MONT BLANC

I TAGLIERI

IL CONCETTO

Mont Blank nasce dalla sua storia, dal suo nome originario, dal profumo di buono che scaturiva dal legno lavorato.
Nasce dal piacere della creatività, dallacondivisione di un sogno quello di trasformare l'exfalegnameria di famiglia "Monte Bianco" in un luogodove si incontrano architettura, sapori, idee ed amicizia.
La ricercatezza dei dettagli, l'eleganza di uno stile singolare, il grigio che si accosta a colori caldi concedono un'atmosfera accogliente, esclusiva e sofisticata. Il sapiente approccio di uno stile fuori dal tempo ad elementi industrial, lampade in acciaio e dettagli in corten per un ambient assolutamente unico, accolgono il cliente in un concetto sorprendente che soddisfa gli occhi ed il palato.

Alla base di Mont Blank c'è la passione per le cose belle, l'amore per il territorio, il desiderio di ricerca dei prodotti d'eccellenza e la voglia di condivisione.

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 selezionati ingredienti 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 puropiacere.

I TAGLIERI

Il Blank

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

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

€ 20
il tagliere contiene i seguenti allergeni:

Il Blank XL

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

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

€ 50
il tagliere contiene i seguenti allergeni

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, Soppressata di Bufala, Bocconcino di Bufala, Caciocavallo Podolico, Pecorino alle Tre Rose, Crostino di Pane ai Cereali con Lardo al Rosmarino

€ 20
il tagliere contiene i seguenti allergeni:

I TAGLIERI

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 e Lonza di Morone

€ 25

il tagliere contiene i seguenti allergeni:

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

€ 25

il tagliere contiene i seguenti allergeni:

I TAGLIERI

Selezione 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
Consigliato per 2 persone

€ 25

il tagliere contiene i seguenti allergeni:

Eccellenze al Piatto

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

Jamon de Bellota Pata Negra

€ 25

MONT BLANC

Informa la propria clientela (ai sensi del Reg. UE 1169/2011) che nei propri locali vengono utilizzati prodotti che contengono gli ALLERGENI sotto riportati:

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 fruttaa guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol eticolo di origine agricola.

SEDANO
e prodotti a base di sedano.

SENAPE
e prodotti a base di senape.

SEMI DI SESAMO
e prodotti a base di semi di sesamo.

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 lupini.

MOLLUSCHI
e prodotti a base di molluschi.

CROSTACEI
e prodotti a base di crostacei.

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.

UOVA
e prodotti a base di uova, (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).

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.

ARACHIDI
e prodotti a base di arachidi.

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.

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 derivati

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. Ti invitiamo per qualsiasi esigenza a rivolgerti al personale di sala per maggiori e più dettagliate informazioni e per essere guidato nella scelta più sicura per la tua salute.