AL PARMIGIANO VERDE
Salsa di Datterino e Burrata Parmigiano verde - 10

RIGATONI AL CINGHIALE - 12

RAVIOLI AL BRASATO E FONDUTA DI PARMIGIANO - 12

TONNARELLO ALLE VONGOLE* - 16

NUOVO PIATTO
STROZZAPRETI AL RAGU' DI TRIGLIA
Datterino, Pangratato, Uvetta passa - 12

TAGLIOLINO ALL'ASTICE CON PESTO
DI PREZZEMOLO E AGRUMI - 18

BONUS TRACK - TALEA BURGER

Pane artigianale al burro a lievitazione naturale

TALEA BURGER

*Bun Artigianale, Polpetta di Manzo (150gr. ca),
Salsa bbq Affumicata, Scamorza, Patate Schiacciate,
Speck "Accrastagnato", Salsa Demi Glace - 12*

COTOLETTA

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

JALAPENO

*Bun Artigianale, Polpetta di Manzo (150gr. ca),
Salsa Artigianale allo Jalapeño, Tuma,
Pomodoro, Lattuga - 10*

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. *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

LATO B

NUOVO PIATTO

RIBS DI MAIALE GLASSATE IN SALSA BBQ - 14

STINCOTTO
Stinco di Maiale, Riduzione alla Birra, Patate schiacciate - 16

TAGLIATA DI ENTRECOTE ITALIANA ALLA GRIGLIA - 15

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

FILETTO SCOZZESE ALLA GRIGLIA
Filetto di Bovino Scozzese ai ferri (200gr. ca),
al Pepe Verde - 22

ORATA
Filetto di Orata* al forno in crosta di Patate - 15

SPADA ALLA GHIOTTA
Bistecca di Pesce Spada, Pomodoro, Olive e Capperi - 12

TAMAKI
Bistecca scottata di Tonno* (200gr. ca)
aromatizzato alla salvia - 18

CAESAR SALAD
Bistecca di Pollo, Insalata riccia, Scaglie di Grana Padano,
Salsa Caesar, Crostini - 12

LATO B+

INSALATINA MISTA - 4
PATATE NOVELLE AL FORNO - 5

LIBRO INGREDIENTI
(Reg. UE 1169/2011).

