

# 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

## Menu Degustazione

### *Tasting Menu*

#### .....Dal Mare

##### **Gamberi rossi**

**Cioccolato bianco, albicocca, lime e geranio al limone**

*Red shrimps, white chocolate, apricot, lime and lemon scented geranium* 1,2,5,6,7,8\*

##### **Spaghettoni**

**Cotti in acqua di peperone, paprika, colatura di alici, pane croccante**

*Spaghettoni pasta cooked in pepper water, paprika, anchovy sauce, crunchy bread* 1,9,4

##### **Baccalà mantecato**

**Peperoni gialli e rossi, Polenta croccante**

*Creamed salted Codfish, yellow and red Peppers, crunchy Polenta* 1,3,4,7\*

##### **Caprese!**

**Cremoso al fondente 72%, panna cotta al lime**

*Creamy dark chocolate 72%, lime panna cotta* 3,7,8

**Euro 95.00**

#### .....Dalla Terra

##### **Ragù di manzo al contrario**

**Battuta di manzo, mezze maniche, infusione di salsa e cremoso al parmigiano**

*Beef tartare, mezze maniche pasta, sauce infusion and creamy parmesan* 1,7

##### **Maiale!**

**Cappellacci con maiale cbt, crema di mela, pancia di maiale affumicata e guanciale**

*Cappellacci pasta with pork, apple sauce, smoky pork belly and bacon*

1,3,9

##### **Al mio Mentore,**

**Pluma di Patanegra, burrata, ricci di mare**

*To my Mentor, pluma of Patanegra, burrata cheese, sea urchins* 7, 1,4\*

##### **Omaggio a Mio Padre, Uovo e Farina**

**Cocco, passion fruit, polvere di latte**

*Coconut, passion fruit, milk powder* 3,7,8

**Euro 85.00**

**Abbinamento vini / Wine Pairing**

“La Nostra Terra” 4 calici Euro 39,00

# CIELO

## Antipasti / Starters

### Gamberi rossi

Cioccolato bianco, albicocca, lime e geranio al limone

*Red shrimps, white chocolate, apricot, lime and lemon scented geranium* 1,2,5,6,7,8\*

Euro 35.00

### 4 4 2 Di Seppia .....

4 Variazioni di seppia, 4 variazioni di mandorla, 2 variazioni di limone

*Four variations of Cuttlefish and almonds, two concentration of lemon* 1,7,8,1,4\*

Euro 33.00

### Capesante Cotte e crude,

crumble alla nduja, crema inglese al lemongrass e cipollotto

*Raw and cooked scallops, anduja crumble, English*

*cream with lemongrass and spring onion* 1,3,7,1,4\*

Euro 34.00

### Ragù di manzo al contrario

Battuta di manzo, mezze maniche, infusione di salsa e cremoso al parmigiano

*Beef tartare, mezze maniche pasta, sauce in infusion and parmesan cream* 1,7,14

Euro 30.00

### Bresaola di agnello

Formaggio di capra, polline e gelatina di miele

*Thin slices of Dried Lamb beef, goat cheese, pollen, and honey jelly* 1,7

Euro 30.00

## Primi / First Courses

### Ravioli di trippa

La loro essenza in salsa, crudo di ostriche

*Ravioli pasta with its saucy essence, raw oysters* 1,3,9,14

Euro 29.00

### Tubettini

Rana pescatrice, patate e pomodoro, alghe, zenzero e katsoubushi

*Tubettini pasta with monkfish, potatoes and tomato, seaweed, ginger and katsubushi* 1,4,7,9\*

Euro 27.00

### Risotto

Toma a tre latti, bottarga, spirulina e sedano

*Toma cheese, bottarga, spirulina and celery* 4,7,9

Euro 29.00

# CIELO

## Spaghettoni

Cotti in acqua di peperone, paprika, colatura di alici, pane ripassato

*Spaghettoni pasta cooked in pepper water, paprika, anchovy sauce, pan-cooked bread* 1,4,9

Euro 30.00

## Maiale!

Cappellacci con maiale cbt, crema di mela, pancia di maiale croccante e guanciale

*Cappellacci pasta with pork, apple sauce, crispy pork belly and bacon* 1,3,7,9

Euro 28.00

## Secondi / Main Course

### Manzo,

Arachidi, shitake e cren

*Beef with peanuts, two-way shitake, horseradish* 5,9\*

Euro 38.00

### Filetto di tonno alla Rossini,

patate , foie gras, caviale di tartufo nero e il suo fondo

*Rossini tuna fillet, with potato pearls, foie gras , black truffle caviar and its sauce* 1,,3,4\*

Euro 37.00

### Sogliola,

salsa di Salicornia, pane al verde, aria di sedano e sambuca, gel di limone

*Sole with Salicornia sauce, green bread , celery and sambuca air, lemon gel* 1,4,,6,7,9

Euro 36.00

### Al mio Mentore,

Pluma di Patanegra, burrata, ricci di mare

*To my Mentor, pluma of Patanegra, burrata cheese, sea urchins* 7, 1,4\*

Euro 38.00

### Baccalà mantecato,

Peperoni gialli e rossi, Polenta

*Creamed salted codfish, yellow and red peppers, polenta* 1,3,4,7,9\*

Euro 33.00

# CIELO

## Dolci / *Dessert*

### **Omaggio a Mio Padre, Uovo e Farina**

Cocco, passion fruit, polvere di latte

*Coconut, passion fruit, milk powder* 3,7,7,8

**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**

### **Passeggiata in pineta**

Morbido croccante ai pinoli, cioccolato 64%, more e resina di pino

*Soft crunchy with pine nuts, 64% chocolate, blackberry and pine resin* 1,3,5,7,9

**Euro 15.00**

### **Per mia moglie... le radici del caffè leccese**

Variazione al caffè e latte di mandorla

*Coffee selection with almond milk* 1,3,5,7,8

**Euro 15.00**

### **“Lavori in corso”**

Ricostruzione di una torta al limone...

Crema al limone, frolla di arso, meringa italiana

*Remake of a lemon cake... lemon cream, burnt wheat shortcrust pastry, Italian meringue* 1,3,5,7,8

**Euro 15.00**

# 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*

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*