

CIELO  
RESTAURANT



TERRITORIALITA' E CREATIVITA'  
DEL "CIELO" DI PUGLIA

TERRITORIALITY AND CREATIVITY  
OF THE APULIAN "CIELO"

Arte, Stile, Terra e Mare  
*Art, Style, Land and Sea*

Executive Chef  
**Roberto Monopoli**

"Armonia e contrasto. La bellezza nasce sempre da queste due cose."  
(Vatel)

*"Harmony and contrast. All beauty comes from these two things."*  
(Vatel)

CIELO  
RESTAURANT

Dinner set Menu

ORTO 

Vi son piante, vi son frutti, che curvano con il loro peso i rami.  
Vi son dolci verdure che la fiamma può far graditi e teneri.  
Bevi per bere la scienza, nutriti di vegetali per essere esperto di misteri.  
Questo menu enfatizza la stagionalità "passeggiando" nell'orto con lo Chef

**Un percorso degustazione a base vegetale che si divide tra snack,  
portate principali e la parte finale dei dessert**

VEGETABLE GARDEN 

*There are plants, there are fruits, which bend the branches with their weight.  
There are sweet vegetables that the flame make them pleasant and tender.  
Drink the science, feed yourself with vegetables to be an expert in mysteries.  
This menu emphasizes seasonality by "walking" in the garden with the Chef*

*A plant-based tasting itinerary divided between snacks,  
main courses and dessert as a final touch*



CIELO  
RESTAURANT

ORTO  
VEGETABLE GARDEN

*Acquasale e pomodoro arrosto*  
"Acquasale" and roasted tomatoes

1

*Tartare di anguria, emulsione di dragoncello, olive e capperi*  
Watermelon tartare, tarragon emulsion, olives and capers

3

*Parmigiana di melanzane*  
Eggplant Parmigiana

7

*Cappellacci di zucchini e acetosella*  
Cappellacci with zucchini and sorrel

1,3

*Maccheroncini al ferretto con datterino giallo, burrata, origano e  
peperoncino caramellato*

Maccheroncini al ferretto with yellow datterino tomatoes, burrata cheese,  
origan and caramelised chilli pepper

1,7

*Lattuga arrosto, zuppetta di olive verdi, limone bruciato*  
Roasted lettuce, green olive soup, burnt lemon

1

*Pompelmo sambuco e cioccolato bianco*  
Grapefruit, elderberry and white chocolate

3, 7

**Euro 120,00**



CIELO  
RESTAURANT

**Dinner set menu**

**TERRA D'AMARE**

In cucina funziona come nelle più belle opere d'arte:  
non si sa niente di un piatto fintanto che si ignora l'intenzione  
che l'ha fatto nascere  
( Daniel Pennac )

**Menu degustazione che ripercorre i viaggi e le esperienze dello Chef  
spaziando tra terra e mare**

**LAND AND SEA**

*In the kitchen is like in the most beautiful art works:  
you don't know anything about a dish if you ignore  
the intention of whom gave birth to it  
(Daniel Pennac)*

*Tasting menu that traces the travels and experiences of the Chef  
ranging between land and sea*



**TERRA D'AMARE**  
**LAND AND SEA**

*Acquasale, scampi e pomodoro arrosto*  
"Acquasale", langoustine and roasted tomatoes  
1,2

*Baccalà confit, olive verdi e scamorza affumicata in acqua*  
Confit Cod, green olives and smoked scamorza cheese in water  
4,7

*Patè di tonno, wasabi, caviale, jus di vitello*  
Tuna Patè, wasabi, caviar and veal jus  
4

*Spaghetti alici e peperoni, basilico e limoni sotto sale*  
Spaghetti with anchovies and peppers, basil and salted lemon  
1,4,7

*Cappellacci di zucchine, acetosella e lardo*  
Cappellacci with courgettes, sorrel and lard  
1,3



CIELO  
RESTAURANT

*Raviolo freddo aperto, frutto della passione, gamberi rossi, carota e zenzero*  
Cold open ravioli with passion fruit, red prawns, carrot and ginger

2,7

*Cernia, salsa al verjus, fagiolini e ostriche*  
Grouper, verjus sauce, green beans and oysters

4,7,14

*Astice in Caesar salad*  
Lobster in Caesar salad

2,3,10

*Maialino, melanzane sott'olio, aglio nero*  
Piglet, eggplant in oil, black garlic

6,10

*Latte, Limone, whisky e alloro*  
Milk, lemon, whisky and laurel

3,7

**Euro 150,00**



CIELO  
RESTAURANT

A LA CARTE

*Acquasale, scampi e pomodoro arrosto*  
"Acquasale", langoustine and roasted tomatoes  
1,2

*Tartare di anguria, emulsione di dragoncello, olive e capperi*  
Watermelon tartare, tarragon emulsion, olives and capers  
3

*Patè di tonno, wasabi, caviale, jus di vitello*  
Tuna Patè, wasabi, caviar and veal jus  
4

*Baccalà confit, olive verdi e scamorza affumicata in acqua*  
Confit Cod, green olives and smoked scamorza cheese in water  
4,7

*Parmigiana di melanzane*  
Eggplant Parmigiana  
7



CIELO  
RESTAURANT

A LA CARTE

*Cappellacci di zucchine, acetosella e lardo*  
Cappellacci with courgettes, sorrel and lard  
1,3

*Maccheroncini al ferretto con datterino giallo, burrata, origano e  
peperoncino caramellato*  
Maccheroncini al ferretto with yellow datterino tomatoes, burrata cheese,  
origan and caramelised chilli pepper  
1,7

*Raviolo freddo aperto, frutto della passione, gamberi rossi, carota e zenzero*  
Cold open ravioli with passion fruit, red prawns, carrot and ginger  
2,7

*Spaghetti alici e peperoni, basilico e limoni sotto sale*  
Spaghetti with anchovies and peppers, basil and salted lemon  
1,4,7





CIELO  
RESTAURANT

A LA CARTE

*Lattuga arrosto, zuppetta di olive verdi, limone bruciato*

Roasted lettuce, green olive soup, burnt lemon

1

*Cernia, salsa al verjus, fagiolini e ostriche*

Grouper, verjus sauce, green beans and oysters

4,7,14

*Astice in Caesar salad*

Lobster in Caesar salad

2,3,10

*Maialino, melanzane sott'olio, aglio nero*

Piglet, eggplant in oil, black garlic

6,10

*Euro 40,00 Cadauno – Each*

*Pompelmo sambuco e cioccolato bianco*

Grapefruit, elderberry and white chocolate

3, 7

*Latte, Limone, whisky e alloro*

Milk, lemon, whisky and laurel

3,7

*Euro 18,00 Cadauno – Each*



**CIELO**  
RESTAURANT

**SET MENU PRANZO**

Menu "Easy Gourmet"  
2 o 3 portate selezionate dallo Chef

2 portate Euro 60,00

3 portate Euro 80,00

**LUNCH SET MENU**

*"Easy Gourmet" Menu*  
*2 or 3 courses selected by our Chef*

2 courses Euro 60.00

3 courses Euro 80.00

I menu degustazione sono da intendersi uguali per tutto il tavolo.

*The tasting menus are intended to be the same for the whole table*

**Per garantire il nostro migliore servizio, vi preghiamo voler segnalare allergie o intolleranze al momento della prenotazione.**

*To ensure our best service, please report allergies or intolerances at the time of booking.*




# CIELO

## RESTAURANT

\*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*

 vegetariano / *vegetarian*

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”

*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 nuts, 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*

