

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 Cappero 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 Frisona Baltica //6.50 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

Pesca & Mango

Pesca Gialla, Mango e Zafferano

6.00



Limone Ricostruito

Limone ricostruito in tutte le sue
declinazioni e cremoso all'olio d'oliva

6.00



L'idea di una Caprese

L'idea di una Caprese al Cioccolato con Mousse
Ghiacciata all'Alga spirulina

6.00



MONT
BLANK

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



**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.