

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...

<<Intelligence is the ability to adapt to change>>.
(Stephen Hawking)

CIELO

Menu Degustazione

Tasting Menu

ACQUA

Gamberi rossi

Cioccolato bianco, albicocca, lime e geranio al limone

Red shrimps, white chocolate, apricot, lime and lemon scented geranium 1,2,7

Spaghettoni

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

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

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

FUOCO

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, 14

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 ^{1,2,7}

Euro 32,00

Seppia al buio...

Variazione di piselli, concentrazione di limone salato

Cuttlefish, peas, salty lemon concentration ¹⁴

Euro 28,00

Capesante

Cotte e crude, crumble alla nduja, crema inglese al lemongrass e cipollotto

Raw and cooked scallops, nduja crumble, English cream with lemongrass and spring onion ^{1,3,7,14}

Euro 32,00

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}

Euro 28,00

Filetto di agnello

Chimichurri, salsa di ostriche, fava e cicorie

Lamb fillet, chimichurri, oyster sauce, fava beans and chicory ¹⁴

Euro 26,00

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 30,00

Tubettini

Rana pescatrice, patate, alghe, zenzero e katsoubushi

Tubettini pasta with monkfish, seaweed, ginger and katsoubushi ^{1,4}

Euro 27,00

Risotto

Capra e bottarga, spirulina e sedano

Risotto with goat, bottarga, spirulina and celery ^{7,4,9}

Euro 28,00

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 1,9,4

Euro 28,00

Maiale!

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

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

Euro 28,00

Secondi / Main Course

Manzo,

Arachidi, shitake in due modi, cren

Beef with peanuts, two-way shitake, horseradish 5,8,9

Euro 36,00

Filetto di tonno alla Rossini,

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

Rossini tuna fillet, with Ratte potato pearls, foie gras scaloppine, black truffle caviar and its

SAUCE 1,3,4,9,14

Euro 34,00

Sogliola,

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

Sole with Salicornia sauce, basil gratin, celery and sambuca air, lemon gel 1,4,9

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

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

Euro 30,00

CIELO

Dolci / *Dessert*

Omaggio a Mio Padre, Uovo e Farina

Cocco, passion fruit, polvere di latte

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

Euro 12,00

Caprese!

Cremoso al fondente 72%, panna cotta al lime

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

Euro 12,00

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 3,7,8

Euro 12,00

Per mia moglie... le radici del caffè leccese

Variazione al caffè e latte di mandorla

Coffee selection with almond milk 3,7,8

Euro 12.00

“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 1,3,7,8

Euro 12,00

CIELO

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*