MONT BLANC

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 sempre 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.

A sublime selection of ingredients takes us to the creation of exquisite dishes that allow Montblankers to savour the unique taste of the Cilento territory.
An innovative
and immersive experience that takes you on a gastronomic journey to discover the southern italian identity through the unique creations
of Chef Raffaele Della Rocca

Enjoy

MONT BLANC

FOOD EXPERIENCE

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

Seven dishes recommended by the chef for a
perfect and enchanting experience

A Mano Libera
Degustazione di Terra

Meat Tasting Menu
50.00

Mare in Tavola
Degustazione di Mare

Fish Tasting Menu
60.00

I Colori dell'Orto
Degustazione Vegetariana

Vegetarian Tasting Menu
50.00

ANTIPASTI

STARTERS

Gran Crudo di Mare - Raw Fish

Ostrica Gillardeau, Gambero rosso,
Scampo del Mediterraneo, Sashimi di Tonno rosso

Gillardeau Oyster, Red Shrimp, Prawn of Mediterranean Sea, Red Tuna Sashimi
40.00

Fresella di Mare Scomposta

Fresella di Mare Scomposta in Acqua di Pomodoro,
Alga Wakame, Mayo all'Aglio Nero e Tapioca Croccante

Fresella in Tomato water with Wakame Seaweed, Mayo with
black Garlic and Crunchy Tapioca
15.00

Totanetto

Totanetto leggermente scottato, il suo quinto quarto, piselli e 'Nduja

Squid slightly seared, its fifth quarter, peas and'nduja
15.00

La Parmigiana in una Melanzana Croccante
con Polvere di Pomodoro e Perlage di Basilico

Parmigiana in a crunchy eggplant with Tomato powder and Basil Perlage
14.00

Il Pomo…d'oro San Marzano

Pomodoro San Marzano abbrustolito ripieno di Mozzarella
di Bufala e il suo Cappuccino

Toasted San Marzano Tomato stuffed with Buffalo
Mozzarella and its Cappuccino
14.00

PRIMI

FIRST COURSES

Spaghettone alla Nerano

Spaghettone alla Nerano di Crostacei in diverse consistenze

Spaghettone alla Nerano with Shellfish in different textures
15.00

Tubettone
Tubettone con Pesci di scoglio in estrazione, Succo di Datterino Giallo e Salicornia

---

Tubettone with Rockfish, yellow Datterino Tomato Sauce and Salicornia

Fagottelli
Fagottelli di Pasta all'uovo ripieno di Patate e Provola con Genovese di Sgombro e Finger Lime

---

Fagottelli (egg pasta) stuffed with Potatoes, Provola with Mackerel Genovese and Finger Lime
15.00

Tagliolino con Spuma di Patate allo Zafferano
con Fagiolini, Guanciale e Olio al Basilico

Tagliolino with Potato Mousse and Saffron with green Beans, Cheek Lard and Basil Oil
14.00

Risotto Riserva San Massimo

Risotto Riserva san Massimo al Peperone imbottito e Cerfoglio

---

Risotto Riserva San Massimo with stuffed Pepper and Chervil
14.00

Min 2 persone/2 people

SECONDI

SECOND COURSES

Triglia di Scoglio

Triglia di scoglio leggermente affumicata in Zuppetta di Patate, Fiori di Zucca e il suo brodo

Surmullet slightly smooked with Potato soup, Zucchini Blossoms and its stock

18.00

Come una Frittura di Calamari...

Caponatina di verdure e Mayo allo Sfusato Amalfitano

18.00

Fried Calamari, Vegetable Caponata and Mayo with Sfusato Amalfitano

18.00

Tonno Rosso

Tonno Rosso pinna gialla in Parmigiana di Melanzane

Yellowfin with eggplant Parmigiana

18.00

Coniglio all'Ischitana

Coniglio all'Ischitana, il suo Burger, Erbe aromatiche, Intingolo Mediterraneo e Patate all'Olio EVO

Rabbit, its Burger, Herbs, Mediterranean Soup and Potatoes with Extravirgin Olive Oil

17.00

Filetto Wagyu al Verde

Filetto Wagyu al Verde cotto al sale aromatizzato, il suo ristretto e Pannocchia arrostita

Wagyu Fillet with Parsley and Basil cooked with flavored salt, its sauce and grilled Cob

25.00

MONT BLANC

LA NOSTRA SELEZIONE DI CARNE

OUR MEAT SELECTION

Lombata di Chianina
7.00 all'etto

Lombata di Manzetta Podolica
6.50 all'etto

Lombata di Simmenthal
6.50 all'etto

Lombata di Scottona Irlanda Hereford
6.50 all'etto

MONT BLANC

CONTORNI

SIDE DISHES

Chips Croccanti//4.00

Crunchy Chips

Patate sabbiose//4.00

Baked Potatoes with Bread Cumbs

Insalata composta//4.00

Mixed Salad

MONT BLANC

DESSERT

La Fragola nell'Orto

Mousse alla Fragola, Crumble al Cacao, Cioccolato Bianco

Strawberry Mousse, Cocoa Crumble and white Chocolate

7.00

Cherry Nocciola e Yogurt di Bufala

Bavarese alla Ciliegia, Cremoso alla Nocciola
e Mousse ghiacciata allo Yogurt di Bufala

Cherry Bavarese, creamy Hazelnut and iced Mousse with
Buffalo Yoghurt

7.00

Ricotta di Bufala, Pera, Mandorle e Lime
Parfait alla Ricotta di Bufala, Pere in osmosi di Lime e
glassaggio alle Mandorle

Buffalo Ricotta Parfait and Pears in Lime osmosis and
Almond glaze

7.00

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.

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 eticolo di origine agricola.

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.

LUPINI
e prodotti a base di semi di lupini

SESAMO
e prodotti a base di semi di sesamo

UOVA
e prodotti a base di uova, comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari

ARACHIDI
e prodotti a base di arachidi

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: lattiolo.
Sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato.

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.

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

SENAPE
e prodotti a base di senape

CROSTACEI
e prodotti a base di semi di crostacei

MOLLUSCHI
e prodotti a base di semi di molluschi

SEDANO
e prodotti a base di sedano

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.

WE INFORM OUR CUSTOMERS
(IN ACCORDANCE WITH THE EU. REG. 1169/2011)
THAT FOOD PREPARED AND ADMINISTERED HERE CAN CONTAIN THE FOLLOWING INGREDIENTS CONSIDERED ALLERGENS:

CEREALS CONTAINING GLUTEN
Wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except: a) glucose syrup made from corn, including dextrose (1); b) wheat based maltodextrins (1); c) glucose syrups based on barley; d) cereals used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin

MILK
and milk products (including lactose), except: a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin; b) lattiolo

NUTS
Almond (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), nuts Cashew (Anacardium occidentale), pecans (Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), Pistachio (Pistacia vera), Macadamia Nuts and Macadamia nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except: for nuts used for the manufacture of alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin

SOY
and products thereof, except: a) fully refined soybean oil and fat (1); b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate D-alpha-natural soy-based; c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources; d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean

FISH
and products based on fish, except: a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations; b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine

SULPHUR DIOXIDE and SULPHITES
in concentrations greater than 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of total SO2 to be calculated to the products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the manufacturers' instructions

LUPINS
and products containing lupine

MUSTARD
and products based on mustard

SESAME
and products based on sesame seeds

SEAFOOD
and products made from shellfish

EGGS
products and eggs

CLAMS
and products based on Clams

PEANUTS
and products based on peanut

CELERY
and products based on celery

According to the legend above, in correspondence of each dish you will find the icon that represents the allergens
present.
Moreover, is not excluded the presence of other allergens which may have accidentally come into contact during the preparations.
For more information and to make a safe choice, please contact the room staff

Informazioni utili sulle materie prime usate in questo Locale.

Materie prime/Prodotti abbattuti in loco - Alcuni prodotti freschi di origine animale vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg CE 852/04 e Reg CE 853/04.

Consumo a Crudo - I prodotti freschi di origine animale così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg CE 1276/2011 che modifica "l'allegato III del Reg. CE n 853/2004 relativamente al trattamento per uccisione di parassiti vitali in prodotti della pesca destinati al consumo umano"

Prodotti surgelati - In mancanza di prodotto fresco i piatti verranno preparati con materie prime di qualità superiore, congelate o surgelate all'origine.