

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

FAGIOLINA

Fagiolini saltati con pangrattato
e mandorle - 7

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

CAPONATA DI PESCE SPADA

Caponata Siciliana Artigianale con
Pesce Spada grigliato - 9

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, Pangrattato 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

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

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-glace - 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"

Talen

BRASSERIE

Bollicine

CANTINE PELLEGRINO

Traimari, Vino Bianco Frizzante - 22

TASCA D'ALMERITA

Metodo Classico "Almerita" - 35

MILAZZO

Spumante Metodo
Classico Brut - 38

CHAMPAGNE

Bernard Remy "Carte Blanche" - 60

Vini Bianchi

CANTINE PELLEGRINO

Diantha, Grillo e Malvasia - 22
Il Salinaro, Grillo DOC - 28

PLANETA

Alastro, Grecanico - 25
Allemanda, Moscato di Noto DOC - 28
"Eruzione 1614", Carricante DOC " - 40

HAUNER ISOLA DI SALINA

Salina Bianco, Catarratto e Insolia - 28
Iancura, Insolia e Malvasia - 28

TENUTA DELL'ABATE

Giffarò, Sauvignon Blanc - 25
Terre del Palco, Traiminer Viognier - 25

MILAZZO

Maria Costanza, Inzolia e Chardonnay - 32

Rosè

ROSATI

DONNAFUGATA

Sul Vulcano, Etna Rosato - 30

HAUNER ISOLA DI SALINA

Hierà, Terre Siciliane Rosato IGT - 35

Vini Rossi

CANTINE PELLEGRINO

Finimondo, Nero d'Avola e Syrah - 22
Capoarso, Perricone in purezza - 28
Tripudium, Terre Rosse Siciliane IGP - 35

DONNAFUGATA

Floramundi, Cerasuolo di Vittoria - 28
Bell'Assai, Frappato di Sicilia DOC - 28
Angheli, Cabernet Sauvignon, Merlot - 30
Dea Vulcano, Etna Rosso - 30
Mille e Una Notte, Nero d'Avola - 75

PLANETA

Plumbago, Nero D'Avola Menfi DOC - 25
Cerasuolo di Vittoria, Nero d'Avola e Frappato - 28

TENUTA DELL'ABATE

Giffarò, Cabernet Sauvignon e Syrah - 25
Giffarò, Merlot - 25

SPADAFORA

Syrah Bio, Syrah, - 28

ANGIULI DONATO

"Maccone" Puglia IGP, Primitivo - 35

AL CANTÀRA

La Fata Galanti, Nerello Capuccio - 28
Muddichi di Suli, Nerello Mascalese - 28

TERRAZZE DELL'ETNA

Carusu, Etna Rosso - 35

MASI

Amarone della Valpolicella Classico DOCG
"Costasera" 2019 - 80

TASCA D'ALMERITA

Tenuta Salier de La Tour, Syrah - 28
Rosso del Conte - 90

TENUTE NAVARRA

Disiato Frappato Terre Siciliane, Frappato - 25
Battichiè Riserva del Fondatore 2019 - 1.5L - 80

BERTANI

Valpolicella Ripasso Valpantena, Corvina e Merlot - 30
Bertani Secco Vintage - 30
Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2012 - 120

Cocktail

COCKTAIL BASE - 6

COCKTAIL PREMIUM - 8

COCKTAIL SUPERPREMIUM - 10

PUJATTI

Sauvignon Blanc - 28
Ribolla IGP - 28