

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, Soppresata Affumicata al finocchietto selvatico, Mortadella, Provolone del Monaco, Bocconcino di Bufala  
Selezione di formaggi, Erborinati e infiltrati di eccelsa qualità

Accompagnato da Contorni vari

*Adatto a 2 persone*

30

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, Soppresata Affumicata al finocchietto selvatico, Mortadella, Provolone del Monaco, Bocconcino di Bufala  
Selezione di formaggi, Erborinati e infiltrati di eccelsa qualità

Accompagnato da Contorni vari

65

*Adatto a 4 persone*

Allergeni:  



MONT  
BLANK  
WINERY

# I TAGLIERI



## Selezione di Formaggi


Questo è il tagliere per chi ama i formaggi in ogni loro varietà, profumo e consistenza.

Da Mont Blank l'eccellenza è la norma, la ricerca di sapori unici e raffinati guida ogni nostra selezione. Per questo nella nostra Winery la selezione di formaggi è in continua evoluzione.

Proponiamo prodotti pregiati dalle sfumature di gusto inimitabili, senza farci mai sfuggire le tendenze di maggior valore nel mondo della gastronomia Gourmet. Vivi un'esperienza sempre rinnovata e al top, concediti un viaggio nel gusto con noi.

*Adatto a 2 persone*

30

Allergeni: 

*Accompagnato da Contorni vari*

## Il Vegetariano

Un tagliere stupefacente e sorprende nel gusto, nelle consistenze e negli accostamenti di sapori

Da Mont Blank il rispetto della stagionalità e della natura del prodotto è fondamentale.

Lasciati guidare nella scoperta del mondo vegetale

15





# 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.

# ANTIPASTI

MONT  
BLANK

WINERY

## Gran Crudo di Mare

Ostrica Gillardeau\*\*\*, Gambero rosso\*\*\*,  
Scampo del Mediterraneo\*, Tartare di Tonno rosso\*\*\*  
Sashimi di Salmone\*\*\*

65.00



*Adatto a 2 persone*

## Insalatina di Mare

15

Allergeni:

## Polipetti affogati

14

Allergeni:

## Carciofo arrosto alla vecchia maniera

12

Allergeni:

---

Coperto 2.00 | Acqua 3.00






# PRIMI

MONT  
BLANK

WINERY



## Spaghetto alle Vongole

25

Allergeni:   




## Mischiato di Gragnano con Fagioli e Cozze

15

Allergeni:  

## Raviolo al Ragù napoletano

14

Allergeni:   



---

Coperto 2.00 | Acqua 3.00

# SECONDI




MONT  
BLANK

WINERY

## **Grigliata Mista**

(in base alla disponibilità del giorno)

25

Allergeni:   




## **Frittura di Calamari, Gamberoni e Alici**

18

Allergeni:    

## **Agnello in porchetta e Patate arrosto**

17

Allergeni:   



---

Coperto 2.00 | Acqua 3.00



# CONTORNI

Chips Croccanti

5.00

Patate sabbiose

5.00

Insalata composta

5.00






# DESSERT






**Croccantino al Pistacchio, Caramello salato e Amarena**

8

Allergeni:   

**Bufala, Lamponi e Cioccolato bianco**

8

Allergeni:   



---

Coperto 2.00 | Acqua 3.00