

STARTERS

Fico bianco del Cilento D.O.P. con croccante di crudo campano  
e stracciata di bufala

8

Ode al pomodoro

8

Cestino di briseè con caponatina  
e tuorlo d'uovo in crosta al nero di seppia

8

Tartare di chianina con verdure,  
granella di pistacchio e salsa agli agrumi

10

Alici innamorate del Mont Blank

8

Branzino con concassè di pomodorini del Piennolo  
con tarallo n'zogna e pepe

10



## PASTA & RISOTTO MAINS

Spaghettone Vicidomini con aglio, olio e peperoncino,  
pane arso al limone e bottarga di tonno di Agnone Cilento

10

Paccherone all'Astice del Mediterraneo

15

Raviolo ripieno di gamberone imperiale mascarpone,  
cozze di Bacoli e crema di pachino

14

Scialatiello Amalfitano con fagiolini pesto di basilico,  
pancetta lucana e pecorino Irpino

10

Risotto con colatura di podolico,  
burro di bufala e tartufo di Colliano

12

Cavatello rigato ai tre pomodori : pachino rosso, datterino giallo  
e pomodoro cuore di bue "fratelli Punzi" con crema di podolico

10



## MAINS

Fiorentina di chianina igp 80 giorni frollatura

6 € all'etto

Fiornetina Irlanda classe A4 frollatura 80 giorni

5 € all'etto

*\*Le fiorentine vengono accompagnate da patate silane erborinate  
o insalatina di songino e agrumi*

Tagliata di manzo Angus Argentino  
con stracciata di bufala campana  
e rucola della piana del sele

16

Baccalà in tempura arrecanato e olive taggiasche  
e frutto del capperò

16

Polpo cbt al barolo con crema di zucchine  
e fiore di zucca cristallizzato

18

Torretta di spigola con pane,  
provola affumicata cipollotto nocerino  
caramellato fagiolini all'agro

16

montblankplace.it



## MENÙ DEGUSTAZIONE DI TERRA

Fico bianco del Cilento D.O.P. con croccante di crudo campano e stracciata di bufala campana.

Risotto con colatura di podolico irpino, burro di bufala campana e tartufo nero di Colliano.

Tagliata di manzo con stracciata di bufala campana e Rucola della Piana del Sele I.G.P.

Terramisù.

Dalla cantina al calice:

Falanghina I.G.P. Campania - San Salvatore

Paestum I.G.P. Aglianico Jungano - San Salvatore

Valdobbiadene Superiore Extra Dry D.O.C.G. - Nani Rizzi

Costo a persona: 45

*\*con degustazione di vino al calice inclusa*

## MENÙ DEGUSTAZIONE DI MARE

Alici innamorate del Mont Blank

Raviolo ripieno di gamberone imperiale, mascarpone, cozze di Bacoli e crema di pomodoro di Pachino I.G.P.

Polpo al Barolo D.O.C.G. cotto a bassa temperatura con crema di zucchine e fiore di zucca cristallizzato.

Cubo esotico.

Dalla cantina al calice:

Fiano di Avellino D.O.C.G. Pietracalda - Feudi di San Gregorio

Paestum I.G.T. Rosato Vetere - San Salvatore

Limoncello e meloncello

Costo a persona: 55

*\*con degustazione di vino al calice inclusa*

montblankplace.it