



## ANTIPASTI

Calamaro\* scottato su ratatouille di verdure  
in agrodolce e friarielli croccanti

€12.00

Millefoglie di verdure al forno con fonduta  
di provola di Agerola

€8.00

Tartare di tonno rosso con pistacchio e  
sedano croccante

€12.00

Tartare di Angus lime, pompelmo e fiocchi di  
mandorle

€13.00

Polpo cotto a bassa temperatura \* e  
grigliato su spuma di patate e porro

€13.00

Culatello di Zibello, burratina di Bufala e  
vela di pane croccante

€11.00

Degustazione di salumi e formaggi contadini  
con confetture biologiche

€15.00





## PRIMI

Gnocchetti con crema di melanzana,  
spicchi di pomodorino di Corbara,  
basilico e ricotta salata

€11.00

Spaghettone di Gragnano cacio pepe e  
riccio di mare\*

€14.00

Tris di tortelli su crema di Zucca

€12.00

Tagliolini di pasta fresca con porcini,  
castagna e tartufo del Polveracchio

€13.00

Orecchiette al filetto di cernia\*,  
pomodorino giallo del Piennolo e olive  
taggiasche

€14.00

Risotto acquerello con zafferano,  
gambero rosso\* e burrata di bufala

€15.00





## SECONDI

Baffo di ricciola\* al forno su macco di  
piselli, pistacchio tostato e mentuccia  
fresca  
€16.00

Trancio di salmone alla griglia con  
insalatina catalana  
€14.00

Scottadito di tonno su vellutata di ceci  
e soncino  
€15.00

Filetto di angus australiano con  
riduzione di aglianico e granella di  
mandorle tostate  
€22.00

Costolette di agnello alla brace  
aromatizzato con salvia e rosmarino  
€16.00

Spalla di maiale sfilacciata cotto a  
bassa temperatura con patate e cipolle  
caramellate  
€13.00





MEAT  
SELECTION

Lombata di Manzo Podolico  
€5.00 all'etto

Costata di Manzo Simmenthal  
€6.00 all'etto

Lombata di Manzetta Polacca  
€5.00 all'etto

Fiorentina di Manzo Chianina  
€6.00 all'etto



MONT  
BLANK

CONTORNI

Patate al forno

€4.00

Verdure grigliate

€4.00

Insalata mista

€3.50

Sfoglie di patate fritte

€3.50



Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

MONT  
BLANK  
SAN VALENTINO

SPECIAL MENÙ

Capasanta zenzero e mango

Tagliolini con scampo crudo e  
lime

Filettino di branzino ananas e  
rosmarino

Dessert

**Cena con aperitivo di benvenuto, calice di  
vino bianco e musica dal vivo  
35 euro a persona**

Per prenotazioni rivolgiti al personale di sala

