

MONT  
BLANK  
BISTROT

# MONT BLANK

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

Un'esperienza innovativa e avvolgente fatta di contaminazione, territorialità e stagionalità, raccontata attraverso i piatti dello  
*Chef Raffaele Della Rocca*

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

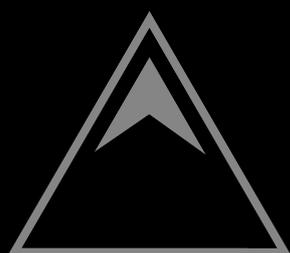
MONT  
BLANK

# FOOD EXPERIENCE

Sei portate scelte dallo *Chef*  
per un'esperienza completa ed  
avvolgente

Degustazione di Terra//50.00

Degustazione di Mare//60.00



MONT  
BLANK

# ANTIPASTI

## **Maritata Moderna**

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



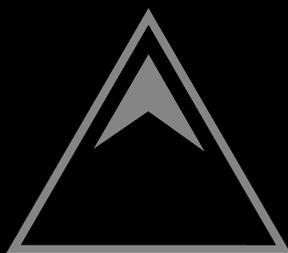
## **La Ramata**

Ramata di Montoro, Genovese di Agnello, il suo brodo e Salsa Teriaky//10.00



## **Tortino Fondente**

Flan di Friarielli, Peperone Crusco e fonduta di Carmasciano//10.00



# MONT BLANK

## I PRIMI

### **Carnaroli**

Carnaroli Riserva 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 Cremoso**

Gnocco di Patata Viola con Cremoso di Bufala di Paestum, Porcini  
in varie consistenze e Datterino Essiccato //12.00



### **Mischiato in Crosta**

Mischiato Potente in crosta di cereali con Fagioli di  
Controne, Crema di sedano e Tartufo di Colliano //12.00



# MONT BLANK

## SECONDI

### **Ricciola & Gin**

Ricciola\* leggermente marinata a secco, affumicata al  
Gin Tonic con ortaggi //18.00



### **Baccalà Ripieno**

Baccalà\* ripieno di Mozzarella di Bufala di Paestum,  
Sedano rapa e Mayo alle Papaccelle//16.00



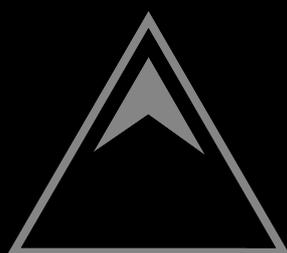
### **Manzo & Liquirizia**

Scottona di Manzo in lenta cottura, Zucca gialla,  
Liquirizia e Chips Croccanti //15.00



### **Maialino Confit**

Maialino Nero Casertano confit, Senape in grani, Chutney di  
Mela Annurca e Carciofo arrosto//15.00



MONT  
BLANK

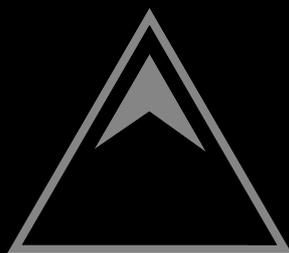
# LA NOSTRA SELEZIONE DI CARNE

Lombata di Chianina //7.00 all'etto

Scottona di Manzo Podolico//6.00 all'etto

Fiorentina di Simmenthal // 7.00 all'etto

Lombata di Fassona Piemontese // 6.00 all'etto



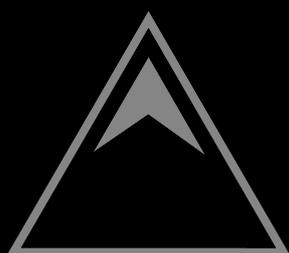
MONT  
BLANK

# CONTORNI

Chips Croccanti//4.00

Patate sabbiose//4.00

Insalata composta//4.00



MONT  
BLANK

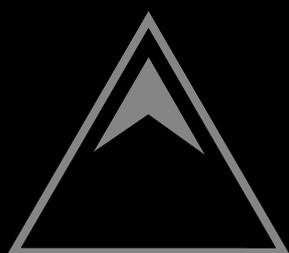
# DESSERT

## **Un'Idea di Tiramisù**

Cake al caffè, Mousse al Mascarpone con Glassa al  
Cioccolato Bianco // 6.00

## **Chocobeet**

Semifreddo al Cioccolato Fondente, Barbabietola,  
Mandorla e Lampone  
// 6.00



**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.