



JATIKA

BISTROT

RISTORANTE

MENÙ



JATIKA VIGNOLA MARE



JATIKA_CLUB



ANTIPASTI

IL TAGLIERE

Salumi e Formaggi Locali serviti con Noci, Miele e Confettura
(Local cured meats and cheeses served with nuts, honey and jam)

€ 15

IL POLPO

Tentacolo Scottato con Cremoso di Patate alla Paprika Fumè ed
Olio Al Finocchietto
(Seared Octopus Tentacle with Paprika Cream Potato and Fennel Oil)

€ 18

LE TARTARE

TONNO

Tartare di Tonno con Mostarda all'ancienne, Capperi, Olive e
maldon Fumè
(Tuna tartare with old-fashioned mustard, capers, olives and smoked maldon)

€ 18

GAMBERO ROSSO

Tartare di gambero Rosso con passion Fruit, Lime e
Bisque Di Crostacei
(Red prawn tartare with passion fruit, lime and shellfish bisque)

€ 25



LE INSALATE

CAPRESE

Mozzarella, Pomodori, Olio al pesto di Basilico e Mandorle
(Mozzarella, Tomatoes and Basil Pesto and Almond)

€ 12

CAPONATA

Burrata Affumicata con Insalata di Ortaggi Arrosto
(Smoked Burrata with Roasted Vegetable Salad)

€ 12

NORVEGESE

Misto di Insalate con Salmone Affumicato
(Mixed Salads with Smoked Salmon)

€ 15

LA MISTA

Lattuga, Radicchio, Carote, Rucola, Pomodorini e Cetrioli
(Lettuce, Radicchio, Carrots, Rocket, Cherry Tomatoes and Cucumbers)

€ 7

I FRITTI

LE PATATINE

(French Fries)

€ 7

I CULURGIONES, MENTA, PATATE E PECORINO (5 PZ)

(Fried Culurgiones Pasta, mint, potatoes and pecorino)

€ 12

IL FRITTO DI ALICI

(Fried Anchovies)

€ 12

LA FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI

(Fried squids and Prawns)

€ 20



I PRIMI

MALLOREDDUS AL POMODORO

(Malloreddus Pasta with Tomato)

€10

RIGATONI CACIO SARDO E PEPE

(Rigatoni Pasta Sardinian cheese and pepper)

€ 14

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

(Spaghetti with clams)

€ 18

FREGOLA MANTECATA AI FRUTTI DI MARE

(Fregola Pasta with Seafood)

€ 20

IL PESCE

IL BRANZINO

Filetto scottato con Zucchine alla Scapece e Olio alla menta

(Sea Bass fillet with Scapece Zucchini and mint oil)

€ 20

IL TONNO

Tataki con Barbabietola Rafano e carote

(Tuna Tataki with Beetroot and Carrots)

€ 20



LA CARNE

LA TAGLIATA

Tagliata di Black Angus servita su Ghisa Rovente (300 gr)
(Black Angus (300 gr))

NATURE	€ 22
RUCOLA, POMODORINI E GRANA (Rocket, cherry tomatoes and Grana)	€ 24
PROVOLA AFFUMICATA E FUNGHI PORCINI (Smoked Provola and Porcini Mushrooms)	€ 26
RADICCHIO, ERBORINATO SARDO E NOCI (Radicchio, Sardinian blue cheese and walnuts)	€ 26

I CONTORNI

PATATE ARROSTO (Roast potatoes)	€ 8
CAPONATA DI VERDURE (Vegetable caponata)	€ 8
SCAPECE DI ZUCCHINE (Scapece Zucchini)	€ 8



JATIKA

BISTROT

PIZZERIA

MENÙ



JATIKA VIGNOLA MARE



JATIKA_CLUB



MARGHERITA

Pomodoro, Fior di Latte, Olio Evo e Basilico

(Tomato, Mozzarella, Basil and Evo Oil)

€ 9

MARINARA

Pomodoro, Aglio, Origano e Olio Evo

(Tomato, oil, garlic, oregano and Evo Oil)

€ 8

BUFALINA

Pomodoro, Bufala, Basilico e Olio Evo

(Tomato, buffalo mozzarella, basil and Evo Oil)

€ 11

REGINA

Pomodoro, Fior di Latte, Prosciutto Cotto,
Funghi e Prezzemolo

(Tomato, Mozzarella, Ham, mushrooms and parsley)

€ 13

CAPRICCIOSA 2.0

Pomodoro, Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Carciofo alla Romana,
Funghi Cardoncelli, Olive Taggiasche e Polvere di Olive Nere

(Tomato, Mozzarella, Cooked Ham, Artichokes, Mushrooms,
Olives and Black Olive Powderere)

€ 15



PICCANTE

Pomodoro, Fior di latte, Spianata, Cipolla Confit, Polvere di Olive,
Basilico e Olio Evo

(Tomato, Mozzarella, Spianata, Confit Onion, Olive Powder, Basil and Evo Oil)

€ 13

NAPOLETANA

Pomodoro, Fior di Latte, Acciughe del Cantabrico, Capperi,
Basilico e Olio all'aglio

(Tomato, Mozzarella, Cantabrian Anchovies, Capers, Basil, and Garlic Oil)

€ 13

NERANO

Crema di Zucchine, Fior di latte, Zucchine Fritte,
Fonduta al Parmigiano, Basilico e Olio Evo

(Yellow Tomato, Garlic, Oregano, Olives, Anchovies, Basil and Evo Oil)

€ 15

U.S.A

Pomodoro, Fior di Latte, Wurstel e Patatine Fritte

(Tomato, Mozzarella, Sausage and Chips)

€ 13

ORTOLANA

Pomodoro, Fior di Latte, Caponata di Verdure,
Basilico e Olio Evo

(Tomato, Mozzarella, Caponata, Basil and Evo Oil)

€ 15



SALSICCIA E FRIARIELLI

Provola Affumicata, Salsiccia e Friarielli

(Smoked Provola, Sausage, and Friarielli)

€ 13

JATIKA

Fior di Latte, Polpo, Scarola ripassata, olive, Capperi,
Olio all'aglio e Basilico

(Mozzarella, Octopus, sautéed Escarole, Olives, Capers, Garlic Oil, and Basil.)

€ 18

VITTORIA

Provola, Burrata, Pistacchio e Mortadella,

(Provola & Burrata Cheese, Pistachio, and Mortadella)

€ 16

JANELLA

Pomodoro Giallo, Fior di Latte, Stracciatella, Crudo,
Marmellata di Fichi, Mandorle, Glassa Balsamica e Basilico

(Yellow Tomato, Mozzarella, Stracciatella, Raw Ham, Fig Jam, Almonds,
Balsamic Glaze and Basil)

€ 17

IL PERSONALE DI SALA SAPRÀ INFORMARVI AL MEGLIO SULLE PIZZE DEL GIORNO, NON PRESENTI IN MENU



I DOLCI

MACEDONIA DI FRUTTA CON GELATO

(Fruit salad with ice cream)

€ 8

LA SEADAS CON MIELE LOCALE

(Sardinia Typical Seadas with honey)

€ 8

JATIKAMISÙ PROFUMATO AL MARSALA CON CRUMBLE ALLA CANNELLA

(Tiramisù with Marsala flavor with cinnamon crumble)

€ 9

ZEPPOLINE ZUCCHERATE DI PASTA LIEVITATA FRITTE CON CREMA E GRANELLA ALLA NOCCIOLA E PISTACCHIO

(Fried Balls Pasta with cream hazelnut and pistachio crumbles)

€ 12

IL PERSONALE DI SALA SAPRÀ INFORMARVI AL MEGLIO SUI PIATTI GIORNO, NON PRESENTI IN MENU

IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3.

PER ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI RIVOLGERSI AL PERSONALE.

COPERTO € 3,00



F o l l o w u s o n :



JATIKA VIGNOLA MARE



JATIKA_CLUB



D i s c o v e r m o r e :



+ 3 9 3 4 0 3 8 6 7 9 9 5



I N F O @ J A T I K A H O T E L . C O M