



Caro Melo Mangio, Il menu 2026

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, ricci di mare e ostriche	€ 30
La Pastasciutta ghiacciata	€ 18
Pasta&Fagioli, dimenticata 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
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	€ 13
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 € 90	Sette Portate con Aragosta € 100
---------------------	--------------------	----------------------------------

Menu speciali su prenotazione

Degustazione al Tavolo dell'Amore 9 portate, per minimo 2 ospiti menu ad hoc € 100 pp

L'Aragosta in 4 tempi, minimo 2 ospiti. € 150 pp