

## 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 Baccalà, Fragole e Pomodoro**  
Cod fish in tartare, Strawberries and Tomato *1,2*

**Pasta mista ai Ricci di mare, crema di Pane al Limone e Corallo di mare**  
Sea Urchins mixed pasta, Bread cream Lemon flavored, Sea coral *1,14*

**Spigola in Kataifi, Patate, Spinaci e Cipolla**  
Kataifi Sea Bass, Potatoes, Spinach and Onion *1,4*

**Risveglio al Cocco**  
**spuma al Frutto della Passione e Cocco, Caffè**  
Passion fruit and Coconut foam, Coffee *3,7*

Euro 105.00 per persona

### FUOCO

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

**Cappellacci di Coniglio, Burro e Alici, Stracciatella e Tartufo**  
Tortelli pasta with Rabbit, Butter and Anchovies, Stracciatella cheese and truffle *1,7,4*

**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**  
A Tribute to my Dad, Egg and Flour *3,7*

Euro 95.00 per persona

Abbinamento vini / Wine Pairing

“Aromi di Puglia”

4 calici

Euro 48.00 per persona

## Antipasti

**Canocchie, Limone salato, Paprika e variazione di Salicornia**  
Mantis shrimps, salty Lemon, paprika and sea Asparagus selection 1,2  
Euro 35.00

**Tartare di Baccalà, Fragole e Pomodoro**  
Cod fish in tartare, Strawberries and Tomato 4  
Euro 32.00

**Ricordo della Nonna**  
**Manzo in carpaccio, Amatriciana e Guanciale crock**  
Beef carpaccio, Amatriciana sauce and crispy pork cheek 1,7  
Euro 31.00

**Sgombro, Barbabietole, chutney di Albicocche, Lamponi e Yogurt**  
Mackerel fish, Beetroot, Apricot chutney, Raspberries and Yoghurt 4,7  
Euro 30.00

**Scampi, Pesca e Foie Gras**  
Scampi, Peach and Foie Gras 2,7  
Euro 36.00

## Primi

**Cappellacci di Coniglio, Burro e Alici, Stracciatella e Tartufo**  
Tortelli pasta with Rabbit, Butter and Anchovies, Stracciatella cheese and truffle 1,4,7  
Euro 32.00

**Spaghettoni Benedetto Cavalieri freddi,**  
**Tartare di Tonno, Colatura di Alici, olio di Sesamo, Erba Cipollina e Scalogno**  
Cold Spaghettoni Benedetto Cavalieri  
Tuna tartare, Anchovy sauce, Sesame oil, Chives and Shallot 1,4,11  
Euro 35.00

**Plin di Gorgonzola, Ostriche e Mela verde**  
Plin ravioli with Gorgonzola cheese, Oysters and green Apple 1,7,14  
Euro 36.00

**Pasta mista ai Ricci di mare, crema di Pane al Limone e Corallo di mare**  
Sea Urchins mixed pasta, Bread cream Lemon flavored, Sea coral 1,14  
Euro 34.00

**Risotto al Pomodoro arrosto, Gamberi e Basilico**  
Roasted Tomatoes risotto, Shrimps and Basil 2  
Euro 33.00

## Secondi

**Filetto di Coniglio lardellato, Shitake, Scalogni fondenti, Fave e nero di Seppia**  
Larded Rabbit fillet, Shitake mushroom, dark Shallots, Broadd beans and black Ink <sup>1,4</sup>  
Euro 36.00

**Spigola in Kataifi, Patate, Spinaci e Cipolla all' agro**  
Kataifi Sea Bass, Potatoes, Spinach and sour Onion <sup>1,4</sup>  
Euro 38.00

**Manzo, Sedano rapa alle Mandorle, Sesamo, Topinambur e funghi Enoki**  
Beef, Celeriac Almond flavored, Sesam, Jerusalem Artichoke and Enoki mushroom <sup>8,11</sup>  
Euro 37.00

**Al mio Mentore, Pluma di Patanegra, Burrata, Ricci di mare**  
To my Mentor, Pluma of Patanegra, Burrata cheese, sea Urchins <sup>2,7,14</sup>  
Euro 38.00

**Baccalà mantecato, Peperoni gialli e rossi, Polenta**  
Creamed salted Codfish, yellow and red Peppers, Polenta <sup>4,7</sup>  
Euro 33.00

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' Estate

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 16,00

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*