

MONT  
BLANK

BISTROT

# 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

## Gran crudo di mare

Ostrica gillardeau, gambero rosso, scampo del mediterraneo, sashimi di tonno rosso

40.00



## Carpaccio di Ricciola

Carpaccio di Ricciola leggermente affumicato, barbabietola, lampone in doppia consistenza e mandarino\*

17.00



\*possibile abbinamento di cocktail:

**Parsley smash** (succo di lime, gin, sciroppo di zucchero, prezzemolo fresco) 9.00

## Tutta la seppia

Tutta la seppia...alla brace, ragù di datterino giallo e spuma di patate\*

15.00



\*possibile abbinamento di cocktail:

**Venacoffee** (liquirizia, vodka, succo di lime, kahlùà, liquore al cacao, albume d'uovo) 9.00

## Cipolla ramata di Montoro

Cipolla ramata di Montoro arrostita, agnello di Laticauda alle erbe aromatiche e perlage di salsa di soia

14.00



## Cilindro di Podolica in crosta croccante

Broccoli, provolone del Monaco e cremoso di zucca gialla

14.00



## Uovo Parisi cotto a 65°

Spinacino bio, crumble di nocciole e Mozzarella di Bufala

14.00



# I PRIMI

## **Gnocco abbrustolito con calamaro**

Zucca, mayo alle cozze e alghe marine

15.00



## **Risotto di pasta con polipetti alla Luciana**

Foglie di capperi, il loro quinto quarto

\*minimo 2 pax

15.00



## **Spaghettoni con pil pil di baccalà**

Ceci di Cicerale, limone salato e caffè

16.00



## **Mesca francesca con patate affumicate**

Cenere viola, tartufo di Colliano e scamorza Agerolina

14.00



## **Intensità di ragù napoletano**

Bottone all'uovo, ricotta di Bufala, doppia concentrazione di ragù

14.00





# SECONDI

## **Bistecca di rombo**

Bistecca di rombo Confit con broccoli, rafano e cereali  
20.00



## **Polpo scottato**

La sua maionese, patate, polvere di  
capperi, olive taggiasche e cipolla rossa fermentata  
18.00



## **Ombrina boccadoro**

Scottata sulla sua pelle all'acqua pazza con scarola  
ripassata  
19.00



## **Guancia di maialino nero casertano**

Guancia di maialino nero casertano laccata alla senape  
con castagne glassate e ortaggi cotti crudi  
17.00



## **Il ricordo di un pollo con patate**

16.00



MONT  
BLANK

# LA NOSTRA SELEZIONE DI CARNE

Lombata di Black Angus Maori Beef  
Nuova Zelanda //8.00 all'etto

Lombata di Manzetta Podolica //7.50 all'etto

Lombata di Scottona Hereford - UK //7.00 all'etto

Lombata di Scottona Prussiana //6.50 all'etto

Lombata di Rubia Spagnola //6.50 all'etto

Lombata di Minhota Portoghese//6.50 all'etto



MONT  
BLANK

# CONTORNI

Chips Croccanti//4.00

Patate sabbiose//4.00

Insalata composta//4.00



---

MONT  
BLANK

# DESSERT

## **La banana ricomposta**

Mousse di Banana, cremoso di Arachidi, confit di Passion  
Fruit



7.00

## **Liquirizia, Mandarino, Gianduia e Caramello salato**

Bavarese alla Liquirizia, mousse al Mandarino,  
glassaggio al Gianduia e salsa mou



7.00

## **Noci, Nocino e Alloro**

Parfait alle Noci, Gelèe al Nocino, namelaka al  
Cioccolato Fondente e gel di Alloro



7.00



**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: lattio. 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.

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.

