

CIELO



TERRITORIALITA' E CREATIVITA'
DEL "CIELO" DI PUGLIA

TERRITORIALITY AND CREATIVITY
OF THE APULIAN "CIELO"

Un menù in continua evoluzione...
A Menu that constantly changes...

Executive Chef
Andrea Cannalire

<<Intelligence is the ability to adapt to change>>.
(Stephen Hawking)

CIELO

Antipasti / Starters

Astice

sfoglia di sedano rapa, crema di latte e verdure primaverili
lobster, celeriac puff pastry, milk cream, spring vegetable (2,7,9,)*

Euro 37.00

Tonno in viola

rape rosse, ravanello, lampone e carota viola
tuna, red turnips, radish, raspberry and purple carrots (4,)*

Euro 34.00

Lumachine

alla diavola, morbido di patate al limone, borragine ripassata e cardoncelli
snails alla diavola, its eggs, soft lemon potatoes, borage and cardoncelli mushroom (3,7)

Euro 30.00

Foie gras in 3 servizi

scaloppa, creme brulè e ganache, gel di amarena, amaretto
foie gras escalope, brulè creams and ganache, black cherry gel, amaretto (7,8,1,)*

Euro 32.00



Tartare

di melanzana, marinatura alle mandorle e soia, stracciatella affumicata e olio al basilico
eggplant tartare, almond marinated in soia, smoked stracciatella and basil oil (5,8,7)

Euro 30.00

Primi / First Courses

Bottoni

fave in due modi, polpo fritto, salsa e aria di acciuga
stuffed pasta, broad beans, fried octopus, anchovy air (1,14,4,3,9)

Euro 30.00

Risotto

peperone rosso, pesto di basilico, salicornia e crudo di ricciola
"risotto" red pepper, basil pesto, glasswort and raw amberjack (1,7,11)

Euro 33.00

Tortelli

di lepore, cozze pelose alla loro crema e timo limonato
stuffed pasta with hare, hairy mussels and lemon thyme (1,7,14,3,)*

Euro 30.00

CIELO



Pasta mista al mare scappato....

salicornia, foglia di ostrica e battute di alghe

mixed pasta, salicornia, oyster leaf and seaweed (1)

Euro 33.00

Spaghetto freddo

burrata al limone, crudo di gamberi e mare....

cold spaghetti, Raw lemon burrata of shrimp and sea.... (1,2,7,)*

Euro 32.00

Secondi / Main Course

Clubsandwich di triglia

con 2 consistenze di scarola, pomodoro giallo, zenzero e mela verde

mullet with 2 consistencies of escarole, yellow tomato, ginger and green apple (1,4)

Euro 36.00



Fave e cicoria 2.0

la mia visione di un piatto principe della puglia

fava beans and chicory my vision of a main dish of apulia (1,8,9)

Euro 30.00

Petto d'anatra

chutney di fragole e rabarbaro caramellato all'aceto di lamponi e yougurt greco

duck breast strawberry chutney and rhubarb caramelized, with raspberry vinegar and Greek yogurt (7)

Euro 35.00

Manzo

frolla di alga nori, salsa olandese, lampascioni e ricci di mare

Beef, shortcrust pastry with nori seaweed, hollandaise sauce, lampascioni and sea urchin (3,7,8,9,14)*

Euro 38.00

Rombo

zucchina in 2 consistenze, tonka, polline e tapioca

Turbot

zucchini in 2 consistencies, tonka, pollen e tapioca (1,4,8,9,)*

Euro 32.00

CIELO

Dolci / *Dessert*

Banana

pan di spezie e bacon

banana, spice bread and bacon (1,3,7,8)

Euro 18.00

Cremoso

gianduia, caramelia e fava tonka

creamy gianduia, caramelia and tonka bean (1,3,7,8)

Euro 18.00

Ricotta, limone e albicocca

Ricotta cheese, lemon and apricot (1,3,7,8)

Euro 18.00

Cioccolato bianco, scampi, passion fruit

White chocolate, scampi and passion fruit (1,2,3,7,8)

Euro 18.00

Caffè leccese

pralinato di mandorla e variazione di caffè

almond praline and coffee variation (1,3,7,8)

Euro 18.00

CIELO

Menu Degustazione / *Tasting Menu*

.... Adriatico & Ionio

Tonno in viola

rape rosse, ravanello, lampone e carota viola
tuna, red turnips, radish, raspberry and purple carrots (4,)*

Spaghetto freddo

burrata al limone, crudo di gamberi e mare....
cold spaghetti, lemon burrata, raw shrimps.... (1,2,7,)*

Clubsandwich di triglia

con 2 consistenze di scarola, pomodoro giallo, zenzero e mela verde
red mullet with 2 consistencies of escarole, yellow tomato, ginger and green apple (1,4)

Ricotta, limone e albicocca

Ricotta cheese, lemon and apricot (1,3,7,8)

Euro 110.00

.....Brace & Carbone

Foie gras in 3 servizi

scaloppa, creme brulè e ganache, gel di amarena, amaretto
foie gras escalope, brulè creams and ganache, black cherry gel, amaretto (7,8,1,)*

Tortelli

di lepore, cozze pelose alla loro crema e timo limonato
stuffed pasta with hare, hairy mussels and lemon thyme (1,7,14,3)

Petto d'anatra

chutney di fragole e rabarbaro caramellato all'aceto di lamponi e yougurt greco
duck breast strawberry chutney and rhubarb caramelized, with raspberry vinegar and Greek yogurt (7)

Banana

pan di spezie e bacon

banana, spice bread and bacon (3,7,8)

Euro 100.00

Abbinamento vini / *Wine Pairing*

4 calici/glasses Euro 45,00 p.p.

CIELO

Gran classici... da sempre in carta

Bruschetta liquida
crema di pane, calamari alla plancia e vongole
cream of bread, squid and clams (1,4,14,)*

Baccalà mantecato
polenta, peperoni gialli e rossi
creamed salted codfish, polenta, yellow and red peppers (1,3,4,7,8,9,)*

Spaghetto
a.o.p, colatura di alici, calamaretti spillo e pane ripassato
spaghetti pasta a.o.p, anchovy sauce, squids spillo, pan-cooked bread (1,4,14,)*

Pluma di maiale
burrata e ricci di mare....
pork, burrata, and sea urchins.... (7,14,9,)*

A mio padre
cocco, passion fruit, polvere di latte
coconut, passion fruit, milk powder (3,7,8)

Euro 115.00

Vegetariano

Mini shot di gazpacho (1,9)

Tartare
di melanzana, marinatura alle mandorle e soia, stracciatella affumicata e olio al basilico
eggplant tartare, almond marinated in soia, smoked stracciatella and basil oil (5,8,7)

Pasta mista al mare scappato....
salicornia, foglia di ostrica e battute di alghe
mixed pasta, salicornia, oyster leaf and seaweed(1)

Fave e cicoria 2.0
la mia visione di un piatto principe della Puglia
fava beans and chicory my vision of a main dish of Apulia (1,8,9)

Caffè leccese
pralinato di mandorla e variazione di caffè
almond praline and coffee variation (3,7,8)

Euro 95.00

Abbinamento vini / Wine Pairing
"La Nostra Terra" 4 calici/ glasses Euro 45,00 p.p.

CIELO

*Gentile cliente in base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere soggetti a congelamento

**Dear Guest, based on local market availability some of the products might have been frozen*



I classici in carta da sempre/ Signature dishes



vegetariano / *vegetarian*

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”

We inform our guests that in foods and beverages prepared and administered in this restaurant, can contain ingredients or adjuvants considered allergens

1 – cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut -) *cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut)*

2 – crostacei e prodotti a base di crostacei / *crustaceans and products based on shellfish*

3 - uova e prodotti a base di uova / *eggs and egg products*

4 – pesce e prodotti a base di pesce / *fish and products based on fish*

5 – arachidi e prodotti a base di arachidi / *peanuts and peanut-based products*

6 – soia e prodotti a base di soia / *soy and soy-based products*

7 - latte e prodotti a base di latte / *milk and products made from milk*

8- frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) / *nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil, pistachios, macadamia nuts)*

9 – sedano e prodotti a base di sedano / *Celery and products based on celery*

10 – senape e prodotti a base di senape / *Mustard and products containing mustard*

11 – semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / *Sesame seeds and products based on sesame*

12 – solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg / *sulphites at concentrations greater than 10mg / kg*

13 - lupini e prodotti a base di lupini / *lupins and products based on lupins*

14 – molluschi e prodotti a base di molluschi / *molluscs and products based on shellfish*