

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





## **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.