



AMBASCIATORI
DEL GUSTO

MICHELIN



LA NOSTRA STORIA LUNGA 35 ANNI

Jamantè nasce a Polignano a Mare nel 2020, dal sogno della famiglia Torres, che già nel 1990 aveva aperto il primo locale nel centro storico di Polignano, contribuendo alla crescita del turismo e della cultura enogastronomica locale.

Con questa eredità, Jamantè racconta il mare attraverso la cucina, rispettando profondamente la materia prima. Ogni piatto è un incontro tra tradizione e innovazione, tra la forza dell'Adriatico e la delicatezza della tecnica, offrendo un viaggio sensoriale che segue le stagioni, ma che è sempre pensato per emozionare e far sentire a casa, in ogni occasione.

Nel 2024, Jamantè entra nella guida Michelin, un riconoscimento che celebra la qualità e la passione per il buon cibo, senza mai perdere di vista l'importanza della convivialità.

Jamantè è un luogo dove godersi un ottimo pranzo o una cena di qualità anche quotidianamente, rendendo ogni momento speciale e autentico.

Jamantè was born in Polignano a Mare in 2020 from the dream of the Torres family, who had already opened their first restaurant in the town's historic center in 1990, contributing to the growth of local tourism and food culture.

With this legacy, Jamantè tells the story of the sea through cuisine, with deep respect for the raw ingredients. Each dish is a meeting between tradition and innovation, between the strength of the Adriatic and the finesse of technique offering a sensory journey that follows the seasons, yet is always designed to move and make you feel at home on every occasion.

In 2024, Jamantè entered the Michelin Guide, a recognition celebrating the restaurant's quality and passion for great food, while never losing sight of the importance of conviviality.

Jamantè is a place to enjoy an excellent lunch or a high-quality dinner every day,

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 nella nostra cucina alla temperatura di -18° senza alterare le proprietà organolettiche e la freschezza. I prodotti da mangiare crudi devono essere necessariamente abbattuti.

LISTA ALLERGENI:

1. GLUTINE: cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
2. CROSTACEI: prodotti a base di crostacei
3. UOVA E DERIVATI: tutti i prodotti composti con uova: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc
4. PESCE E DERIVATI: prodotti a base di pesce
5. ARACHIDI E DERIVATI: snack confezionati, creme e condimenti
6. SOIA E DERIVATI: latte, tofu, spaghetti, etc.
7. LATTE E DERIVATI: yogurt, biscotti e torte, gelato e creme
8. FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
9. SEDANO E DERIVATI: prodotti a base di sedano
10. SENAPE E DERIVATI: prodotti a base di senape
11. SEMI DI SESAMO E DERIVATI: prodotti a base di semi di sesamo
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI: in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come so2
13. LUPINO E DERIVATI: prodotti a base di lupini
14. MOLLUSCHI: prodotti a base di molluschi

Le Nostre Specialità

Crudo Mare al pezzo

Secondo disponibilità del pescato

Ostrica Gillardeau 6€
Gillardeau Oyster

Scampo* 6€
Raw Langoustine

Noci 2€
Cockles

Ostrica Friandise 6€
Friandise Oyster

Gambero viola* 6€
Raw violet/red shrimp

Ricci di mare 3€
Sea Urchin

Ostrica del Giorno 6€
Oyster of the day

Allievo 3€
Raw Baby Cuttlefish

Polipetti crudi 100€/kg
Baby Octopus

Caviale Siberian Calvisius 10g 25€
Calvisius Siberian Caviar 10g

Cozze Pelose (5 pezzi) 5€
Hairy Mussels (5 pieces)

Calamaretti crudi 70€/kg
Baby Squids

Antipasti Crudi

Plateau di ostriche (6 pezzi) 30€
Oyster Selection (6 pcs)

Plateau di crudi di mare (consigliato per 1 persona) 38€
Raw Seafood platter (for 1 person)

Plateau Exclusive di crudi (consigliato per 2 persone) 70€
Exclusive raw seafood platter (for 2 people)

Plateau Royale di crudi con Caviale Siberian Calvisius (consigliato per 2+ persone) 135€
Royale raw seafood platter (for 2 or more people)

Carpaccio o tartare di pescato del giorno 8€/100g
Carpaccio or tartare of the catch of the day

Tartare di Aragosta 15€/100g
Spiny Lobster Tartare

Scampi* al ghiaccio 12€/100g
Langoustine on ice

Tartare di scampi*, con mango e frutti rossi 12€/100g
Langoustine tartare with mango and redfruits

Pan Brioche con tartare di gambero* rosso e rosa con crema ai crostacei e gel al mandarino 18€
Brioche bun with red and pink prawn tartare, crustacean cream and tangerine gel

Carpaccio di Ombrina, beurre blanc all'aneto, crema di finocchio gratinato e limone bruciato 18€
Ombrina carpaccio, dill beurre blanc, roasted fennel cream and charred lemon

Tartare di carne, chutney di alle mele e zabaione salato 16€
Beef tartare, apple chutney and savory zabaglione

Antipasti Cotti

Capesante scottate alla soia, crema di carote, clorofilla di cicoria e la sua puntarella alla romana 18€
Pan-seared scallops with soy sauce, carrot purée, chicory chlorophyll and Roman-style puntarelle

Sgombro al panko, pizzaiola e pomodoro confit 18€
Panko-crusted mackerel, pizzaiola sauce and confit tomatoes

Millefoglie di parmigiana e le sue consistenze 15€
Parmigiana mille-feuille and its textures

Le Nostre Specialità

Primi Piatti dal Banco del Pescato



Aragosta **15€/100g**
Spiny Lobster

Cicala Greca **15€/100g**
Slipper Lobster

Astice Blu **12€/100g**
Blue Lobster

Scamponi **12€/100g**
Jumbo Langoustines

Scorfano **9€/100g**
Scorpion Fish

Triglia **9€/100g**
Red Mullet

Altro Pescato del Giorno **9€/100g**
Other Catch of the day

N.B. i crostacei non sono soggetti al costo extra della pasta, il pesce invece subisce una maggiorazione di 7€ a porzione di pasta

N.B. Shellfish are not subject to the extra pasta charge, while fish dishes incur an additional €7 per pasta portion

Secondi dal Banco del Pescato



Aragosta o cicala greca alla catalana **15€/100g**
Catalan-style spiny lobster or slipper lobster

Astice blu o scamponi alla catalana **12€/100g**
Catalan-style Blue Lobster or Langoustine

Aragosta o cicala greca alla griglia **15€/100g**
Grilled Spiny lobster or slipper lobster

Astice blu o scampi alla griglia **12€/100g**
Grilled Blue Lobster or Langoustines

Gamberi rossi alla griglia/al sale **12€/100g**
Grilled/salt crust red prawns

Frittura di calamari **8€/100g**
Fried Squids

Pescato del giorno alla mediterranea **9€/100g**
Mediterranean Style fresh catch of the day

Pescato del giorno alla griglia **9€/100g**
Grilled fresh catch of the day

Pescato del giorno al sale **9€/100g**
Salt Crusted fresh catch of the day

Zuppa mista di mare **9€/100g**
Mixed fish soup

È POSSIBILE SCEGLIERE MASSIMO 3 PRIMI DIVERSI A TAVOLO
IT IS POSSIBLE TO CHOOSE A MAXIMUM OF 3 DIFFERENT PASTA PER TABLE

Le Nostre Creazioni

Primi Piatti



Risotto Vialone Nano Riserva San Massimo alla bruschetta pugliese, cime di rapa e alici **20€ (min 2)**
Vialone Nano Riserva San Massimo risotto with Puglian-style bruschetta, turnip tops and anchovies

Mezzamanica con demi glace di scorfano ed estratto di astice **18€**
Mezzamanica with red scorpionfish demi-glace and lobster extract

Linguina al gambero rosso e la sua tartare marinata al sambatzu **20€**
Linguine with red shrimp and its sambatzu-marinated tartare

Candele bruciate con ragù della domenica, crema di Parmigiano 36 mesi e fondo di vitello **16€**
Burnt candele pasta with Sunday ragù, 36-month Parmigiano cream and veal jus

Secondi



Trancio di ombrina, spuma di salsa alla mediterranea e millefoglie di patate **22€**
Fillet of ombrina, Mediterranean sauce espuma and potato millefeuille

Vitello marinato al fumo liquido, demi glace e carciofo CBT con crema di pane alle alici **20€**
Veal marinated with liquid smoke, demi-glace, CBT artichoke and anchovy bread cream

Contorni



Verdure Grigliate **8€**
Grilled vegetables

Verdure ripassate **8€**
Sautéed vegetables

Insalata Mista **8€**
Mixed Salad

NB. I contorni non sono una portata principale, pertanto vanno sempre accompagnati ad un secondo
NB: Side dishes are not a main course and should always be accompanied by a main dish

Dessert e Formaggi



Tiramisù al caffè speciale **8€**
Tiramisù with Polignano special coffee

Tartelletta con ricotta e pere al moscato di Trani **8€**
Tartlet with ricotta and Moscato di Trani pears

Millefoglie, crema diplomatica e sorbetto alla fragola **8€**
Millefeuille with diplomat cream and strawberry sorbet

Mousse allo yogurt, frutti rossi e cioccolato **8€**
Yogurt mousse with red berries and chocolate

4
Selezione di formaggi del territorio **15€**
Selection of local cheeses

Sorbetto del giorno **5€**
Sorbet of the day