
VIVI L'ESPERIENZA JAMANTÈ

Il direttore Gianluca Torres e lo Chef Roberto Pisciotta
(N.I.C. Nazionale Italiana Cuochi)
vi danno il benvenuto nella loro realtà:
JAMANTÈ

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

LO CHEF CONSIGLIA:

MENU DEGUSTAZIONE
TRA LE MANI DELLO CHEF

Lascia che sia lo chef a scegliere per te
sei portate inedite e rivisitate dalla terra al mare

*Il menù viene servito uguale e per l'intero tavolo

70

MENU DEGUSTAZIONE
TRA LE CORRENTI DEL NOSTRO MARE

I sapori autentici del Mediterraneo in sei portate
inedite e rivisitate scelte dallo chef

*Il menù viene servito uguale e per l'intero tavolo

80

PERCORSO VINI 4 CALICI

Viaggio itinerante delle Puglie	30
Viaggio itinerante dell'Italia e del Mondo	45

COPERTO 5

I MENU DEGUSTAZIONE NON COMPRENDONO VINI E VENGONO SERVITI UGUALI PER L'INTERO TAVOLO

MENU N 4 INVERNO 2021



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

ANTIPASTI*

Anguilla affumicata, brodo di pollo e lampascioni	18
Zucca e gambero rosso	18
Trittico di carota di Polignano	16
Cinque sfumature di cipolla	16
Acqua vellutata di pomodoro, spuma di pecorino e corbezzolo	16

PRIMI PIATTI*

Bretellina, riduzione di polpo e tentacolo ricomposto	18
Bottone al riccio di mare	18
Lasagna a modo mio	16
Pappardella di grano arso, pomodoro acido, crema di nocciole e cacioricotta	16

RISOTTI*

Risotto con topinambur, alici fritte, oliva e limone candito	20
Risotto con zucca, gorgonzola, pancetta e finocchietto	20

SECONDI*

Zuppa di pesce Grongo	23
Alletterato al vapore, bietole e funghi	23
Sgombro alla pizzaiola	21
Carciofo al cartoccio, cioccolato e pecorino	21
Vitello cotto a bassa temperatura, frisa e verza	21
Guancia di vitello, foam di cavolfiore e ostrica	22

**MINIMO DUE PORTATE A TESTA
(PER INIZIARE E DESSERT NON INCLUSI)**

I prodotti contrassegnati con * vengono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura in caso di prodotto non reperibile fresco (Reg.CE n.852/04) per cui sono surgelati alla temperatura di -18° senza alterare le proprietà organolettiche e la freschezza.
IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI, CHIEDERE LA TABELLA DEGLI ALLERGENI