

TERRITORIALITA' E CREATIVITA' DEL "CIELO" DI PUGLIA

Fedele alla sua peculiarità di più giovane Chef stellato pugliese,
Andrea Cannalire propone piatti ispirati alle origini,
all'amore per la materia prima della sua terra
ed 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"

*Faithful to his peculiar feature of the youngest Apulian Michelin Starred Chef,
Andrea Cannalire creates 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

Dentice alla Puttanesca 2018
Carpaccio di Dentice, variazione di Pomodori, Capperi e Origano
Snapper carpaccio, selection of Tomatoes, Cappers and Oregano 4

Tortelli di Rana Pescatrice all'Amatriciana
Monkfish Tortelli in Amatriciana style 1, 3, 4, 7

Triglia, Zucchina Pasticcina, Pastinaca , fiocchi di Latte e Carote
Red Mullet, Pasticcina courgette, Parsnip, Milk cream and Carrots 1, 3, 4, 7

Risveglio al Cocco
spuma al Frutto della Passione e Cocco, Caffè
Passion fruit and Coconut foam, Coffee 3, 4

Euro 85.00 per persona

FUOCO

Tartare di Podolica, Melacotogna, formaggio di Capra e grani di Senape
Podolica beef tartare, Queens Apple, Goat cheese and Mustard seeds 7,10

Plin di Canapa e Spirulina ripieni di Anatra, consommè di Anatra e Finferli
Hemp flour and Spirulina sea weed Plin filled with Duck, its consommé and Finferli mushroom 1,3.

Al mio Mentore, Pluma di Patanegra, Burrata, Ricci di mare
To my Mentor, Pluma of Patanegra, Burrata cheese, sea Urchins 2,7,14

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

Euro 75.00 per persona

Abbinamento vini / Wine Pairing

"Aromi di Puglia"

4 calici

Euro 40.00 per persona

DISUGUALE

Lo Chef *Andrea Cannalire* elabora un “Menu Creativo”
a mano libera per tutto il tavolo

Chef Andrea Cannalire creates a free Creative Menu for the entire table

10 PORTATE

Euro 110.00 per persona

12 PORTATE

Euro 130.00 per persona

14 PORTATE

Euro 150.00 per persona

Abbinamento vini / *Wine Pairing*

“Creativo DiVino”

8 calici

Euro 85.00 per persona

Antipasti / Appetizers

Dentice alla Puttanesca 2018

Carpaccio di Dentice, variazione di Pomodori, Capperi e Origano

Snapper carpaccio, selection of Tomatoes, Cappers and Oregano ⁴

Euro 28,00

Tartare di Podolica, Melacotogna, formaggio di Capra e grani di Senape

Podolica beef Tartare, Queens Apple, Goat cheese and Mustard seeds ^{,7,10}

Euro 27,00

Granchio, Melone invernale, Carosello, Gin e ghiaccia di Yogurt

Crab, winter Melon, sweet Cucumber, Gin and iced Yoghurt ^{2,7}

Euro 32,00

Gamberi, Lamponi, aceto di Lamponi e crema di Latte

Prawns, Raspberry, Raspberry vinegar and cream of Cheese ^{2,7}

Euro 30,00

Abalone e Animelle al Plancton, crema di Anacardi e confettura di Limoni

Abalone and Plancton Sweetbread, Cashew cream and Lemon Jam ^{8,14}

Euro 32,00

Primi Piatti / First Courses

Plin di Canapa e Spirulina ripieni di Anatra, consommè di Anatra e Finferli

Hemp flour and Spirulina see weed Plin filled with Duck, its consommè and Finferli mushroom ^{1,3,7}

Euro 29,00

Fagottini di Parmigiana, Pomodoro in conserva, nuvola e louflée di Parmigiano

Eggplant Parmigiana Fagottini, organic Tomatoes, Parmigiano cheese foam and louflée ^{1,3,7}

Euro 28,00

Tortelli di Rana Pescatrice all'Amatriciana

Monkfish Tortelli in Amatriciana style ^{1,3,4,7}

Euro 32,00

Spaghettoni Benedetto Cavalieri, Aglio, Olio, Peperoncino,
colatura di Alici, Calamaretti spillo e Pane ripassato

Spaghettoni Benedetto Cavalieri, Garlic, Oil, chili Pepper,
Anchovy water, Calamari and aromatic Bread crumbs ^{1,4,14}

Euro 30,00

Risotto al Caciocavallo, fava Tonka, Pere ed Amaretto

Risotto with Caciocavallo cheese, Tonka bean, Pear and Amaretto ⁷

Euro 26,00

Secondi Piatti Main Courses

Triglia, Zucchina Pasticcina, Pastinaca , fiocchi di Latte e Carote
Red Mullet, Pasticcina courgette, Parsnip, Milk cream and Carrots ^{1,3,4,7}
Euro 35,00

Piccione, Cavolfiore, polvere di Mais, baby Pannocchia e Yuzu
Pigeon, Coliflower, Corn powder, baby Corncob and Yuzu ^{1,3}
Euro 32,00

Astice, pancia di Maialino, Sedano Rapa, Umeboshi, Tamarindo e Bergamotto
Lobster, Piglet belly, Celeriac, Umeboshi, Tamarind and Bergamot ²
Euro 42,00

Al mio Mentore, Pluma di Patanegra, burrata, ricci di mare
To my Mentor, Pluma of Patanegra, Burrata cheese, sea Urchins ^{2,7,14}
Euro 34,00

Baccalà mantecato, Peperoni gialli e rossi, Polenta
Creamed salted Codfish, yellow and red Peppers, Polenta ^{4,7}
Euro 28,00

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, Mango
White Chocolate mousse, Mango 3,7

Omaggio a Mio Padre, Uovo e Farina

Crema catalana, Caramello
Catalane cream, Caramel 3,7

Benvenuto Esotico

Ananas mousse, gel, polvere e fresca
Pineapple mousse, gel, powder and fresh

Euro 15.00

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*