

MONT
BLANK

I TAGLIERI

IL CONCETTO

Mont Blank nasce dalla sua storia, dal suo nome originario, dal profumo di buono che scaturiva dal legno lavorato.

Nasce dal piacere della creatività, dalla condivisione di un sogno quello di trasformare l'ex falegnameria di famiglia "Monte Bianco" in un luogo dove si incontrano architettura, sapori, idee ed amicizia.

La ricercatezza dei dettagli, l'eleganza di uno stile singolare, il grigio che si accosta a colori caldi concedono un'atmosfera accogliente, esclusiva e sofisticata. Il sapiente approccio di uno stile fuori dal tempo ad elementi industrial, lampade in acciaio e dettagli in corten per un ambient assolutamente unico, accolgono il cliente in un concetto sorprendente che soddisfa gli occhi ed il palato.

Alla base di Mont Blank c'è la passione per le cose belle, l'amore per il territorio, il desiderio di ricerca dei prodotti d'eccellenza e la voglia di condivisione.

LA WINERY

Un ambiente che combina lo stile post-industriale ad elementi di grande ricerca estetica che lo rendono un luogo unico sul territorio dove poter abbinare il gusto di un vino pregiato ad una proposta gastronomica fatta di selezionati ingredienti e passione per la cucina.

Una carta dei vini che prevede etichette di respiro internazionale ma con un occhio attento alle eccellenze del territorio. Taglieri ideati dallo chef resident che sorprenderanno il palato e alimenteranno il gusto di trascorrere la serata con gli amici.

Tapas, cicchetti, finger food e tutto quello che serve per trasformare una serata in un ricordo indelebile.

Mont Blank spicca nel panorama territoriale rappresentando "l'apice del gusto" che richiama la vetta più alta del "Monte Bianco".

Concediti un calice di vino, uno sguardo complice, uno stuzzichino delizioso, un momento di puro piacere.

I TAGLIERI

Il Blank

È il tagliere delle eccellenze, ciò che di più prezioso l'Italia ci regala è contenuto in una servita d'élite, per chi ama i sapori intensi e gli abbinamenti più spinti.

Culatello di Zibello, Prosciutto Umbriaco, Salame Gentile di Maiale Nero di Parma, Mortadella Modena alla Piastra, Formaggio erborinato con Amarene, Caciocavallo Podolico, Provolone del Monaco DOP, arricchito con confetture artigianali.

€ 40 per Min. 2 Persone

il tagliere contiene i seguenti allergeni:



Il Territorio

L'anima del territorio è affidata agli ingredienti di questo piatto, nulla è lasciato al caso, ogni prodotto è scelto e controllato dal nostro chef resident. Per i palati più esigenti e per chi vuole assaggiare il meglio che la natura ci regala.

Bocconcini di Bufala Campana D.O.P, Capocollo I.G.P, Pecorino Lucano, Schiena D'asino, Prosciutto di Parma 24 mesi, Salame Lucano, Primosale, Pancetta.

€ 15 a Persona

il tagliere contiene i seguenti allergeni:





I TAGLIERI

Il Mare

È il piatto per i palati più sofisticati, per gli amanti del crudo e del sapore del mare. Per chi sa essere un protagonista non convenzionale che sa sorprendersi e sorprendere.

Carpaccio di Salmone selvaggio* con lime e pepe rosa, Chips di Polpo*, Tartare di gamberi rossi di Mazzara* con Guacamole, Tagliatelle di seppia* con crema di piselli, Tonno Tataki*.

€ 50 per Min 2 Persone

il tagliere contiene i seguenti allergeni:   


* materie prime acquistate surgelate all'origine come previsto dall'art 19 comma 9 del D.Lgs. 231/17 e dall'Allegato VI, punto 2, del regolamento UE 1169/2011.

L'internazionale

Questa proposta mira ad elogiare eccellenze gastronomiche provenienti da oltre i confini italiani. Spagna, Stati Uniti, Gran Bretagna, Francia e Grecia contribuiscono a questa portata che porterà in giro per il mondo il tuo palato a mo' di sapore.

Patanegra Iberico Cinco Jotas Black label, Chorizo, Controfiletto di Manzo affumicato, Shropshire Blue Cheese, Milollette, Manuri, arricchito con confettura artigianale e deliziose conserve, servito con contorno di verdure di stagione selezionate dallo chef.

€ 60 per Min 2 Persone

il tagliere contiene i seguenti allergeni: 

I TAGLIERI

Il Lounge

Abbiamo racchiuso il gusto e il profumo del mare, esaltandolo con una preparazione ricercata per i palati che prediligono sapori intensi e decisi.

Bun Artigianale con Tonno Grigliato*, Cipolle Caramellate e Salsa Mont Blank, Dadolata di Patate ai Profumi di Provenza.

€ 15

il tagliere contiene i seguenti allergeni: 

* materie prime acquistate surgelate all'origine come previsto dall'art 19 comma 9 del D.Lgs. 231/17 e dall'Allegato VI, punto 2, del regolamento UE 1169/2011.

Il Vegetariano

Ogni prodotto proposto, ogni ingrediente selezionato rappresenta il meglio del territorio per chi preferisce lo stile alimentare vegetariano non rinunciando mai ad esclusività e gusto.

Tris di verdure cilentane selezionate dallo chef a seconda della stagionalità.


€ 12

Il Vegano

Il nostro obiettivo è soddisfare le esigenze di ogni cliente, i gusti e la sua filosofia di vita. Questa proposta esalta comunque la bontà di ogni prodotto scegliendo ingredienti di eccellente qualità di origine vegetale.

Bun artigianale con Hamburger* Beyond Vegano, senape in grani, lattuga, Cipolle caramellate accompagnato da Dadolata di Patate ai Profumi di Provenza.

€ 15

il tagliere contiene i seguenti allergeni: 

* materie prime acquistate surgelate all'origine come previsto dall'art 19 comma 9 del D.Lgs. 231/17 e dall'Allegato VI, punto 2, del regolamento UE 1169/2011.


I TAGLIERI

Selezione Formaggi

Questo è il tagliere per chi ama i formaggi in ogni loro varietà, stagionati, freschi, aromatici. Lo chef vi propone una selezione di formaggi provenienti da diverse regioni d'Italia e d'Europa.

Formaggi nazionali ed internazionali selezionati dal nostro chef arricchito da confetture e fretta secca.

€ 15

il tagliere contiene i seguenti allergeni: 

Patanegra iberico Cinco Jotas black label

Il prosciutto iberico Patanegra iberico cinco jotas black label è il tesoro nazionale spagnolo. È un prodotto impareggiabile ottenuto dalle cosce posteriori di suini iberici allevati in libertà nei prati del sud-ovest della Spagna.

Mettiamo una delizia gourmet alla tua portata: l'unico prosciutto che mantiene la purezza e la distinzione della sua storica razza iberica. Lo serviamo al piatto, puro.

€ 20 all'etto

Oggi proponiamo

Per chi ama variare e si affida alle mani sapienti del nostro chef, proponiamo un tagliere con prodotti freschissimi, lasciati sorprendere.

Selezione di sapori a cura dello chef in base alla freschezza della materia prima e della disponibilità.

MONT BLANK

Informa la propria clientela (ai sensi del Reg. UE 1169/2011)
che nei propri locali vengono utilizzati prodotti che
contengono gli ALLERGENI sotto riportati:



FRUTTA A GUSCIO

mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*) pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti. Tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



SEDANO

e prodotti a base di sedano.



SENAPE

e prodotti a base di senape.



SEMI DI SESAMO

e prodotti a base di semi di sesamo.



ANIDRIDE SOLFOROSA

e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



LUPINI

e prodotti a base di lupini.



MOLLUSCHI

e prodotti a base di molluschi.



CROSTACEI

e prodotti a base di crostacei.



CEREALI CONTENENTI GLUTINE

(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; malto destrine a base di grano; sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici incluso l'alcol etilico di origine agricola.



UOVA

e prodotti a base di uova, (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).



PESCE

e prodotti a base di pesce, tranne gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi, gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra o nel vino.



ARACHIDI

e prodotti a base di arachidi.



SOIA

e prodotti a base di soia. Tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306) tocoferoli 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; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

(incluso lattosio), tranne siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola: lattiolio. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

In corrispondenza di ciascun piatto troverai l'icona che rappresenta gli allergeni presenti, secondo la legenda sopra riportata. Inoltre, non si può escludere la presenza accidentale di altri allergeni non presenti tra gli ingredienti ma che possono essere venuti in contatto durante la preparazione. Ti invitiamo per qualsiasi esigenza a rivolgerti al personale di sala per maggiori e più dettagliate informazioni e per essere guidato nella scelta più sicura per la tua salute.