

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 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



# FOOD EXPERIENCE

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

## **A Mano Libera**

Degustazione di Terra

50.00

## **Mare in Tavola**

Degustazione di Mare

60.00

## **I Colori dell'Orto**

Degustazione Vegetariana

50.00



# ANTIPASTI

## **Seppia alla Scapece**

Tagliatellina di Seppia alla scapece, avocado e Mayo di  
Aglione

14.00



## **Essenza di un Pomodoro**

Insalata di Pomodori in varie forme e consistenze

12.00



## **Carpaccio di Podolica**

Carpaccio di Podolica Affumicato ai sentori di Ginepro,  
Mayo Tonnata, Perlage di Tartufo e Alici del Cantabrico

13.00



## **Gran Crudo di Mare**

Ostrica Gillardeau, Gambero Rosso, Scampo del  
Mediterraneo, Tonno Rosso Pinna Gialla

40.00



## **Fresella Scomposta**

Fresella di Mare Scomposta, Alga Wakame e Gazpacho al  
Pomodoro

14.00





# I PRIMI

## **Tagliolino d'estate**

Tagliolini con Friggirelli, Spuma di Patate e succo di  
Prezzemolo

14.00



## **Terra & Mare**

Bottone di pasta all'uovo, pomodoro in varie  
consistenze, cremoso di Mozzarella di Bufala e  
Sgombro affumicato

14.00



## **Mesca Francesca**

Mesca Francesca con estrazione di Peperoni,  
Scorfano e Limone Nero

15.00



## **Un'Idea di Raviolo**

Fagottini all'uovo, Genovese di Manzo , Nocciole  
di Giffoni, Caciocavallo Podolico

14.00



## **Risotto di Pasta**

Risotto di Pasta con Polipetti alla Luciana,  
foglie di Capperò e il loro quinto quarto

15.00





# SECONDI

## **La Pescatrice**

Rana Pescatrice Dry Age, Patate, Olive Taggiasche,  
Cipolla Rossa Fermentata e il suo brodo

18.00



## **Nerano Sbagliata**

Calamaro Cotto a 62° con Fiori di Zucca, Pesto di  
Zucchine, Provolone del Monaco e Finger Lime

18.00



## **Ricciola**

Ricciola Marinata al Rafano leggermente scottata,  
Tartare di Pomodori Cuore di bue, Mandorle ed  
estrazione di Olive Verdi

19.00



## **Biancostato di Manzo**

Biancostato di Manzo laccato in salsa Teryaky, Pellecchiella  
del Vesuvio e Verdure baby

16.00



## **Il ricordo di un Pollo con Patate**

Pollo e Patate

16.00



---

MONT  
BLANK

# LA NOSTRA SELEZIONE DI CARNE

Lombata Angus Iberica //7.00 all'etto

Lombata di Manzetta Podolica //7.00 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

### **La banana ricomposta**

Mousse di Banana, cremoso di Arachidi, confit di Passion  
Fruit



7.00

### **Liquirizia, Mandarino, Gianduia e Caramello salato**

Bavarese alla Liquirizia, mousse al Mandarino,  
glassaggio al Gianduia e salsa mou



7.00

### **Noci, Nocino e Alloro**

Parfait alle Noci, Gelèe al Nocino, namelaka al  
Cioccolato Fondente e gel di Alloro



7.00

---

# MONT BLANK EASY LUNCH

LA PAUSA PRANZO GOURMET

## Primi

Spaghettoni con Broccoli, Nocciole e  
cremoso di Cacioricotta



Gnocchetti di patate con porcini, castagne  
e salsa bruna



Caserecce con Zucca Gialla, Noci e Pecorino



## Secondi

Cordon Bleu di Manzo in crosta di cereali  
e scarola ripassata



Reale di Manzo Podolico ai sentori di  
rosmarino con chips croccanti



Salsiccia di Maiale nero con broccoli e  
Peperone Crusco

---

Dal Martedì al Venerdì

Primo + Secondo + Calice di Vino/ Acqua + Caffè

18  
euro

**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: lattiolio. 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.

MONT  
BLANK

WINERY

# MONT BLANK

## WINERY

### **LA WINERY**

Un ambiente che combina lo stile post-industriale ad elementi di grande ricerca estetica che lo rendono un luogo unico sul territorio dove poter abbinare il gusto di un vino pregiato ad una proposta gastronomica fatta di ingredienti selezionati e passione per la cucina.

Una carta dei vini che prevede etichette di respiro internazionale ma con un occhio attento alle eccellenze del territorio. Taglieri ideati dallo chef Raffaele Della Rocca che sorprenderanno il palato e alimenteranno il gusto di trascorrere la serata con gli amici. Tapas, cicchetti, finger food e tutto quello che serve per trasformare una serata in un ricordo indelebile.

Mont Blank spicca nel panorama territoriale rappresentando "l'apice del gusto" che richiama la vetta più alta del "Monte Bianco".

Concediti un calice di vino, uno sguardo complice, uno stuzzichino delizioso, un momento di puro piacere.

---

# I TAGLIERI



MONT  
BLANK  
WINERY

## Il Blank

È il tagliere delle eccellenze. Ciò che di più prezioso l'Italia ci regala è contenuto in una servita d'élite, per chi ama i sapori intensi e gli abbinamenti più spinti.

Prosciutto Umbriaco Renzini 24 mesi, Capocollo di Maialino,  
Pancetta al Pepe, Soppresata Affumicata al Finocchietto Selvatico,  
Mortadella Bolognese alla piastra,  
Torta Erborinata ai Frutti Rossi, Provolone del Monaco, Vecchietto  
Bocconcino di Bufala

€20



Allergeni:  

## Il Blank XL

È il tagliere delle eccellenze. Ciò che di più prezioso l'Italia ci regala è contenuto in una servita d'élite, per chi ama i sapori intensi e gli abbinamenti più spinti.

Prosciutto Umbriaco Renzini 24 mesi, Capocollo di maialino, Pancetta al Pepe,  
Soppresata Affumicata al finocchietto selvatico, Mortadella Bolognese alla  
piastra, Torta Erborinata ai Frutti Rossi, Provolone del Monaco, Vecchietto, Bocconcino  
di Bufala

€50

Allergeni:  

---



MONT  
BLANK  
WINERY

---

# I TAGLIERI






## Il Territorio

L'anima del territorio in una sapiente  
selezione dove nulla è lasciato al caso.  
Per i palati più esigenti e per chi vuole  
assaggiare il meglio.

Prosciutto affumicato Irpino, Pancetta Lucana, Soppresata di Bufala,  
Bocconcino di Bufala, Caciocavallo Podolico, Pecorino alle Tre Rose, Foglia di Noce, Crostino  
di Pane ai Cereali con Lardo al Rosmarino

€20

Allergeni:   

## Il Mare

Per i palati più sofisticati, per gli amanti del  
crudo e del sapore del mare in bocca, per chi ama  
sorprendere e sorprendersi.

Prosciutto di Salmone Affumicato allo Zenzero e alla Ciliegia, Bresaola di Tonno, Salamella  
Dolcemare, Ventresca di Pesce Spada, Lonza di Morone e Gambero Rosso

€30

Allergeni:   

---





MONT  
BLANK  
WINERY

---

# I TAGLIERI






## **Il Vegetariano**

Un tagliere stupefacente che sorprende nel gusto e nelle consistenze e gli accostamenti di sapori.

Insalatina di Orzo Perlato, Mandorle, Frutti di Bosco e Yogurt di Bufala

€15

Allergeni:   



## **Selezione di Formaggi**

Questo è il tagliere per chi ama i formaggi in ogni loro varietà, profumo e consistenza.

Provolone del Monaco, Schiena d'asino, Caciocavallo Podolico, Torta Erborinata ai Frutti Rossi, Pecorino Stagionato in Grotta, Erborinato Blu di Bufala, Confetture Bio e Miele Millefiori

*Adatto a 2 persone*

€25

Allergeni:  

---



MONT  
BLANK  
WINERY

---

# I TAGLIERI



## **Eccellenze al piatto**

Una proposta europea d'eccellenza dal sapore  
morbido e delicato.

Jamon de Bellota Pata Negra




€25

## **Capramì Cheese Selection**

Una selezione di formaggi di Capra da gustare dal  
primo all'ultimo morso.

La Robiola, Il Fiorellino, Le Emozioni, Foglia di Noce, Il Vecchietto

€23

Allergeni:   



**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: lattiolio. 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.