

MONT
BLANK

B I S T R O T

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.

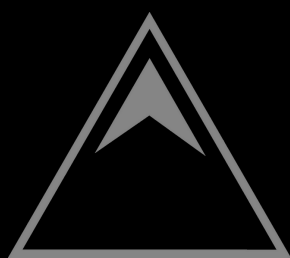
MONT
BLANK

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



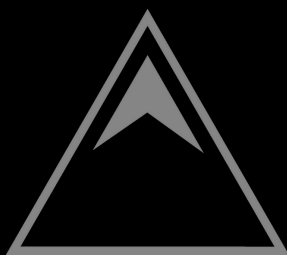
MONT
BLANK

LA NOSTRA SELEZIONE DI CARNE

Angus Irlandese //6.00 all'etto

Scottona di Manzo Podolico//6.00 all'etto

Fiorentina di Simmenthal // 7.00 all'etto



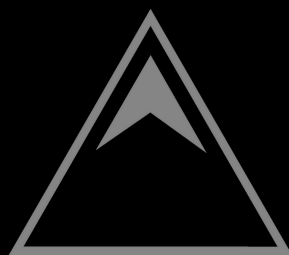
MONT
BLANK

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





EASY LUNCH

IL PRANZO VELOCE SENZA RINUNCIARE AL GUSTO

Primi

Fusillo con Bolognese di Scottona e
Cremoso al Parmigiano

Cavatelli con Datterino Giallo,
Provola e Melanzane affumicate

Cavatelli allo Scarpariello e Basilico

Secondi

Filetto di Maialino con Burger di Verdure

Asado di Manzo con Chips Croccanti

Burger di Verdure in Crosta di Cereali e
patata fondente al rosmarino

La formula Easy Lunch comprende primo, secondo, calice di vino o acqua, caffè

18.00

**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.