

Talea

BRASSERIE

Vini al Calice

BOLLICINE

CANTINE PELLEGRINO Traimari, Grillo e Zibibbo - 6
TASCA D'ALMERITA Metodo Classico "Almerita" - 8

BIANCHI

PELEGRINO Diantha, Grillo e Malvasia - 6
SPADAFORA Catarratto BIO, Catarratto - 7
PLANETA Alastro, Grecanico - 7

ROSSI

TENUTE NAVARRA Disiato Frappato Terre Siciliane - 6
PLANETA Cerasuolo di Vittoria - 7
SPADAFORA Syrah Bio, Syrah, - 7

Birre

BIRRIFICIO ARTIGIANALE BRUNO RIBADI
Bionda Pils con grani antichi Siciliani - Bt. 330ml - 6
IPA con grani antichi Siciliani - Bt. 330ml - 6
Ambrata con grani antichi Siciliani - Bt. 330ml - 6
Bianca con grani antichi Siciliani - Bt. 330ml - 6

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 salsa di Datterino, Agrumi,
Mandorle e Pinoli - 6

CAPONATA

Caponata Artigianale e crostino - 6

POLP-ETTE

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

BATTUTO

Battuto di Fassona Piemontese, Salsina al
Mandarino e Crumble di olive e capperi - 12

BON BON DI GRICIA

Polpettine artigianale, Crema Cacio e Pepe e
Guanciale croccante - 9

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 Mediterranea - 10

BOMBETTE

Bombette di pesce spada agli agrumi - 10

POP CORN

Pop Corn di Gamberi* Rosa - 10

CALAMARI

Anelli e codette di Calamari* alla
Mediterranea con pomodorini e salsina
di accompagnamento all'arancia - 12

Pasta Fresca

FAVE E PISELLI Cavatelli di pasta fresca con
Fave, Piselli e olio al Finocchietto, servito con
Parmigiano Reggiano - 9

PARMIGIANO VERDE Rigatoni di pasta fresca
con Salsa di Datterini e Burrata e spolverata
di Parmigiano verde - 10

CINGHIALE Rigatoni di pasta fresca con ragù
di Cinghiale stufato 7ore - 12

RAVIOLI Ravioli al brasato di pasta fresca con
fonduta di Parmigiano Reggiano - 12

CHITARRE di pasta fresca alle Vongole - 16

STROZZAPRETI Strozzapreti di pasta fresca
con ragù di Triglia, salsa di Datterino,
Finocchietto, Pangratato e Uvetta passa - 12

TAGLIOLINO ALL'ASTICE Tagliolino di pasta
fresca con pesto di prezzemolo e agrumi - 18

Burger

Pane artigianale al burro a lievitazione naturale

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

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

STINCOBURGER Bun Artigianale, Polpa di
Stinco cotta al forno, Cavolo viola, Salsa al
Chiplote - 12

Carne e Pesce

RIBS Costine di Maiale Glassate in
Salsa Barbecue affumicata - 14

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

FLATI IRON Tagliata di manzo "cappello del
prete" e salsina chimichurri
e patata hasselback - 20

MAIALINO Filetto di Maialino alle erbe cotto a
bassa temperatura, Patate schiacciate, Carotine
Baby e Salsa Demi-glacé - 15

FILETTO di Manzo al Pepe Verde (220gr. ca) - 22

ORATA Filetto di Orata* al forno in crosta di
Patate ed erbe del Mediterraneo - 15

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

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

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

Contorni

PATATE

Patate Novelle al forno - 5

INSALATA

Insalata mista verde, Pomodorini,
Crumble di Olive

COPERTO 3

Pane ai grani antichi e olio "Prima Goccia"