

CIELO

RESTAURANT

TERRITORIALITA' E CREATIVITA' DEL "CIELO" DI PUGLIA

Arte, stile, terra e mare

La tradizione e l'innovazione si sposano nell' arte culinaria che da anni pratico con passione.

Credo nell' importanza dei prodotti del territorio nel rispetto della stagionalità.

Questi elementi, insieme alla curiosità e alla sperimentazione,

costituiscono il motore che alimenta la coesione del gruppo di lavoro che, affiatato e coeso,

collabora al raggiungimento degli obiettivi.

Executive Chef
Angelo Convertini



“IL PRISCIO DEL RIENTRO A CASA”

La gioia del rientro a casa.
Riportare in una veste tutta mia
quello che i miei maestri e i luoghi mi hanno trasmesso
in questi anni.

Degustazione

Menu' completo euro 150

Menu' cinque portate euro 120

CIELO

RESTAURANT

APERITIVO TERRA AGRICOLA

espressione di territorio, di donne e uomini che si dedicano al mondo vegetale

L'OSTRICA

cruda, piedino di maialino nero e acetosella in salsa

14.6.9.12

CATALOGNA

cotta in umido, coratella d'agnello alla brace e lampascioni in agrodolce

12.

SPAGHETTONE

affumicato, aglio olio e peperoncino, fonduta di ricotta forte e alici

1.7.4.12

LASAGNA DI FAVE

agnello in pignata, cicoria e cardoncelli

9.

VACCA PODOLICA

cotta alla brace, patate di Polignano montate all'olio e senapi

1.9.10

CIALLEDDA

il punto di congiunzione tra primi e secondi

1.

LA CITTA' BIANCA

mandorla, piselli e olio d'oliva

3.7.8

"DA U NUCER"

la primavera tra frutta, ortaggi e bancarelle

CIELO

RESTAURANT

LA CARTA

Un'esperienza vissuta come un percorso degustazione

3 portate 80

4 portate 110

CIELO

RESTAURANT

L'INIZIO

GLI ASPARAGI

a vapore e in salsa, uovo soffice, limone nero e dragoncello

3

IL BACCALA'

marinato e fritto, caroselle di finocchio in aceto e prezzemolo

1.4.12

CONIGLIO

in porchetta, mela e cime di rapa

9.10

CIELO

RESTAURANT

LE PORTATE CENTRALI

I RAVIOLI

Ripieni di stracchino, brodo di gallina e olio allo smirnio

1.3.7.9

“RISOTTO AL TELEFONO”

Alla manteca affumicata, gambero viola di Gallipoli e aneto

2.7

LA SAGNA RICCIA

Al pomodoro datterino in conserva, olive, capperi, sgombro e origano di mare

1.4.12

GLI GNOCCHETTI

Di piselli, sponsali arrosto e lardo nostrano al rosmarino

CIELO

RESTAURANT

I PIATTI FINALI

IL DENTICE

Frollato, nduja, fagioli cannellini e alghe

4.

L'AGNELLO

Controfiletto al burro aromatico, fave fresche, pecorino e tartufo bianchetto

7.

IL CARCIOFO

Croccante/morbido, maionese ai capperi, Yuzu candito e misticanza selvatica

3.9.12

CIELO

RESTAURANT

LA DOLCEZZA

FORME DI LATTE

Selezione di formaggi Pugliesi miele di Castagno gelè alla falanghina

E composta di agrumi

7,12.

I CIOCCOLATI

Fondenti monorigine, fiordilatte di pecora e bergamotto

3.7

LA MELA

Saltata, crema montata al timo e torta di timouth

1.3.7

LA FRISA

Croccante condita con fregola e rosmarino

1.3

*Gentile cliente in base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere soggetti a congelamento

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”

- 1 – cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut -)
- 2 – crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 – pesce e prodotti a base di pesce
- 4 – arachidi e prodotti a base di arachidi
- 5 – soia e prodotti a base di soia
- 6 - latte e prodotti a base di latte
- 8- frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile,
pistacchi, noci macadamia
- 9 – sedano e prodotti a base di sedano
- 10 – senape e prodotti a base di senape
- 11 – semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 – solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
- 13 - lupini e prodotti a base di lupini
- 14 – molluschi e prodotti a base di molluschi