

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

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