



STARTERS

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

Ode al pomodoro

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

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

Alici innamorate del Mont Blank

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



PASTA & RISOTTO MAINS

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

Paccherone all'Astice del Mediterraneo

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

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

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

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

montblankplace.it

*per info su ingredienti ed allergeni, rivolgiti ad un membro dello staff



MAINS

Fiorentina di chianina igp 80 giorni frollatura

Fiornetina Irlanda classe A4 frollatura 80 giorni

**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

Baccalà in tempura arrecanato e olive taggiasche
e frutto del capperio

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

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

montblankplace.it

*per info su ingredienti ed allergeni, rivolgiti ad un membro dello staff



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

**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.

Exotic Dessert.

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

**con degustazione di vino al calice inclusa*

montblankplace.it