



Caro Melo: a Donnalucata c'è un'osteria dalle mille sorprese

Lo chef siciliano Carmelo Chiaramonte ha aperto il suo ristorante in provincia di Ragusa dopo aver maturato diverse esperienze in giro per il mondo



Caro Melo a Donnalucata (Foto © Ambra Cusimano).

Un osso di vacca appeso al muro, lavagne con gli aggiornamenti del menù del giorno e le massime dello chef proprietario, ceste con fasci di erbe aromatiche bruciate per profumare l'ambiente. È innegabile che l'estro di **Carmelo Chiamonte** si rispecchi pienamente all'interno del suo "**Caro Melo Osteria Rituale**", il ristorante che ha aperto lo scorso giugno a Donnalucata (Ragusa) dopo anni di esperienze culinarie nel mondo.

Caro Melo: ambiente informale e un giardino delle fate

Una piccola sala interna fa da anticamera ad un bellissimo terrazzo che sembra un giardino delle fate; la passiflora rampicante crea un tetto di foglie per donare freschezza durante le afose serate estive. Ma attenti ai *passion fruit*, potrebbero cadervi in testa dimostrando che qui tutto è genuino e naturale.

Caro Melo offre un ambiente informale, con tavoli e sedie comodi e tutti diversi; la piacevole musica in sottofondo viene diffusa da un giradischi (da quant'è che non vi capita di ascoltare Jannacci in un locale?). Per entrare in simbiosi con i suoi clienti, inoltre, [Carmelo Chiamonte](#) ha creato una **postazione a vista** per la preparazione degli antipasti.

Il servizio e il menù

Ada e Natalia, le responsabili di sala, si alternano nel dare il benvenuto agli ospiti e, insieme agli

altri colleghi, compongono uno **staff gentile e cordiale**, pronto a dare delucidazioni e a raccontare storia e caratteristiche dei piatti.

Anche il menù, come l'intero ristorante, ha le sue particolarità; è il risultato delle esperienze internazionali maturate dallo chef e che a Donnalucata hanno trovato una felice concretizzazione. La sua vivacità si manifesta nell'**abbinamento di ingredienti dai diversi colori**, di prodotti freschi e di primissima qualità utilizzati per creazioni succulenti. Si tratta di una **cucina siciliana abilmente rivisitata**, nata da un mix inconsueto di cibi ma che si sposano alla perfezione, regalando gusti e sapori unici nel loro genere.

È possibile scegliere il **menù degustazione** composto da 7 portate al prezzo complessivo di 65,00 € (senza nessun classico piatto di pasta) oppure ordinare i piatti del giorno (anche di pasta). Tuttavia, va sottolineata la variabilità della proposta nel corso delle settimane.

Alcuni piatti di Caro Melo Osteria Rituale

Nella "**Giardiniera di frutta e ortaggi**" fatta in casa, il contrasto dei sapori viene messo in risalto dal ketchup di albicocche dal tenore agrodolce e pungente.



Giardiniera di frutta e ortaggi e Figa la parmigiana! (Foto © Ambra Cusimano).

"**Figa la parmigiana!**" è il nome di un piatto che rivisita la tradizione con gli occhi del nostro cuoco errante. Qui, la melanzana amara si sposa perfettamente con il sapore dolce dei fichi verdi.

Da non perdere, se siete fortunati, il "**Porcotonno**", un connubio felice tra maiale e tonno che

vengono cotti insieme nel sugo; il grasso suino rende la carne del pesce morbida e succosa.

La **“Zuppa di mandorle e vongole al basilico”** è un piatto delicato ma deciso caratterizzato dalla nota pungente conferita dal pesto che esalta il gusto dei molluschi.



Zuppa di mandorle e vongole al basilico (Foto © Ambra Cusimano).

E poi ci sono **“Tartare di gamberi e cicale con maionese al bergamotto e crumble di pane”**; **“Tonno e peperonata di fragole”**, **“Cuturro di frumento con tenerumi, ragù di cozze e fave di cacao”** o gli **“Spaghetti al sugo di ricciola”**. Insomma un percorso gastronomico ricco e pieno di sorprese che si conclude con un consigliatissimo **“Sorbetto al mango”**.



Spaghetti al sugo di ricciola (Foto © Ambra Cusimano).

I prezzi dell'osteria si aggirano tra i 10 e i 20 euro a pietanza mentre il costo medio della carta è di 38 euro a persona per un menù composto da antipasto, primo, dolce, acqua e coperto.

Carta dei vini

La carta dei vini, esigua nel numero ma soddisfacente in varietà e qualità, predilige piccole realtà vinicole italiane, spaziando dalle classiche bollicine ai *sur lie* con una scelta tra bianchi, rossi e rosati.

Ciò che si respira entrando da **Caro Melo** è brio, tradizione, spensieratezza e salsedine. Il mare dista pochi metri e ci si può concedere una piacevole passeggiata dopo una cena che difficilmente potrete dimenticare.

Caro Melo Osteria Rituale

Via Sanremo, 7 – Donnalucata (RG)

Aperto a cena dal martedì alla domenica (Prenotazioni: 328 2379452)

[Sito web](#) – [Facebook](#)

Data di creazione

29/09/2020

Autore

ambra-cusimano