

# CIELO

## MENÙ ALLA CARTA

### ANTIPASTI

#### BURRATA CLASSICA

Burrata med basilika & konfiterade körsbärstomater, lagrad balsamico, taggiascaoliver & ruccolasallad

*Burrata with basil & confit cherry tomatoes, aged balsamic glaze, Taggiasca olives & rocket salad*

#### CRUDO DI SALMONE A MODO NOSTRO

Vår egengravade lax med bergamott, rostade fänkålsfrön & fänkålscrudité

*Our own cured salmon with bergamot, roasted fennel seeds & fennel crudité*

#### TARTAR DI MANZO

Tartar på oxfilé med kapris, schalottenlök, lagrad äggula, picklad gurka, kallpressad olja, gräslöksmajonnäs, tryffel & krispig svamp

*Beef tenderloin tartare with capers, shallots, cured egg yolk, pickled cucumber, cold pressed oil, chive mayonnaise, truffle & crispy mushrooms*

### PRIMI E SECONDI

#### MACCHERONI ALL 'AMATRICIANA

Färsk makaronipasta serveras med lufttorkad griskind Guanciale, svartpeppar, San Marzano tomatsås & Pecorino ost

*Fresh macaroni pasta served with air-dried pork cheek Guanciale, black pepper, San Marzano tomato sauce & Pecorino cheese*

#### SPIGOLA

Grillad havsabborre serveras med fänkål, grön spetskål, vitvinsås med citron & olja på libbsticka

*Grilled sea bass served with fennel, green point cabbage, white wine sauce with lemon & lovage oil*

#### CAVOLFIORE E LENTICCHIE

Rostad blomkål, linser, blomkålspuré, gorgonzola, krispig kål samt vinägrett på rostade hasselnötter & bovetejonung

*Roasted cauliflower, lentils, cauliflower purée, gorgonzola, crispy cabbage, roasted hazelnut & buckwheat honey vinaigrette*

