

MONT
BLANK
BISTROT



ANTIPASTI

Come una Maritata

Minestra di Vegetali, Gamberi Rossi* scottati e
la sua estrazione

12

Polpo Arrosto

Polpo* arrosto, Emulsione del suo Brodo, Barbabietola e Sfusato
Amalfitano

12

La Ramata di Montoro

presidio Slow Food

Genovese di Agnello, il suo brodo e Salsa
Teriaky

10

⌘

Flan

Flan di Friarielli, Peperone Crusco e Fonduta di
Carmasciano

10



PRIMI

Carnaroli

Risotto Mantecato all'olio evo, riduzione di
Cicale, Maionese di Ricci di mare* e Limone
nero

14

Tagliatella

Tagliatella al ragù di totani* di Acciaroli, Aglio nero e
Bottarga

13

Gnocco

Gnocco di Patata viola con Cremoso di
Bufala di Paestum, Porcini in varie
consistenze e Datterino Essiccato

12

Controne

Mischiato Potente in crosta di cereali con
Fagioli di Controne, Crema di sedano e
Tartufo di Colliano

12



SECONDI

Ricciola*

Ricciola* leggermente marinata a secco, affumicata
al Gin Tonic con ortaggi come crudi

18

Baccalà

Baccalà* ripieno di mozzarella di bufala di Paestum, Sedano rapa e
Mayo alle Papaccelle

16

Scottona

Scottona di Manzo in lenta cottura, Zucca gialla,
Liquirizia e Chips croccanti

15

Maialino Nero Casertano

Maialino Nero Casertano, Confit alla senape in
grani, Chutney di mela annurca e Carciofo arrosto

15



CONTORNI

Chips Croccanti

4

Patate sabbiose

4

Insalata composta

4

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



LUXURY FOOD EXPERIENCE

DEGUSTAZIONE DA
CINQUE PORTATE
DI TERRA O DI MARE

PER UN VIAGGIO ALL'APICE DEL GUSTO

50- 60 EURO