



## Menu Cielo

<https://piatti.menu>

Via Scipione Petrarolo, 7, 72017 Ostuni, Italy, OSTUNI  
+33186995715 - <https://www.lasommita.it/>



La **carta di Cielo** di OSTUNI include **76** pietanze. In media i *pietanze o bevande sul [menù](#)* costano circa 21 €. Le categorie possono essere visualizzate nel menù in basso. Il ristorante Cielo del Relais La Sommità, a 5 stelle, renderà il tuo soggiorno un'esperienza incantata con menu eleganti che presentano offerte stagionali. Il passato simboleggia la tradizione, il futuro l'innovazione: questa è la filosofia abbracciata dal nostro Chef la cui cucina evoca ricordi lontani, mentre al tempo stesso guida i palati verso territori inesplorati. I suoi piatti sapientemente combinati promettono un viaggio attraverso i sensi del passato e del presente, con proiezione nel futuro dove i sapori rassicuranti della terra regneranno forte. Una selezione esperta di vini locali e italiani accompagna i nostri piatti e durante la stagione estiva, la cena viene servita nell'antico giardino spagnolo dove aranci e ulivi creano uno sfondo affascinante. Una scala scavata nella roccia ci conduce a tre antiche cisterne, utilizzate in passato per raccogliere olio, e ora dedicate alla degustazione del vino: la nostra Cantina unica. Il ristorante del Relais La Sommità, situato nella parte più alta di [OSTUNI](#), offre una vista affascinante sui vicoli e i muri imbiancati della città che formano lo sfondo per cieli chiari e limpidi. L'atmosfera magica del ristorante è sinonimo di eleganza e sobrietà e la musica di sottofondo può diventare un piacevole momento di silenzio personale.

# Menu Cielo



## Bevande Analcoliche

ACQUA

## Tapas

TAPAS DI MELANZANE

## Ravioli

RIPIENI DI STRACCHINO, BRODO DI GALLINA, OLIO ALLO SMIRNIO

## Agnello

CONTROFILETTO AL BURRO AROMATICO, FAVE FRESCHE, PECORINO E TARTUFO

## Bevande Calde

CAFFÈ

## Menu 4 Portate

SCEGLI 3 PORTATE SALATE E UN DESSERT TRA I SEGUENTI

## Carciofo

CROCCANTE E MORBIDO, MAIONESE DI CAPPERI, YUZU CANDITO, MISTICANZA SELVATICA

## Baccala'

MARINATO E FRITTO, CAROSELLE DI FINOCCHIO IN ACETO E PREZZEMOLO

## Asparagi

COTTO A VAPORE, UOVO SOFFICE, LIMONE NERO E DRAGONCELLO

## I Cioccolati

FONDENTI MONORIGINE, MONTATA AL TIMO E TORTA TIMUT

## Lasagna Di Fave

AGNELLO IN PIGNATA, CICORIA E CARDONCELLI

## Citta' Bianca

MANDORLA, PISELLI E OLIO D'OLIVA

## Terra Agricola Aperitif

EXPRESSION OF TERRITORY OF WOMEN AND MEN WHO DEDICATE THEMSELVES TO THE VEGETABLE WORLD.

## Fava Beans Lasagne

LAMB IN PIGNATA, CHICORY AND CARDONCELLI MUSHROOMS

## Podolic Cow

GRILLED, POLIGNANO POTATOES WHIPPED IN OIL AND MUSTARD

## Cialleda

IL PUNTO DI CONGIUNZIONE TRA PRIMI E SECONDI

## The White City

ALMOND, PEAS AND OLIVE OIL

## L'ostrica

CRUDA, PIEDINO DI MAIALINO NERO E ACETOSELLA IN SALSA

# Menu Cielo



## La Città Bianca

MANDORLA, PISELLI E OLIO D'OLIVA

## Menù À La Carte Pranzo

PRANZO EASY GOURMET

## Catalogna

COTTA IN UMIDO, CORATELLA D'AGNELLO ALLA BRACE E LAMPASCIONI IN AGRODOLCE

COTTA IN UMIDO, CORATELLA D'AGNELLO ALLA BRACE E LAMPASCIONI IN AGRODOLCE

## Categoria Di Ristorante

DESSERT

VEGETARIANO

## Questi Tipi Di Piatti Vengono Serviti

PESCARE

ANTIPASTO

## Aperitivo Terra Agricola

ESPRESSIONE DI TERRITORIO, DI DONNE E UOMINI CHE SI DEDICANO AL MONDO VEGETALE

ESPRESSIONE DI DONNE E UOMINI CHE SI DEDICANO AL MONDO VEGETALE

## Spaghettone

AFFUMICATO, AGLIO OLIO E PEPERONCINO, FONDATA DI RICOTTA FORTE E ALICI

AFFUMICATO, AGLIO OLIO E PEPERONCINO, FONDATA DI RICOTTA FORTE E ALICI

## Vacca Podolica

COTTA ALLA BRACE, PATATE DI POLIGNANO MONTATE ALL'OLIO E SENAPI

COTTA ALLA BRACE, PATATE DI POLIGNANO MONTATE ALL'OLIO E SENAPI

## Principali

THE ARTICHOKE FRIED, CAPER MAYONNAISE, YUZU AND WILD MIXED SALAD

THE RED SNAPPER DRY AGED, NDUJA, CANNELLINI BEANS AND SEAWEED

LAMB SIRLOIN WITH AROMATIC BUTTER, FRESH FAVA BEANS, PECORINO CHEESE AND BIANCHETTO TRUFFLE

## The Beginning

RABBIT IN PORCHETTA, APPLE AND TURNIP TOPS

THE COD MARINATED AND FRIED, CAROSELLE OF FENNEL IN VINEGAR AND PARSLEY

THE ASPARAGUS STEAMED IN SAUCE, SOFT EGG, BLACK LEMON AND TARRAGON

## L'inizio

GLI ASPARAGI A VAPORE E IN SALSIA, UOVO SOFFICE, LIMONE NERO E DRAGONCELLO

IL BACCALÀ MARINATO E FRITTO, CAROSELLE DI FINOCCHIO IN ACETO E PREZZEMOLO

CONIGLIO IN PORCHETTA, MELA E CIME DI RAPA

# Menu Cielo



## I Piatti Finali

IL CARCIOFO CROCCANTE/MORBIDO,  
MAIONESE AI CAPPERI, YUZU CANDITO  
E MISTICANZA SELVATICA

IL DENTICE FROLLATO, NDUJA, FAGIOLI  
CANNELLINI E ALGHE

L'AGNELLO CONTROFILETTO AL BURRO  
AROMATICO, FAVE FRESCHE,  
PECORINO E TARTUFO BIANCHETTO.

## In between

GNOCCHETTI OF PEAS, ROASTED  
SPONSALI AND LOCAL ROSEMARY  
LARD

LA SAGNA RICCIA WITH DATTERINO  
TOMATOES, OLIVES, CAPERS,  
MACKEREL AND SEA OREGANO

RISOTTO SMOKED CREAM, GALLIPOLI  
PURPLE PROWNS AND DILL

I RAVIOLI STUFFED WITH STRACCHINO  
CHEESE, HEN BROTH AND SMIRNIO  
HERB

## Dolcezza

LA FRISA| CROCCANTE CONDITA CON  
FREGOLA E ROSMARINO

LA MELA| SALTATA, CREMA MONTATA AL  
TIMO E TORTA DI TIMOUTH

I CIOCCOLATI FONDENTI MONORIGINE,  
FIORDILATTE DI PECORA E  
BERGAMOTTO

FORME DI LATTE| SELEZIONE DI  
FORMAGGI PUGLIESI MIELE DI  
CASTAGNO GELÈ ALLA FALANGHINA E  
COMPOSTA DI AGRUMI

## Ingredienti Utilizzati

FRUTTI DI MARE

BURRO

ANATRA

MANZO

## Sweetness

FRISA CRISPY WITH STRAWBERRY AND  
ROSEMARY

SHAPES OF MILK SELECTION OF  
APULIAN CHEESES, CHESTNUT HONEY,  
FALANGHINA GELÈ AND CITRUS FRUIT  
COMPOTE

APPLE SAUTEED, THYME WHIPPED  
CREAM AND TIMUT CAKE

THE CHOCOLATES SINGLE ORIGIN  
DARK CHOCOLATES, SHEEP'S  
FIORDILATTE AND BERGAMOT

## Le Portate Centrali

I RAVIOLI RIPIENI DI STRACCHINO,  
BRODO DI GALLINA E OLIO ALLO  
SMIRNIO

RISOTTO AL TELEFONO ALLA MANTECA  
AFFUMICATA, GAMBERO VIOLA DI  
GALLIPOLI E ANETO

LA SAGNA AL POMODORO DATTERINO  
IN CONSERVA, OLIVE, CAPPERI,  
SGOMBRO E ORIGANO DI MARE

GLI GNOCCHETTI DI PISELLI, SPONSALI  
ARROSTO E LARDO NOSTRANO AL  
ROSMARINO GLI GNOCCHETTI DI  
PISELLI, SPONSALI ARROSTO E LARDO  
NOSTRANO AL ROSMARINO

## A Condividere



BISCOTTO CEGLIESE ,  
STRACCHINO E CAFFÈ 15 €

ARANCIA TART E  
MERINGA AL  
ROSMARINO. 15 €

ROMBO LENTICCHIE E PEPERONE  
AFFUMICATO E CONTORNI 35 €

FILETTO DI MANZO ALLA  
CACCIATORA E CONTORNI 35 €

# Menu Cielo



<b>FAVE E COMPANATICO</b>	<b>18 €</b>	<b>FOCACCIA "PEZZENTE" SALSICCIA "PEZZENTELLA", CAVOLO CAPPUCCIO, FINOCCHIETTO</b>	<b>15 €</b>
<b>ORECCHIETTE AL LIMONE, RAGÙ D'AGNELLO E ALLORO</b>	<b>22 €</b>	<b>A CEGLIE, MORTADELLA, PROVOLONE E SALSA TONNATA E RUCOLA</b>	<b>15 €</b>
<b>TUBETTO PATATE, COZZE E BASILICO</b>	<b>20 €</b>	<b>SALUMI E FORMAGGI DI MASSERIA, SOTT'OLIO E PANE CROCCANTE</b>	<b>22 €</b>
<b>LATTUGA, GIUNCATA, POLLO ROSSO, MANDORLE, CAPOCOLLO E CROSTINI.</b>	<b>18 €</b>		
<b>BURRATA, POMODORI MARINDA, VINCOTTO E ORIGANO</b>	<b>16 €</b>		

---

## Cielo

Via Scipione Petrarolo, 7, 72017  
Ostuni, Italy, OSTUNI

### Orari di apertura:

Domenica 12:30-14:30 19:30-22:30

Lunedì 12:30-14:30 19:30-22:30

Martedì 12:30-14:30 19:30-22:30

Mercoledì 12:30-14:30 19:30-22:30

Giovedì 12:30-14:30 19:30-22:30

Venerdì 12:30-14:30 19:30-22:30

Sabato 12:30-14:30 19:30-22:30

Fatto con [Piatti](#)

