

Talea

Lo chef Giuseppe Biuso e tutto lo staff attraverso il menu degustazione vi accompagneranno in un percorso totalmente vegetale abbinato ad un'esperienza di cocktails pairing

Menù

Zucchina, balsamico, pinoli e lattuga di mare

●
Peperone, yogurt e uva di mare

●
Crostatina di pomodoro, cocomero, tamarindo e mauro

●
Melanzana, arachide, aglio nero, basilico e dolce

●
Porro al miso, limone fermentato, Parmigiano Reggiano e kelp

●
Ravioli al sedano e alga nori

●
Fagioli, pecorino al fieno e salicornia

●
Indivia belga, paprica affumicata, senape e wacame

●
Fungo pleurotus alla brace, aneto, erborinato e hijiki

●
Yuzu, finocchietto, cetriolo, alga gigartina

85 euro (bevande escluse)

Acqua 3.5 euro | Caffè 3.5 euro

Talea

Chef Giuseppe Biuso will accompany you through a tasting menu on a totally vegetal journey combined with a cocktail pairing

Menù

Courgette, balsamic vinegar, pine nuts, "lettuce" seaweed

•
Pepper, yoghurt and sea grapes

•
Tomato, watermelon, tamarind, red mauro seaweed tartelet

•
Aubergine, peanut, black garlic, basil and dulce seaweed

•
Miso leek, black lime, Parmigiano Reggiano cheese and kelp

•
Ravioli with celery and nori seaweed

•
Beans, hay pecorino cheese and glasswort

•
Belgian endive, smoked paprika, mustard and wakame

•
Grilled pleurotus mushroom, dill, blue cheese, and hijiki seaweed

•
Yuzu, fennel, cucumber, gigartina seaweed

85 euro (drinks not included)

Mineral water 3.5 euro | Coffee 3.5 euro