

MONT
BLANK

BISTROT
MENÙ WEEKEND



ANTIPASTI

Come una Maritata

Minestra di Vegetali, gamberi rossi* scottati e
la sua estrazione

€12.00

Polpo Arrosto

Polpo* arrosto, Emulsione del suo brodo, barbabietola e sfusato
amalfitano

€12.00

La Ramata di Montoro

presidio Slow Food

Genovese di Agnello, il suo brodo e salsa

Teriaky

€10.00

Flan

Flan di friarielli, Peperone Crusco e Fonduta di
Carmasciano

€10.00



PRIMI

Carnaroli

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

€12.00

Tagliatella

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

€13.00

Gnocco

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

€12.00

Controne

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

€12.00





SECONDI

Ricciola*

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

€18.00

Baccalà

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

€16.00

Scottona

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

€15.00

Maialino Nero Casertano

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

€15.00



MONT
BLANK

CONTORNI

Chips Croccanti

€4.00

Patate sabbiose

€4.00

Insalata composta

€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

LUXURY FOOD EXPERIENCE

DEGUSTAZIONE DA CINQUE
PORTATE
DI TERRA O DI MARE

PER UN VIAGGIO ALL'APICE DEL GUSTO

60 EURO



MONT
BLANK

DESSERT

Tiramisù *MONT BLANK*
Cake al caffè , Mousse al
Mascarpone con Glassa al
Cioccolato Bianco
€6.00





SAN VALENTINO

SPECIAL MENÙ

**Cena con aperitivo di Benvenuto,
Dessert e Live Sax**

Per info su menù e prenotazioni rivolgiti al
personale di sala

