

TERRITORIALITA' E CREATIVITA' DEL "CIELO" DI PUGLIA

Lo Chef *Andrea Cannalire*, Pugliese, vi da il benvenuto al ristorante Cielo proponendo piatti ispirati alle origini, all'amore per la materia prima della sua terra e a memorie sensoriali conservate dalle sue esperienze passate.

La Puglia: una patria ricca di contrasti terrosi e marini, che, quando uniti, danno vita ad un sublime connubio di sapori.

Le ricette nascono da un gioco di consistenze e gusti percettibili al palato. I sapori che si amalgamano uniformemente, mantenendo ognuno la propria identità, sono allo stesso tempo distinguibili singolarmente in un gustoso equilibrio fra sapido, dolce ed amaro.

Così il genio creativo di Cannalire sposa la territorialità guidandoci alla scoperta delle infinite sfumature del "Cielo" di Puglia.

TERRITORIALITY AND CREATIVITY OF THE APULIAN "CIELO"

*Our Apulian Chef, **Andrea Cannalire**, is welcoming you at Cielo restaurant with dishes inspired by his origins, his love for the raw material from his land and memories acquired from his past experiences.*

Apulia: a country full of earthy and marine contrasts, which combined together give birth to a sublime blend of flavors.

The recipes come from playing with different consistencies and tastes pleasant on the palate.

Tastes that blend evenly, while retaining their own identity, they are at the same time distinguishable in a tasty balance between savory, sweet and bitter.

*Thus the creative genius of our Chef **Andrea Cannalire** marries the territoriality leading you towards the infinite shades of the Apulian "Cielo"*

Menu Degustazione *Tasting Menu*

ACQUA

Seppia, Variazioni di Mandorla, Limone salato e candito
Cuttlefish, Almond Selection, salty Lemon and Confit 7,8,14

Tortelli di Fave, Gamberi, Cime di Rapa ed emulsione di Cantabrico
Tortelli with Broad Beans, Prawns, Turnip Top and Cantabrico Anchovies Froath 1,2,3,4,7

Gallinella, Cips di Aglio nero, Finocchio e Foie Gras
Sea Gurnard, Black Garlic Cips, Fennel and Foie Gras 4

Risveglio al Cocco
spuma al Frutto della Passione e Cocco, Caffè
Passion fruit and Coconut foam, Coffee 3,7

Euro 95,00

FUOCO

Quaglia, Fasolari, Caprino e More
Quail, Smooth Clams, Goat's cheese and Blackberry 7,14

Cappellacci di Parmigiano al Beurre Noisette e Podolica battuta al coltello
Cappellacci pasta with Parmigiano Beurre Noisette and Podolica Beef Tartare 1,3,7

Al mio Mentore, Pluma di Patanegra, Burrata, Ricci di mare
To my Mentor, Pluma of Patanegra, Burrata cheese, sea Urchins 7, 14

Omaggio a mio Padre, Uovo e Farina
A Tribute to my Dad, Egg and Flour 3, 7

Euro 85,00

Abbinamento vini / Wine Pairing

“La Nostra Terra”

4 calici

euro 39,00

Antipasti / Starter

Gamberi rossi, Patate, Essenza di Trippa e Tartufo nero

Red Prawns, Potatoes, Tripe gel and Black Truffle 2,7,9

Euro 33,00

Seppia, Variazioni di Mandorla, Limone salato e candito

Cuttlefish, Almond Selection, salty Lemon and Confit 7,8,14

Euro 31,00

Lumache, Crema di Parmigiano e Aglio, Tarallo e Timo limonato

Snails, Parmigiano and Garlic cream, Tarallo bread and Thyme 1,7

Euro 29,00

Quaglia, Fasolari, Caprino e More

Quail, Smooth Clams, Goat's cheese and Blackberry 7,14

Euro 30,00

Carpaccio di Ricciola, Caviale di Clementine, Arancia, Carota, Zenzero e Crostini

Amberjack carpaccio, Clementine Caviar, Orange, Carrot, Ginger and Croutons 1,4

Euro 32,00

Primi / First Course

Cappellacci di Parmigiano al Beurre Noisette e Podolica battuta al coltello

Cappellacci pasta with Parmigiano, Beurre Noisette and Podolica Beef Tartare 1,3,7

Euro 33,00

Gnocchi di Caprino al Nero di Seppia, Plancton, Panna marmorizzata e Ricci di Mare

Black Squid's Ink Gnocchi with Goat's Cheese, Plancton, Spirulina Cream and Sea Urchins 4,7,14

Euro 34,00

Tortelli di Fave, Gamberi, Cime di Rapa ed emulsione di Cantabrico

Tortelli with Broad Beans, Prawns, Turnip Top and Cantabrico Anchovies Froath 1,2,3,4,7

Euro 34,00

Pasta mista Cacio e Pepe, Ostriche e Crema di Porro

Mixed pasta with Cacio cheese and Pepper, Oysters and Leek cream 1,7,14

Euro 34,00

Risotto al Caciocavallo, Cozze, Limone e Vaniglia

Caciocavallo cheese Risotto, Mussels, Lemon and Vanilla 7,14

Euro 33,00

Secondi / Main Course

Manzo, Carota alla Fava di Tonka, Sfoglia di Patata e Grano Arso

Beef, Carrot flavored with Tonka Bean, Crunchy Potato and Burned Wheat ^{1,8}

Euro 34,00

Gallinella, Cips di Aglio nero, Finocchio e Foie Gras

Sea Gurnard, Black Garlic Cips, Fennel and Foie Gras ⁴

Euro 36,00

Sgombro, Mousse di Coniglio alla Cacciatora, Cime di Rapa

Mackerel Fish, "Cacciatora Style" Rabbit Mousse and Turnip Top ⁴

Euro 34,00

Al mio Mentore, Pluma di Patanegra, Burrata, Ricci di mare

To my Mentor, Pluma of Patanegra, Burrata cheese, sea Urchins ^{7,14}

Euro 36,00

Baccalà mantecato, Peperoni gialli e rossi, Polenta croccante

Creamed salted Codfish, yellow and red Peppers, crunchy Polenta ^{1,4,7}

Euro 34,00

Dolci / *Dessert*

Caprese

Marquise al Cioccolato, Panna cotta al Lime
Chocolate marquise and Panna cotta flavored with Lime 3,7

Risveglio al Cocco

Spuma al Frutto della Passione e Cocco, Caffè
Passion fruit and Coconut foam, Coffee 3,7

Delizia d' Inverno

Mousse al Cioccolato bianco, Lamponi
White Chocolate mousse, Raspberries 3,7

Omaggio a Mio Padre, Uovo e Farina

Crema catalana, Caramello
Catalane cream, Caramel 3,7

Limone di mare

Limone. Yogurt, alga Nori
Lemon, Yoghurt, Nori sea weed 1.3.7.8

Euro 12,00

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, 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*