

# 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 28.00**

## 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

**pasta di sesamo nero e rosso acido di frutti di bosco**  
*"risotto", black and acid red sesame paste of berries (1,7,11)*

**Euro 30.00**

### Tortelli

**di lepre, 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 30.00**

**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 32.00**



**Pluma di maiale**

**burrata, e ricci di mare....**

*pork, burrata, and sea urchins.... (7,14,9,\*)*

**Euro 38.00**



**Baccalà mantecato**

**polenta, peperoni gialli e rossi**

*creamed salted codfish, polenta, yellow and red peppers (1,3,4,7,8,9,\*)*

**Euro 32.00**

# CIELO

## Dolci / *Dessert*

### A mio padre

cocco, passion fruit, polvere di latte  
*coconut, passion fruit, milk powder ( 3,7,8)*

**Euro 15.00**

### Caprese!

cremoso al fondente 72%, panna cotta al lime  
*creamy dark chocolate 72%, lime panna cotta, (3,5,7,8)*

**Euro 15.00**

### “Meringata al limone”

rivisitazione della meringata al limone, crema al limone, frolla di arso, meringa italiana  
*revisitation of a lemon meringue ... lemon cream, burnt wheat shortcrust pastry, italian meringue (1,3,5,7,8)*

**Euro 15.00**

### Passeggiata in pineta

morbido croccante ai pinoli, cioccolato 64%, mousse di pino  
*soft crunchy with pine nuts, 64% chocolate, pine mousse (1,3,5,7,9)*

**Euro 15.00**

### Caffè leccese

mousse di mandorla e cremoso al caffè  
*almond mousse and creamy coffee (1,3,5,7,8)*

**Euro 15.00**

# 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, raw lemon burrata of shrimp and sea.... (1,2,7,\*)*

#### 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)*

#### “Meringata al limone”

rivisitazione della meringata al limone, crema al limone, frolla di arso, meringa italiana  
*revisitation of a lemon meringue ... lemon cream, burnt wheat shortcrust pastry, italian meringue (1,3,5,7,8)*

Euro 105.00

### .....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)*

#### Caprese!

cremoso al fondente 72%, panna cotta al lime  
*creamy dark chocolate 72%, lime panna cotta, (3,5,7,8)*

Euro 95.00

#### Abbinamento vini / *Wine Pairing*

4 calici/glasses Euro 39,00 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  
*spaghetto 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 100.00**

## 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)*

### Passeggiata in pineta

morbido croccante ai pinoli, cioccolato 64%, mousse di pino  
*soft crunchy with pine nuts, 64% chocolate, pine mousse (1,3,5,7,9)*

**Euro 90.00**

### Abbinamento vini / *Wine Pairing*

“La Nostra Terra” 4 calici/ glasses Euro 39,00 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*