



CARO MELO MANGIO ESTATE 2024

Per cominciare

Tartare di gamberi bianchi, mayo al bergamotto	€ 20
La Giardiniera di Frutta e Verdura, Ketchup albicocca	€ 12
Sott'olio di tonno, datterini, erbette buone	€ 15
Polpo, patate e anguria marinata	€ 20
Figa, la Parmigiana!!	€ 12

Prima di tutto

Zuppa di mandorle e vongole al basilico	€ 20
Fusilli al sugo di scorfano	€ 20
Risotto agli agrumi, bacon e gamberi	€ 20

Secondi a Nessuno!

Tagliata di tonno e peperonata di fragole	€ 22
Il Porcotonno	€ 18
Cappello del prete e melecotogne senapate	€ 24

Ortaggi d'estate

Pannocchie al burro e paprika	€ 10
Tenerumi di zucca in olio d'oliva	€ 10

Interiora design

Pomiciare col vitello in 3 salse	€ 18
Trippa la banana	€ 16

Bocca sapida

Pecorino siciliano e miele di timo	€ 10
Salame di porcavacca	€ 10
Pane e Creapopoli di tonno	€ 10

Bocca Dolce

Farsi una pera, Caramello e mandorle croccanti all'arancia	€ 10
Gelato caffè, capperi e olio evo	€ 8
Il cannolo di Claudio De Caro	€ 5
Frutti di stagione	€ 10

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

Cinque Portate	€ 60
Sette Portate	€ 70