



Caro Melo Mangio, La Tavola del 2025

Per cominciare

La Giardiniera di Frutta e Verdura, kannamango	€ 14
Figa la Parmigiana!	€ 12
La Banzanana	€ 12
Guacamole d'Arcobaleno	€ 15
Crudo di gamberi bianchi, maio al mandarino	€ 22
Insalata di polpo e anguria alla menta	€ 22
Tonno sott'olio, pomodori e limone	€ 20
Alici marinate e caponata al cioccolato	€ 18

Prima di tutto

Zuppa di mandorle e vongole al basilico	€ 24
Profumo di capelli di sirena	€ 26
La Pastasciutta ghiacciata	€ 18
Pasta&Fagioli, scordata in frigo!	€ 18
Risotto agli agrumi e scorfano	€ 22
Cous cous all'aragosta e bergamotto	€ 35
Cuturrru, tenerumi di zucca, cozze e cacao	€ 22

Secondi a Nessuno!

Tagliata di tonno, fragole e peperoni alla brace	€ 24
Pesce di scoglio in guazzetto di agrumi e pomodoro	€ 32
Mazzancolle in teriyaki di zenzero e cipolle tostate	€ 28
L'Aragosta in 4 tempi 150	Su prenotazione €
Rollè d'agnello, caffè e patate	€ 24
Lesso di cappello del prete di bue e sue guarnizioni	€ 22

Terzi Vegetali

Pannocchie al burro e vaniglia €
10

Stufatino di zucca lagenaria e i suoi tenerumi, ricetta materna €
10

Porcini trifolati €
24

Fagiolini e patate in salmoriglio di origano e menta €
12

Cipolla Giarratana in salsa di carrube €
12

Interiora Design

Trippa di bue al vino bianco, zafferano e cacio grattato €
18

Il Pane del Pescatore, interiora del pescato gratinate €
14

Pomiciare col vitello in 3 salse, Lingua bovina, salsa verde e guarnizioni €
18

Bocca salata, di nettare o di Mare delizioso

Pecorino Dop Siciliano, Miele di timo, agrumi canditi €
10

Ostrica, granita di mandorle e peperoncino candito, omaggio a Corrado Assenza €
10

Bocca Dolce

Babà al Vermut, gelato di carrube, fragole e mandarini (Vol. 10%) €
14

Gelato al caffè bianco, capperi, nocciole croccanti ed extra vergine di olive verdesse Cucco €
10

Farsi una Pera! – farcia di ricotta, salsa di caramello e mandorle €
12

Frutti della Stagione € 10

Le Degustazioni del giorno, per tutto il Tavolo, a cura di Carmelo

Cinque Portate € 70

Sette Portate € 80

Sette Portate con Aragosta € 100