

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

Tartare di Spigola, Passion fruit, Sponsali e Tartufo
Sea Bass Tartare, Passion fruit, Betrothal and Truffle 4

Ravioli ripieni di Baccalà, Patata, Cicoria su soffice di Patata al Limone
Ravioli pasta filled with Cod fish, Potato, Chicory on Lemon flavored light Potato cream 1,4

Triglia in tempura, Fave e Piselli, crema di Latte, Pomodoro e perle soffiate
Red Mullet in Tempura, Fava beans and peas, Milk cream, Tomato and crunchy cereal 2,7

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

Euro 95.00 per persona

FUOCO

Ricordo della Nonna
Manzo in carpaccio, Amatriciana e Guanciale crock
Beef carpaccio, Amatriciana sauce and crispy pork cheek 1,7

Tortello all'Orientale ripieno di Manzo, salsa di Soia, Sesamo e Katsuobushi
Tortello pasta Orientale Style filled with Beef, Soy sauce, Sesame and Katsuobushi 1,6,7,11

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 85.00 per persona

Abbinamento vini / Wine Pairing

“Aromi di Puglia”

4 calici

Euro 40.00 per persona

Antipasti / Appetizers

Cannolicchi, Asparagi, Spirulina e Acetosa

Razor clams, Asparagus, Spirulina sea weed and Sorrell ¹⁴

Euro 32,00

Tartare di Spigola, Passion fruit, Sponsali e Tartufo

Sea Bass Tartare, Passion fruit, Betrothal and Truffle ⁴

Euro 30,00

Ricordo della Nonna

Manzo in carpaccio, Amatriciana e Guanciale crock

Beef carpaccio, Amatriciana sauce and crispy pork cheek ^{1,7}

Euro 28,00

Cozze, Carciofi, Nocciola e Bernese all' aceto di Mele

Mussels, Artichoke, Azelnut and Apple vinegar Bernese ^{1,3,8,14}

Euro 27,00

Maialino affumicato e cacao, Sesamo nero, Topinambur e frutti di bosco

Smoked Piglet and Cocoa, black Sesame, Jerusalem artichoke and Berries ¹¹

Euro 32,00

Primi Piatti / First Courses

Plin di Cavolfiore grigliato, calamaretti Spillo e variazione di Basilico

Plin Raviolo with grilled Colinflor, baby Squid and Basil selection ^{1, 7, 14}

Euro 28,00

Ravioli ripieni di Baccalà, Patata, Cicoria su soffice di Patata al Limone

Ravioli pasta filled with Cod fish, Potato, Chicory on lemon flavored light potato cream ^{1, 4}

Euro 30,00

Spaghettoni Benedetto Cavalieri freddo con pesto di Basilico,

Ostrica e caviale di Wasaby

Cold Spaghettoni Benedetto Cavalieri, with Basilic, Oyster and Wasaby ^{1, 7, 14}

Euro 30,00

Tortelli di Manzo “all'Orientale”, Soia, Sesamo e Katsuobushi

Beef Tortelli pasta Oriental style, Soy, Sesame and Katsuobushi ^{1, 6, 7, 11}

Euro 30,00

Risotto all'Arancia, Stracciatella e Gamberi
Risotto with Orange, Stracciatella cheese and Shrimps 2,7
Euro 28,00

Secondi Piatti

Main Courses

Filetto di Coniglio lardellato, Shitake e Scalogno fondente
Larded Rabbit fillet, Shitake mushroom and dark Shallot
Euro 32,00

Manzo, Foie gras, Arachidi, crema di Patate e Borragine
Beef, Foie gras, Peanuts, Potatoes cream and Borage 7.8
Euro 32,00

Triglia in pastella, Fave e Piselli, crema di Latte, Pomodoro e perle soffiate
Battered Red Mullet, Fava beans and peas, Milk cream, Tomato and crunchy cereal 2,7
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 30,00

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 di Primavera

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 15.00

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*

