

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

Carpaccio di Alici

leggermente marinate a secco e affumicate
ai sentori di Ulivo, Tapioca croccante e Sfusato Amalfitano
15.00



Polipetti Arrosto

con ceci di Cicerale, Alghe marine e
Cialda di Pane soffiata
15.00



Gran Crudo di Mare

Ostrica Gillardeau, Gambero rosso,
Scampo del Mediterraneo, Sashimi di Tonno rosso
40.00



Manzo di Podolica

Confit con Scarola riccia, Cenere di Olive nere, Mayo
tonnata e Perlage di Tartufo
14.00



Carciofo di Paestum in variazione

Carciofo arrosto alle erbe aromatiche, Spuma di Ricotta
di Bufala e Aglio nero;
Cappuccino del suo gambo e Tartufo di Colliano
14.00



I PRIMI

Fagottelli di Pasta all'uovo

Fagottelli di Pasta all'Uovo, Patate, Gamberi rossi,
Guanciaiale e provola

16.00



Tubettone

Tubettone, Totani al nero, Piselli e
Yogurt di Bufala

15.00



Minestra di Pasta

Minestra di Pasta, Fagioli, Cozze, Ricci di Mare
e Caffè

15.00



Gnocco di Patata viola

Gnocco di Patata viola, Noci, Cremoso di Bufala,
Porcini e ristretto di Manzo

14.00



Risotto Riserva San Massimo alla Carbonara

Pancetta di Maialino Nero Casertano e Tartufo di
Colliano

14.00



minimo 2 pax

SECONDI

Triglia di Scoglio

Triglia di scoglio in crosta di Patate fritte, la sua estrazione e Indivia brasata

18.00



Zuppetta di Mare

Zuppetta di Mare Arrosto in diverse consistenze, il suo Brodo e succo di Prezzemolo

23.00



Tataki di Tonno Rosso

Tataki di Tonno Rosso, Salsa Ponzu, Ortaggi cotti e crudi

19.00



Coniglio all'Ischitana

Coniglio all'ischitana, il suo burger, Erbe aromatiche, Intingolo Mediterraneo e Patate all'Olio EVO

17.00



Stinco di Maialino Nero Casertano

Stinco di Maialino Nero Casertano, Salsa Barbecue e Topinambur

16.00





LA NOSTRA SELEZIONE DI CARNE

Lombata di Angus Irlanda//6.50 all'etto

Lombata di Moca Cachena// 6.50 all'etto

Lombata di Simmenthal// 6.50 all'etto





CONTORNI

Chips Croccanti//4.00

Patate sabbiose//4.00

Insalata composta//4.00





DESSERT

Come una Pastiera Napoletana

Sablè alle Mandorle, Mousse di Ricotta, Crema di Grano
confit, Arancia e glassaggio al Cioccolato bianco

7.00



Frutti rossi, Barbabietola, Mandorle e Cioccolato Fondente 70%

Semifreddo al Cioccolato fondente,
Cremoso ai Frutti di bosco e Barbabietola in Osmosi

7.00



Il Cocco in un Dessert

Cocco ricostruito, gel al Mango e Crumble alla Fava Tonka

8.00

Ideale per 2 PAX



Coperto 2.00

Acqua 3.00

**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

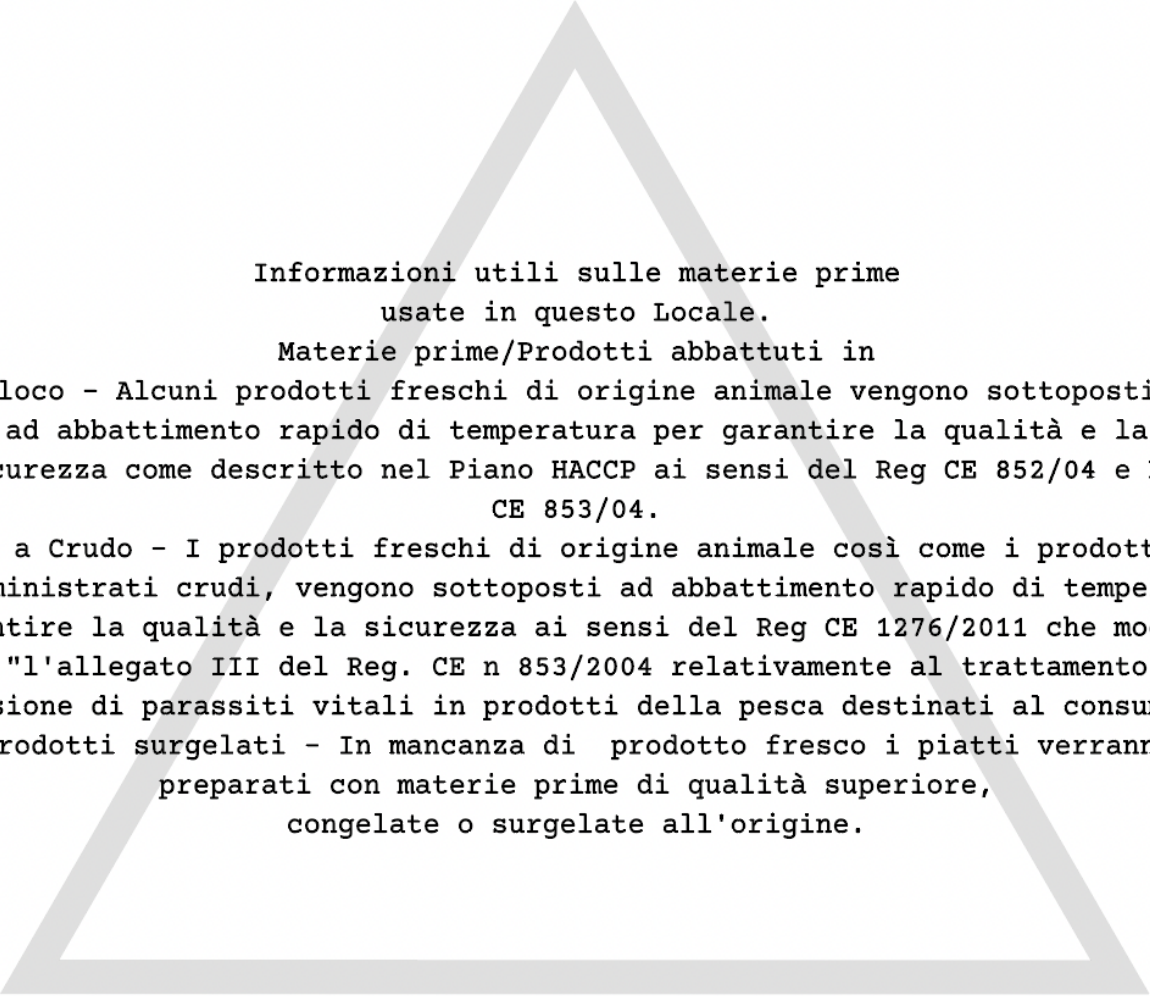


SEDANO

e prodotti a base di sedano

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.



Informazioni utili sulle materie prime
usate in questo Locale.

Materie prime/Prodotti abbattuti in
loco - Alcuni prodotti freschi di origine animale vengono sottoposti
ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la
sicurezza come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg CE 852/04 e Reg
CE 853/04.

Consumo a Crudo - I prodotti freschi di origine animale così come i prodotti della
pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per
garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg CE 1276/2011 che modifica

"l'allegato III del Reg. CE n 853/2004 relativamente al trattamento
per uccisione di parassiti vitali in prodotti della pesca destinati al consumo umano"

Prodotti surgelati - In mancanza di prodotto fresco i piatti verranno
preparati con materie prime di qualità superiore,
congelate o surgelate all'origine.