

TERRITORIALITA' E CREATIVITA' DEL "CIELO" DI PUGLIA

Executive Chef

Angelo Convertini

Pastry Chef

Giuseppe Micele

Restaurant Manager

Naomi D'Agostino

CIELO
RESTAURANT

TERRA ROSSA

SCORFANO

in tartare, salsa d'ostrica del Gargano, alghe e bergamotto

4.7.14.

CATALOGNA

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

12.

RAVIOLI

ripieni di pomodoro "regina", brodo di lenticchie e parmigiano "vacche rosse"

1.3.

PICCIONE

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

6.

BRIE DE MONTEREAU

scarola capillina, gel di falanghina, melograno ed erba limoncina

7.12.

FISCOLO

olio, olive e gelato al pane tostato

1.7.

menu degustazione 6 portate 130

abbinamento vini 70

TARTUFO BIANCO IN AUTUNNO

-ogni piatto sarà servito con tartufo bianco-

PECORA

in tartare, tuorlo fritto, lattuga e capperi

3.

RISOTTO

cavolfiore, lardo e rafano

7.

DIAFRAMMA DI MANZO

cotto alla griglia, spinaci, santoreggia e crema di noce

8.

LATTE

condensato di latte e mandorla

7.8.

menu degustazione tartufo 150

abbinamento vini 100

LA CARTA

l'esperienza della carta vissuta come un percorso degustazione

3 portate 80 euro

4 portate 110 euro

INIZIO

CIPOLLA ROSSA

arrostita, caciocavallo, porcini e papavero soffiato

-

BACCALA'

marinato e fritto, caroselle di finocchio in aceto e prezzemolo

1.4.12.

CONIGLIO

in porchetta, mela e friggirelli

9.10.

PORTATE CENTRALI

LASAGNA DI FAVE

ragù di agnello in pignata, il suo fondo, cicoria e ursula delica

9.12.

SPAGHETTONE

aglio, olio e peperoncino, ricotta forte affummicata e alici

1.4.7.12.

CALAMARATA

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

e prugne

1.8.

TAGLIATELLA

all'uovo, burro acido, ragù di lepre e mirto

1.3.9

PIATTI FINALI

BRANZINO

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

4.

GALLETTO AL MAIS

ripieno, cavolo riccio, peperone crusco e la sua salsa

7.

PATATA

sfogliata, formaggio di capra e rucola

10.

DOLCEZZA

FORME DI LATTE

selezioni di formaggi, miele di castagno, marmellata di arancia
e composta di ciliegie

1.3.7

FIORONE

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

3.7.

ZUCCA

cremosa, castagne arrosto e vin brulè di susumaniello

3.12.

CIOCCOLATO

croccante e morbido, gelato alla vaniglia e miso

1.3.7.8.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato del Reg. UE

n. 1169/2001 – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”

1 cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)

2 crostacei e prodotti a base di crostacei

3 uova e prodotti a base di uova

4 pesce e prodotti a base di pesce

5 arachidi e prodotti a base di arachidi

6 soia e prodotti a base di soia

7 latte e prodotti a base di latte

8 frutta a guscio e derivati (mandorle, nocciole, noci, anacardi noci pecan, pistacchio noci macadamia)

9 sedano e i suoi derivati

10 senape e prodotti che la contengono

11 semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

12 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg

13 lupini e derivati

14 molluschi e prodotti a base di molluschi