

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

€25

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:  

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.