

MONT BLANK

Un selezione attenta degli ingredienti porta alla
creazione di pietanze ricercate tutte da assaporare
per ritrovare il *gusto unico del Cilento*

Un'esperienza innovativa e avvolgente fatta di
contaminazione e di sapori della tradizione,
territorialità e stagionalità, raccontata
attraverso i piatti dello Chef

Parti per un viaggio verso l'apice del gusto in
una location elegante e di design.

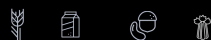
MONT BLANK

ANTIPASTI

Triglia allo scoglio ripiena di patate, provola limone e
il suo fondo //15.00



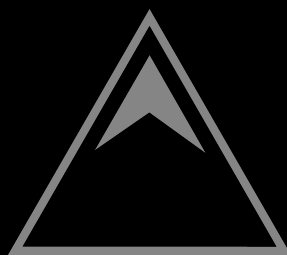
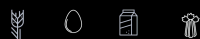
Trippa e *Fagioli di Controne* su crostone di pane e
pecorino campano //12.00



Scoglio di San Francesco con pescato del giorno dal mare
del Cilento //16.00



Millefoglie di verdure //12.00



MONT BLANK

I PRIMI

Tagliatella con porcini freschi e pecorino Irpino //16.00



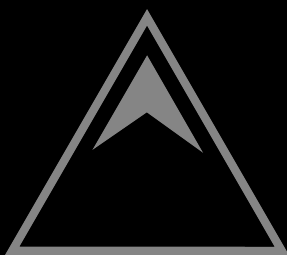
Scialatiello Amalfitano con Cicale di Mare //15.00



Risotto mantecato con torta erboritana e frutti di bosco //14.00



Elicone ceci, cozze e polvere di lattuga di mare //15.00



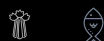
MONT
BLANK

IL MARE DEL CILENTO

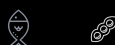
Polpo* cotto a bassa temperatura all'aglianico con
carciofo di giudia //18.00



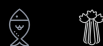
Ricciola con cavolo cappuccio alla marinara //20.00



Tonno* pinna gialla alla griglia con puntarella //20.00



Accio e Baccalà*//20.00



MONT
BLANK

LA NOSTRA SELEZIONE DI CARNE

Agnello scottato al rosmarino con cicoria di campo
saltata //18.00

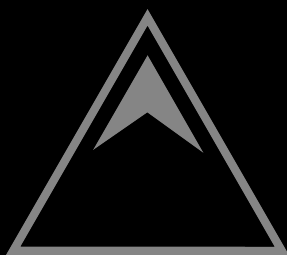
Coniglio al latte di bufala con carciofi brasati //14.00



Manzo Kobe Giapponese con sale speziato e puntarelle
croccanti //45.00



Stinco di maiale CBT 10 ore con purea di patate
viola// 18.00



MONT
BLANK

LE LOMBATE

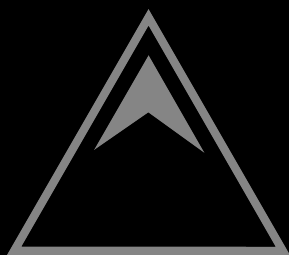
Lombata di Manzo Podolico - Frollatura 120 giorni
//6.00 all'etto

Lombata di Manzo Simmenthal - Frollatura 80 giorni
//7.00 all'etto

Lombata di Manzo Chianina - Frollatura 80 giorni
//7.00 all'etto

Lombata di Manzetta Polacca - Frollatura 80 giorni
//6.00 all'etto

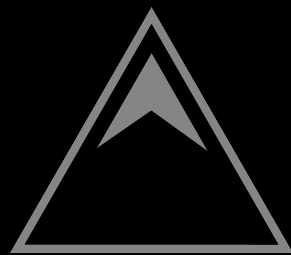
*Le lombate vengono accompagnare da patate silane erborinate o insalatina di
misticanza agli agrumi*



MONT
BLANK

LUXURY
FOOD EXPERIENCE

Sette portate scelte dallo Chef con wine tasting per
un'esperienza enogastronomica avvolgente fatta di
sapori nuovi e territorialità //85.00



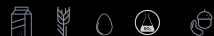
MONT
BLANK

DESSERT

Lemon Pie //5.00



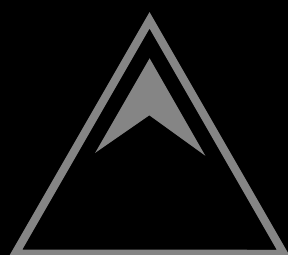
Sacher Torte //5.00



Mont Blank //5.00



Opera rivisitata ai tre cioccolati //5.00



**IL 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:**



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.



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: lattiololo. Sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato.



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.



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.



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.



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 semi di lupini



SENAPE

e prodotti a base di senape



SESAMO

e prodotti a base di semi di sesamo



CROSTACEI

e prodotti a base di semi di crostacei



UOVA

e prodotti a base di uova, comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari



MOLLUSCHI

e prodotti a base di semi di molluschi



ARACHIDI

e prodotti a base di arachidi



SEDANO

e prodotti a base di sedano

**MONT
BLANK**

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.

Per ulteriori informazioni e per effettuare una scelta sicura ti invitiamo a rivolgerti al personale di sala.