



CORRIERE DI TALÌA

scannerizza il QR code



e lascia la tua recensione

scannerizza il QR code



per seguirci su Instagram

📍 Via Università, 104 - Portici



UNA
NUOVA
DRINK LIST



NUOVI
SIGNATURE
DRINK



«L'ESPERIENZA SENSORIALE CHE ASPETTAVATE!»

Situato all'interno del contesto unico della Reggia di Portici, Talìa non è solo un luogo dove gustare deliziosi drink, piatti raffinati e tapas sfiziose, ma anche un'esperienza immersiva. Qui, tra le atmosfere eleganti del passato e l'energia vibrante del presente, ci impegniamo ad offrirti momenti indimenticabili.



Il nostro menu unisce essenzialità, stagionalità e sostenibilità, proponendo cocktail equilibrati e innovativi. Con materie prime selezionate e tecniche homemade, creiamo drink che mescolano tradizione e sperimentazione, utilizzando preparazioni artigianali come liquori, cordial, sode e bitter unici. Il tutto nel segno della filosofia "less is more", dove la semplicità esalta ogni sapore.



RETROSCENA & MORSI PROFONDI

«Colpo di scena nel Giardino dell'Eden
Eva Svela un Segreto Inconfessabile!»

IL PECCATO

Vodka, Vermouth Dry, Mela,
Caramello, Soluzione salina,
Finta oliva.

14

Immagina un cocktail che cattura l'eleganza senza tempo del classico martini, esaltandone l'equilibrio perfetto tra note secche e aromatiche. Ora, aggiungi un tocco di modernità e sorpresa: un'esperienza sensoriale in cui freschezza fruttata e dolcezza caramellata si intrecciano armoniosamente, senza mai tradire l'essenza raffinata della tradizione.

GOSSIP & TRADIMENTI

«Il Paloma è il lato piccante della passione!»

FRUITY PALOMA

Tequila, Bitter, Lamponi &
Melograno, Pompelmo Rosa,
Co2, Spicy Salt.

Un Paloma con una marcia in più!
Lamponi e melograno gli conferiscono un tocco fruttato irresistibile, mentre l'aggiunta di bitter ne esalta la complessità, rendendolo ideale per l'ora dell'aperitivo.

TWIST & SIGNATURE



14



Talia, Reggia di Portici.
"Classici" Album.

I NOSTRI CLASSICI

«Talia: una drink list che accontenta sempre tutti!»

<i>Paper Plane</i>	10
<i>Bramble</i>	10
<i>Army & Navy</i>	10
<i>Morning Glory Fizz</i>	
<i>Tom Collins</i>	10
<i>Lemon Drop Martini</i>	10
<i>Pisco Punch</i>	10
<i>Trinidad Sour</i>	10
<i>Fernandito</i>	10
<i>Red Hook</i>	10
<i>L'Aldo</i>	10
<i>Tommy's Margarita</i>	10
<i>Hanky Panky</i>	10
<i>Daiquiri</i>	10



I NOSTRI CLASSICI

CRONACHE DI UNA PATENTE SALVATA!

«Sono arrivati i nuovi cocktail Zero Alcol in linea con le nuove normative del codice della strada.»

Gimlet 0.0 8
Gin Tanqueray, Lime Cordial.

Americano 0.0 8
Martini Vibrante, Bitter cordial, Soda al Pompelmo.

Tiki 0.0 8,5
Martini Floreale, Agrumi Mix, Sciroppo Ananas.



IL COCKTAIL CHE SCOPPIA SUL PALATO

«Il cocktail che fa tornare agli anni '90!»

FRIZZY

Scotch Whisky, Liquore Zenzero & Miele, Amaro Montenegro, Lime, Polvere frizzante.

Scopri un'esperienza unica con il nostro twist: un mash-up innovativo tra due classici, il Penicillin e il Paper Plane. La vera magia? Una polvere effervescente ispirata alle leggendarie caramelle Frizzy degli anni '90.



14

QUANDO IL CALORE DEI TROPICI ARRIVA AL TALIA!

«Un Classico in Versione Smoky; Il Don Special Daiquiri come Non lo hai mai visto.»

PASSIONE TIKI

Rum Blend, Passion fruit,
Honey Mix, Lime, Smoke
Bubble.



13



SONO TUTTI SOTTO SHOCK!

«Il Negroni subisce una crisi d'identità: i fichi rivoluzionano un classico.»

FIG NEGRONI

Rum Invecchiato, Vermouth Blend, Liquore Fichi, Cacao, Nocciola.

Questo drink è ispirato al cocktail più iconico della storia della mixologia: il Negroni!

15

Il Negroni subisce una crisi d'identità: i fichi rivoluzionano un classico" Un twist sorprendente, quasi più buono del classico (ma non diciamolo troppo forte!)

BREAKING NEWS

«Twist di un classico che non passa mai di moda.»

BANANA SPRITZ

China Martini, Vino alla Banana, Co2.

La banana è il frutto dell'amore... o almeno così dice la canzone! Intanto noi ne abbiamo fatto un drink spaziale, pronto a mandarti in orbita al primo sorso!"



14



ATTENZIONE RIVELAZIONI ESCLUSIVE

«Vita segreta della pera: Dolce di giorno, frizzante di notte!»

EFFETTO PERA

Cognac alle pere, Mandorla Soda al Miele & fiori d'arancio.

Il sapore avvolgente e fruttato ti trasporta in un nuovo livello di piacere, al punto da chiedersi: stai bevendo una pera o è la pera a bere te? Insomma, la pera nella pera: pura pera-fezione!

15

Un cocktail a base di pera, servito in un bicchiere a forma di pera, per un'esperienza dove forma e sostanza si fondono.

È CROLLATO IL MERCATO DEL RISO: TUTTO IN SAKÈ!

«Panico tra i produttori di onigiri: il riso sembra preferire il fermento al fornello.»

KANPAI GIMLET

Gin, Sakè, Cordiale Lemon grass & Shiso, Succo Yuzu, Pepe Sichuan.



14