

Gran Galà di Ferragosto

15 agosto 2021, ore 20:30

MONTBLANK

Menù di Terra

Benvenuto dello chef

Prosciutto crudo campano, coppa lucana, pancetta pepata, salame montagnolo di Vallo, bocconcino di bufala campana D.O.P., ricottina di fuscella, verdure grigliate, frittella con fiori di zucca e menta.

Abbinamento del sommelier: Valdobbiadene Superiore Brut D.O.C.G. - Nani Rizzi, al calice.

Primo piatto

Ziti ripieni con ragù cilentano e ricotta secca di bufala.

Abbinamento del sommelier: Trentino Pinot Nero Superiore D.O.C. "Brusafer" - Cavit, al calice.

La brace del Mont Blank

Agnello del monte Marzano, salsiccioncino, pancetta di maiale, entrecôte di manzo con patate silane al forno e misticanza agli agrumi.

Abbinamento del sommelier: Paestum I.G.P. Aglianico Jungano - San Salvatore, al calice.

Dessert al piatto

Cheese cake con fragoline.

Sorbetto al melograno.

Anguria Perla Nera.

Abbinamento del sommelier: limoncello, meloncello o Valdobbiadene Superiore Extra Dry D.O.C.G. - Nani Rizzi.

Euro 50.00

Il sommelier ricorda che la cantina dispone di etichette nazionali ed internazionali per tutti i palati.

Musica live e dj set a cura di Carmine Strianese.

**Prenotazione obbligatoria con indicazione del menù scelto (mare o terra).*



Gran Galà di Ferragosto

15 agosto 2021, ore 20:30

MONTBLANK

Menù di Mare

Benvenuto dello chef

Trittico di mare con polpo scottato al Barolo D.O.C.G., gamberone in pasta kataifi, pesce spada aromatizzato alla rapa rossa.

Abbinamento del sommelier: Valdobbiadene Superiore Brut D.O.C.G. - Nani Rizzi, al calice.

Primo piatto

Mezzo pacchero con mazzancolle, crema di scarola, olive, capperi e crema di burrata.

Abbinamento del sommelier: Falanghina I.G.P. Campania - San Salvatore, al calice.

Secondo Piatto

Branzino scottato alla piastra con agrumi e torretta di patate.

Abbinamento del sommelier: Gewürztraminer Trentino D.O.C. - Bottega Vinai, al calice.

Dessert al piatto

Cheese cake con fragoline.

Sorbetto al melograno.

Anguria Perla Nera.

Abbinamento del sommelier: limoncello, meloncello o Valdobbiadene Superiore Extra Dry D.O.C.G. - Nani Rizzi.

Euro 60.00

Il sommelier ricorda che la cantina dispone di etichette nazionali ed internazionali per tutti i palati.

Musica live e dj set a cura di Carmine Strianese.

**Prenotazione obbligatoria con indicazione del menù scelto (mare o terra).*

