



VIVI L'ESPERIENZA JAMANTÈ



L'Ambasciatore del Gusto® Gianluca Torres e lo Chef Roberto Pisciotta
della 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 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

*Lo stesso menù viene servito per l'intero tavolo

80

MENU DEGUSTAZIONE
TRA LE CORRENTI DEL NOSTRO MARE

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

*Lo stesso menù viene servito per l'intero tavolo

80

MENU DEGUSTAZIONE
TRA LE TUE MANI

Scegli tu un antipasto, un primo e un secondo dalla nostra carta,
il predessert e il dessert lo sceglie lo chef!

*Lo stesso menù viene servito per l'intero tavolo

65

PERCORSO VINI 4 CALICI

Viaggio itinerante delle Puglie

30

COPERTO 5

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



SCEGLI DALLA NOSTRA CARTA



PER INIZIARE*

Ostrica dello Chef	5
Gambero viola interamente commestibile	6
Scampo Porcupine con spuma d'olio di mandorla di Toritto	6

ANTIPASTI*

Anguilla affumicata, brodo di pollo e lampascioni	18
Carpaccio di pescato del giorno, beurre blanc e mela affumicata	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
Spaghettone, pomodoro acido, crema di nocciole e cacioricotta	16

RISOTTI*

Risotto con topinambur, alici fritte, oliva e limone candito	20
Risotto con borragine, mushiska e stracciatella	20

SECONDI*

Zuppa di pesce Grongo	23
Alletterato al vapore, bietole e funghi	23
Sgombro alla pizzaiola	21
Peperone al gratin e sedano rapa	21
Vitello cotto a bassa temperatura, frisa e verza	22
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

ENJOY THE EXPERIENCE

Italian Taste Ambassador in the World Gianluca Torres and Chef Roberto Pisciotta of Italian Chefs Team welcome you to JAMANTE'

Enjoy your unforgettable experience

EXPERIENCE MENU
THE CHEF'S PROPOSAL

Trust the chef's hands,
were it will range with tasting from the sea to the land
(six courses)

*the menu will be the same for the entire table

80

EXPERIENCE MENU
AMONG THE SEA CURRENTS

Six courses chosen by the chef wich rappresent Adriatic and Ionian seas.
Taste the real flavor of the Mediterranean sea!

*the menu will be the same for the entire table

80

EXPERIENCE MENU
IN YOUR HANDS

Feel free to choose one Starter, one Main course and one Secondi from our
a le carte menu. Predessert and dessert will be chosen by our chef

*the menu will be the same for the entire table

65

WINE PAIRING (4 GLASSES)

Apulian wine experience **30**

TABLE SERVICE 5€ PER PERSON

EXPERIENCE MENU DO NOT INCLUDES WINES AND WILL BE SERVED FOR THE ENTIRE TABLE

MENU 5 SPRING 2022

OR FEEL FREE TO CHOOSE

BEFORE SARTING

Chef's Oyster	5
Raw violet shrimp 100% edible	6
Raw prawn with almond milk	6

STARTERS

Smoked eel fish, chicken broth and lampascioni	18
Fresh fish carpaccio, beurre blanc and smoked apple	18
Tree textures of Polignano's Carrot	16
Five shades of onion	16
Tomato sauce, pecorino mousse and bittersweet corbezzolo	16

MAIN COURSE

Bretellina pasta with octopus sauce	18
Bottone pasta with sea urchins	18
My version of Lasagna	16
Spaghettone, acid tomato sauce, hazelnut cream and cacioricotta cheese	16

RISOTTI

Risotto with Jerusalem artichoke, fried anchovies, olive and candy lemon	20
Risotto with borage, mushiska salami and stracciatella	20

SECONDI

Conger fish soup	23
Tuna, beets and mushrooms	23
Pizzaiola mackerel fish	21
Au gratin pepper and celeriac	21
Veal, frisa bread and cabbage	22
Beef cheek, oyster and cabbage foam	22

**AT LEAST TWO COURSES EACH
(BEFORE STARTING AND DESSERTS NOT INCLUDED)**