

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

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

Fave e olio

Broad beans and oil

Barbabietola nella terra

Beetroot in the land

3,6,7,10

Tartar di pomodoro San Marzano come se fosse manzo...

San Marzano tomato tartare as if it was beef...

3,5,6,10

Cappelletti al parmigiano e olio alle foglie di fico

Cappelletti with parmesan cheese and fig leaf oil

1,7

Pasta "Benedetto Cavalieri" e cipolle

Pasta "Benedetto Cavalieri" and onion

1,7

Lattuga arrosto, zuppetta di olive verdi, cialda croccante

Charcoal lettuce, green olive soup, crunchy wafer

1

Cocco, ananas, cioccolato e passion fruit

Coconut, pineapple, chocolate and passion fruit

7

Euro 120,00



CIELO
RESTAURANT

Terra da'mare

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**

Love for 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*



CIELO
RESTAURANT

Terra da'mare
Land and Sea

Ostrica, spinaci e beurre blanc
Oyster, spinach and beurre blanc
7,14

Lattuga arrosto, zuppetta di olive verdi, cialda croccante
Charcoal lettuce, green olive soup, crunchy wafer
1

*Ventresca di tonno al cardamomo, mandorle ai pomodori secchi e
pasta di limoni arrosto*
Tuna belly with cardamom, almonds with dried tomatoes and
roasted lemon paste
4,6,8,10

Cappelletti al parmigiano e olio alle foglie di fico
Cappelletti with parmesan cheese and fig leaf oil
1,7

Pasta "Benedetto Cavaliere" cipolle e gambero rosso crudo
Pasta "Benedetto Cavaliere", onion and raw red shrimp
1,2,7

Assoluto di calamari, yogurt, infuso di limone e menta
Squid reduction, yoghurt and lemon and mint infusion
4,7

Rana pescatrice, piselli, pil-pil e prugne umeboshi
Monkfish, peas, pil-pil and umeboshi plums
4

Agnello e peperoni
Lamb and peppers
1,10

Cre moso allo yogurt, infuso di lampone e sorbetto ai litchi
Creamy yoghurt, raspberry infusion and lychee sorbet
7



Euro 150,00



CIELO
RESTAURANT
A LA CARTE

Fave e olio

Broad beans and oil

Barbabietola nella terra

Beetroot in the land

3,6,7,10

Tartar di pomodoro San Marzano come se fosse manzo...

San Marzano tomato tartare as if it was beef...

3,5,6,10

Ostrica, spinaci e beurre blanc

Oyster, spinach and beurre blanc

7,14

Cappelletti al parmigiano e olio alle foglie di fico

Cappelletti with parmesan cheese and fig leaf oil

1,7

Pasta "Benedetto Cavalieri" cipolle e gambero rosso crudo

Pasta "Benedetto Cavalieri", onion and raw red shrimp

1,2,7



CIELO
RESTAURANT

A LA CARTE

Lattuga arrosto, zuppetta di olive verdi, cialda croccante

Charcoal lettuce, green olive soup, crunchy wafer

1

*Ventresca di tonno al cardamomo, mandorle ai pomodori secchi e
pasta di limoni arrosto*

Tuna belly with cardamom, almonds with dried tomatoes and
roasted lemon paste

4,6,8,10

Assoluto di calamari, yogurt, infuso di limone e menta

Squid reduction, yoghurt and lemon and mint infusion

4,7

Rana pescatrice, piselli, pil-pil e prugne umeboshi

Monkfish, peas, pil-pil and umeboshi plums

4

Agnello e peperoni

Lamb and peppers

1,10

Euro 40,00 Cadauno–Each

Cocco, ananas, cioccolato e pepe

Coconut, pineapple, chocolate and pepper

7

Litchi, zenzero, lamponi e yogurt

Lychee, ginger, raspberries and yoghurt

1,3,7,8

Euro 18,00 Cadauno–Each



CIELO
RESTAURANT

PRANZO

Menu "Easy Gourmet":
la versione smart della proposta alla carta prevista alla sera

2 portate salate Euro 60,00

3 portate salate Euro 80,00

LUNCH

*"Easy Gourmet" menu:
the smart version of the à la carte proposal set for the evening*

2 main courses Euro 60.00

3 main 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*

