



**VIVI L'ESPERIENZA JAMANTÈ**



**Lo Chef Roberto Pisciotta della Nazionale Italiana Cuochi  
e il Direttore Gianluca Torres  
vi danno il benvenuto nella loro realtà:**

**il JAMANTÈ**

**Un posto in cui ritroverete i migliori prodotti pugliesi  
rivisitati in chiave moderna, unendo talvolta tecniche e  
ingredienti internazionali.**

**Lasciatevi consigliare da loro e goditi ogni momento  
di questa nuova avventura culinaria.**

**Vi auguriamo una splendida permanenza e un  
momento ricco di emozioni sensoriali.**

**MENU n°3 ESTATE 2021**

**COPERTO 5€**

---

CONCEDITI  
UN MOMENTO DI PIACERE

---

**Jamantè nasce con un obiettivo:  
portare la cucina gourmet sulle tavole pugliesi.**

**Ed è proprio così che vogliamo farvi rivivere dei classici  
della nostra terra rivisitati!**

**Lo Chef Roberto Pisciotta della Nazionale Italiana Cuochi consiglia:**

MENU DEGUSTAZIONE  
**TRA LE MANI DELLO CHEF**

**Lasciati coccolare dalle sapienti tecniche  
e preparazioni del nostro chef con un menù  
di sei portate inedite e rivisitate.**

**\*il menù viene servito uguale per l'intero tavolo**

**70€**

**PERCORSO VINI 4 CALICI**

**Viaggio itinerante delle Puglie 30€**

**Viaggio itinerante dell'Italia e del Mondo 45€**

**I MENÙ DEGUSTAZIONE NON COMPRENDONO I VINI E**

**VENGONO SERVITI PER L'INTERO TAVOLO.**

---

CONCEDITI  
UN MOMENTO DI PIACERE

---

La tradizione della cucina mediterranea più autentica,  
unita alla complessità delle più moderne tecniche di preparazione.

Prova il menù che fa per te!  
Lasciati sorprendere dal nostro chef con dei menù "a scatola chiusa"

Lo Chef Roberto Pisciotta della Nazionale Italiana Cuochi consiglia:

MENU DEGUSTAZIONE  
**TRA LE CORRENTI DEL NOSTRO MARE**

Riscopri i sapori autentici dell'Adriatico e dello Ionio  
con un menù di sei portate  
ideato per i palati più raffinati, che amano  
i sapori intensi del Mediterraneo.

\*il menù viene servito uguale per l'intero tavolo

**80€**

PERCORSO VINI 4 CALICI

Viaggio itinerante delle Puglie 30€

Viaggio itinerante dell'Italia e del Mondo 45€

I MENÙ DEGUSTAZIONE NON COMPRENDONO I VINI E

VENGONO SERVITI PER L'INTERO TAVOLO.

---

SCEGLI DALLA NOSTRA CARTA

---

PER INIZIARE

|   |     |
|---|-----|
| Ostrica dello Chef  | 5€  |
| Gambero viola* interamente commestibile                   | 5€  |
| Scampo* Porcupine con spuma d'olio di mandorla di Toritto | 5€  |
| Le marinature dello Chef                                  | 15€ |

ANTIPASTI

|   |     |
|---|-----|
| Scampo* scottato, crema di crostacei e sedano croccante   | 16€ |
| Zuppetta di mitili e crostacei* tiepida con borragine   | 16€ |
| Tonno e anguria al carbone commestibile   | 18€ |
| Croissant di carosello e barbabietola, ripieno di gambero rosso con marmellata, acqua di sedano, maionese e caviale | 18€ |
| Punta di petto di vitello, ricotta, aglio nero e cipolla caramellata  | 16€ |
| Gelato areato di burrata, cetriolo, pomodoro e crudo di cipolla   | 16€ |
| In ricordo della nonna, il peperone ripieno   | 16€ |
| Insalatina di pomodori pugliesi   | 15€ |

PRIMI

|  |     |
|--|-----|
| Spaghetto, burro aromatico alla salicornia, bottarga di muggine, caviale e yuzu  | 18€ |
| Bottone ripeno di patate e acciughe, affumicato di pesce, mango e more           | 18€ |
| Spaghettone all'assassina  | 16€ |
| Il nostro raviolo  | 16€ |
| Fusillone con crema fredda di melanzane, crumble al pomodoro e ricotta marzotica | 15€ |

MINIMO DUE PORTATE PRINCIPALI A TESTA  
(L'INIZIO E I DESSERT NON SONO COMPRESI)

## RISOTTI

|  |     |
|--|-----|
| Risotto con gelee all'ostrica, moscato di Trani e burro salato all'arancia     | 18€ |
| Risotto con crema di scamorza affumicata, cipolla agrodolce e senape selvatica | 18€ |

## SECONDI

|   |     |
|---|-----|
| Polpo alla Luciana, cialda e perle di cipolla di Acquaviva e sponsale arrosto | 21€ |
| Calamaro, carciofo, inchiostro e panna acida alla menta                       | 22€ |
| "L'evoluzione dello Chef"   | 22€ |
| Torcinello, funghi di stagione e pera acidula                                 | 21€ |
| Animella, carota di Polignano e latte di mandorla                             | 22€ |

## DESSERT

|   |     |
|---|-----|
| Jamantè 22 - Macedonia di frutta "senza frutta" (per due persone) | 18€ |
| Ispirazione fondente  | 9€  |
| Specchio d'acqua  | 9€  |
| Risveglio estivo della terra                                      | 9€  |

### MINIMO DUE PORTATE PRINCIPALI A TESTA

(L'INIZIO E I DESSERT NON SONO COMPRESI)

Si comunica alla rispettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg.CE n.852/04). I prodotti contrassegnati con un \* sono surgelati: i prodotti raggiungono in brevissimo tempo la temperatura di -18°C, la rapidità di raffreddamento non danneggia la struttura biologica degli alimenti. La surgelazione si presenta come il miglior sistema di conservazione grazie allo scrupoloso rispetto della "catena del freddo" in tutto l'iter che l'alimento compie per arrivare, integro, sulla tavola del consumatore

### INFORMATIVA AI CLIENTI ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI (ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

Gentile Cliente, gli alimenti in commercio spesso contengono degli ingredienti allergenici che possono provocare reazioni violente nelle persone predisposte. Sono evidenziati nell'elenco sottostante gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti. Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati,

purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

maltodestrine a base di grano e prodotti derivati,

purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; sciroppi di glucosio a base d'orzo;

cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

Crostacei e prodotti derivati. Uova e prodotti derivati. Pesce e prodotti derivati, tranne:

gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. Arachidi e prodotti derivati. Soia e prodotti derivati, tranne:

olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati,

purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

esteri di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:

siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol d'origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche; lattitolo.

Frutta a guscio e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati

o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

Sedano e prodotti derivati. Senape e prodotti derivati. Semi di sesamo e prodotti derivati.

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO<sup>2</sup>. Lupini e prodotti derivati.

Molluschi e prodotti derivati.

---

LA CARTA DELLE ACQUE  
E DELL'OLIO

---

ACQUA

|                 | INCLUSA |
|-----------------|---------|
| Tap Water       |         |
| San Pellegrino  | 4€      |
| Panna           | 4€      |
| Filette liscia  | 4€      |
| Filette gassata | 4€      |
| Lauretana       | 5€      |
| Plose naturale  | 5€      |
| Perrier         | 5€      |
| Mangiatorella   | 4€      |

OLIO

- "IL CLASSICO" De Carlo 85% ogliarola, 15% coratina
- "TORRE DI MOSSA" De Carlo 100% coratina
- "FELICE GARIBALDI" De Carlo 100% ogliarola
- "PAPTAGNAC" olio del nonno

PER ACCOMPAGNARE L'ENTREE

|   |     |
|---|-----|
| Flute "Tener" Chardonnay-Sauvignon Castello Banfi | 7€  |
| Flute Champagne                                   | 10€ |
| Flute Franciacorta                                | 8€  |