

**TERRITORIALITA' E CREATIVITA' DEL "CIELO" DI PUGLIA**

**Executive Chef**

Angelo Convertini

**Pastry Chef**

Giuseppe Micele

**Restaurant Manager**

Naomi D'Agostino

**CIELO**  
RESTAURANT

**TERRA ROSSA**

**SCAMPO**

scottato, agrumi e chimichurri di rucola

1.2.4.12.

**CATALOGNA**

cotta in umido e cruda, coratella d'agnello alla brace e lampascioni in agrodolce

12.

**RISOTTO**

mantecato al burro di capperi, barbabietola acidula e canestrelli

2.6.14.

**PICCIONE**

cotto in olio di fico, panna di pepe fresco e ciliege marinate

6.

**CITTA' "CRUDA"**

cacio ricotta, pomodoro, olive e basilico

6.

menu degustazione 5 portate 120

abbinamento vini 60

**CIELO**  
RESTAURANT

**TERRA ROSSA**

**SCAMPO**

scottato, agrumi e chimichurri di rucola

1.2.4.12.

**CATALOGNA**

cotta in umido e cruda, coratella d'agnello alla brace e lampascioni in agrodolce

12.

**RISOTTO**

mantecato al burro di capperi, barbabietola acidula e canestrelli

2.6.14.

**LASAGNA DI FAVE**

agnello in "pignata", cicoria e funghi galletti in olio

9.

**PICCIONE**

cotto in olio di fico, panna di pepe fresco e ciliege marinate

6.

**MANDORLA E BARATTIERO**

il punto di congiunzione e rinfresco tra il dolce e il salato

8.

**CITTA' "CRUDA"**

cacio ricotta, pomodoro, olive e basilico

6.

menu degustazione 7 portate 150

abbinamento vini 80

## LA CARTA

l'esperienza della carta vissuta come un percorso degustazione

3 portate 80 euro

4 portate 110 euro

**INIZIO**

**UOVO IN CAPPuccio**

soffice, in salsa fredda, miso di lenticchie e yuzu

1.3.9.

**BACCALA'**

marinato e fritto, caroselle di finocchio in aceto e prezzemolo

1.4.12.

**CONIGLIO**

in porchetta, mela e friggirelli

9.10.

**PORTATE CENTRALI**

**RAVIOLI**

ripieni di cozze gratinate, acqua di pomodoro fredda ed erbe

1.14.6.

**SPAGHETTONE**

affumicato, aglio, olio e peperoncino, fagiolini, ricotta forte e alici

1.7.4.12.

**CALAMARATA**

mantecata con pasta di pinoli e finocchietto, melanzana violetta di Ostuni

e susine

1.8.

**MAIS**

in gnocchetti piastrati, peperone in salsa, tartare di seppia e verbena

**PIATTI FINALI**

**BRANZINO**

marinato e cotto alla brace, elicrisio, zucchine e aglio dolce

3.

**DIAFRAMMA DI MANZO**

glassato con il padre pepe, spinaci, santoreggia e

burro al tartufo nero

6.12

**POMODORO**

cuore di bue abbrustolito, olive verdi in salamoia, grue di cacao

e origano

**DOLCEZZA**

**FORME DI LATTE**

selezioni di formaggi, miele di castagno, gelè alla falanghina  
e composta di ciliegie

7.12.

**FIORONE**

ghiacciato e in salsa, peperone crusco in composta e formaggio erborinato

3.7.

**PESCA**

ai tre vini con sedano liquido e gassosa al limone

3.9.12.

**CIOCCOLATO ARAGUANI**

speziato, anguria in osmosi e parfait alla liquirizia

3.8.7



Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato del Reg. UE n. 1169/2011 – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”

- 1 – cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut -)
- 2 – crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 – pesce e prodotti a base di pesce
- 4 – arachidi e prodotti a base di arachidi
- 5 – soia e prodotti a base di soia
- 6 - latte e prodotti a base di latte
- 8- frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- 9 – sedano e prodotti a base di sedano
- 10 – senape e prodotti a base di senape
- 11 – semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 – solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
- 13 - lupini e prodotti a base di lupini
- 14 – molluschi e prodotti a base di molluschi