

# 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 tartellet

•  
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