

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

60.00

Mare in Tavola

Degustazione di Mare

70.00

I Colori dell'Orto

Degustazione Vegetariana

60.00





COMPONI IL TUO CRUDO

Scampi

6.00 euro al pezzo

Gamberoni di Santa Maria di Castellabate

6.00 euro al pezzo

Ostrica Gillardeau

6.00 euro al pezzo

Tartare di Tonno

18.00 euro

Carpaccio di Orata

12.00 euro

Sashimi di Salmone

12.00 euro

Pescato del giorno

_____.00/etto



MONT
BLANK

ANTIPASTI

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 Baccalà* in diverse forme e consistenze

15.00



Seppia* arrosto con Spuma di Patate e Succo di Datterino giallo

15.00



Gateau di Patate, Totani** e Zucca

14.00



Calamaro ripieno con Scarola riccia, Capperi e Olive

16.00



Polipetti alla Luciana

14.00



Insalatina di Mare in diverse forme e consistenze

15.00



ANTIPASTI

Carciofo arrosto alla vecchia maniera

12.00



Magnum di Zucca, Porcini e Patate

14.00



Mallone, Patate e Broccoli

12.00



**Carpaccio di Manzo affumicato,
Mayo tonnata e Scarola riccia**

13.00



Melanzana alla Parmigiana

13.00



I PRIMI

**Gnocco di Patate, Lardo di Calamaro*, Piselli e
il suo quinto quarto**

15.00



**Mischiato di Gragnano
in diverse consistenze di Patate, Crostacei** e Sfusato amalfitano**

18.00



Mezzo Pacchero allo Scarpariello di Mare**

17.00



Mischiato di Gragnano con Fagioli e Cozze

15.00



Tubetto al Ragù di Rana Pescatrice, Datterino giallo e rosso

18.00



Spaghetto alle Vongole

25.00



I PRIMI

Linguine agli Scampi

20.00



Pacchero 'allardat' con Patate e Basilico

13.00



Spaghettono con Broccoli, Noci e Pecorino

15.00



**Tagliatella all'uovo con Porcini arrosto,
Ragù di Chianina e Succo di Prezzemolo**

14.00



Candele alla Genovese di Manzo

13.00



Mezzo Pacchero al Ragù napoletano

13.00



Risotto con Porro affumicato, Mousse di Balsamico e Blu di Bufala

14.00

minimo 2 persone



SECONDI

Roll di Spigola, Broccoli e Peperone Crusco**

20.00



Tonno rosso*, Frutta secca e Caponatina di Verdure

20.00



Frittura mista del Golfo

18.00



Grigliata mista di Pesce Spada, Tonno e Gamberoni

25.00



Tonno rosso in Parmigiana di Melanzane

20.00



Millefoglie di Entrecote con Broccoli, Provola e Sugo d'Arrosto

20.00



SECONDI

Capocollo di Maiale con Chips croccanti

17.00



Stinco di Vitello con Scarola Riccia

17.00



Stinco di Maiale in lenta cottura, Senape in grani e Sedano Rapa

17.00



Pollo e Patate in versione moderna

17.00



Braciola di Manzo arrosto con Scarola ripassata e Uvetta

17.00



Agnello in Porchetta e Millefoglie di Patate

20.00





CONTORNI

Chips Croccanti

5.00

Patate sabbiose

5.00

Insalata composta

5.00





DESSERT

Babà al Rhum con Cremoso al Limone e Frutti di Bosco

8.00



La Pina Colada in un Cocco

Mousse al Cocco, Gel al Rhum e Riduzione di Ananas

8.00



Bufala, Lampone e Cioccolato Bianco

Mousse di Bufala, Cremoso al Lampone e glassaggio al
Cioccolato Bianco

8.00



Gelato al Pistacchio, Salsa Mou e Cremoso alla Nocciola

Parfait al Pistacchio, Caramello salato e Amarena

8.00



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: latticolo. 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 lupini



SENAPE

e prodotti a base di senape



SESAMO

e prodotti a base di semi di sesamo



CROSTACEI

e prodotti a base 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 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.**

*** Prodotti surgelati o congelati** - In mancanza di prodotto freschi i piatti verranno preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine

**** 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** - "Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3."



MONT
BLANK

B I S T R O T

English version

MONT BLANK

A sublime selection of ingredients takes us to the creation of exquisite dishes that allow Montblankers to savour the unique taste of the Cilento territory.

An innovative and immersive experience that takes you on a gastronomic journey to discover the southern italian identity through the unique creations of Chef Raffaele Della Rocca

Enjoy

STARTERS

Raw Seafood

Gillardeau Oyster***, Red Shrimp***,
Mediterranean Shrimp*, Bluefin Tuna Tartare***
Salmon Sashimi***

65.00



Recommended for 2 people

Cod* Salad in different shapes and textures

15.00



Roasted Cuttlefish* with Potato Foam and yellow Datterino Sauce

15.00



Potato Gateau, Squids and Pumpkin**

15.00



Smoked Beef Carpaccio, Tuna Mayo and Escarole

13.00



Eggplant Parmesan

13.00



STARTERS

Old-fashioned roasted Artichoke

12.00



Pumpkin, Porcini Mushrooms and Potatoes Magnum

14.00



Mallone, Potatoes and Broccoli

12.00



Seafood Salad in different shapes and Textures

15.00



Squid with Escarole, Capers and Olives

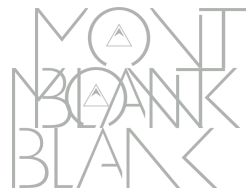
16.00



'Alla Luciana' Musky Octopuses

16.00





COMPOSE YOUR RAW SEAFOOD

Prawn

6.00 euros each

King Prawn

6.00 euros each

Gillardeau Oyster

6.00 euros each

Tuna Tartare

18.00 euros each

Gilthead Bream Carpaccio

12.00 euros each

Salmon Sashimi

12.00 euros each

Catch of the day

.00 per hectogram





FIRST COURSES

Potato Gnocco, Squid* Lard, Peas and its Fith Quarter

15.00



Mischiato of Gragnano in different Textures with Potatoes, Shellfish and Sfusato Amalfitano

18.00



Mezzo Pacchero Scarpariello with Seafood**

17.00



Egg Tagliatella with Porcini Mushrooms and Parsley Juice

14.00



Risotto with smoked Leek, balsamic Vinegar Mousse and Buffalo Blu

14.00

min. 2 people



Candele with Beef Genovese

13.00





FIRST COURSES

''Allardat'' Pacchero with Potatoes and Basil

13.00



Spaghettone with Broccoli, Walnuts and Pecorino

13.00



Mezzo Pacchero with Neapolitan ragù

13.00



Spaghettone with Clams

25.00



Gragnano Mischiato with Beans and Mussels

15.00



Tubetto with Monkfish, Yellow and Red Datterino

18.00



Linguine with Prawns

20.00



SECOND COURSES

Sea bass Roll, Broccoli and Crusco Pepper**

20.00



Red Tuna*, dried Fruit and vegetable Caponata

20.00



Chicken and Potatoes in a modern version

17.00



Slow-cooked Pork Knuckle, Mustard grains and Celery root

17.00



Entrecote Millefoglie with Broccoli, Provola Cheese and Roast Sauce

20.00



Pork Capocollo with Crunchy chips

17.00



SECOND COURSES

Lamb Porchetta and Potatoes Millefoglie

20.00



Mixed Fried Fish of the Gulf

18.00



Grilled Fish

Swordfish, Tuna and King Prawns

25.00



Bluefin Tuna in Eggplant Parmigiana

Swordfish, Tuna and King Prawns

25.00



Veal Shank with Escarole

17.00





SIDE DISHES

Crunchy Chips

5.00

Baked Potatoes with Bread
Cumbs

5.00

Mixed Salad

5.00





DESSERT

Rhum Babà with Lemon Cream and Mixed Berries

8.00



Pinacolada in a Coconut

Coconut Mousse, Rhum Gel and Ananas Sauce

8.00



Buffalo Mousse, Raspberry and White Chocolate

Buffalo Mousse, Raspberry Cream and White Chocolate

8.00



Pistachio Parfait, Toffee Sauce and Hazelnut Cream

8.00



service 2.00 | Water 3.00

**WE INFORM OUR CUSTOMERS
(IN ACCORDANCE WITH THE EU. REG. 1169/2011)
THAT FOOD PREPARED AND ADMINISTERED HERE CAN CONTAIN THE
FOLLOWING INGREDIENTS CONSIDERED ALLERGENS:**



CEREALS CONTAINING GLUTEN

Wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except: a) glucose syrup made from corn, including dextrose (1); b) wheat based maltodextrins (1); c) glucose syrups based on barley; d) cereals used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin



MILK

and milk products (including lactose), except: a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin; b) lattiolo



NUTS

Almond (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), nuts Cashew (*Anacardium occidentale*), pecans (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), Pistachio (*Pistacia vera*), Macadamia Nuts and Macadamia nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except: for nuts used for the manufacture of alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin



SOY

and products thereof, except: a) fully refined soybean oil and fat (1); b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate D-alpha-natural soy-based; c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources; d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean



FISH

and products based on fish, except: a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations; b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine



SULPHUR DIOXIDE and SULPHITES

in concentrations greater than 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of total SO₂ to be calculated to the products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the manufacturers' instructions



LUPINS

and products containing lupine



MUSTARD

and products based on mustard



SESAME

and products based on sesame seeds



SEAFOOD

and products made from shellfish



EGGS

products and eggs



CLAMS

and products based on Clams



PEANUTS

and products based on peanut



CELERY

and products based on celery

**Useful informations about raw materials
used
in this place**

* **Frozen or frozen products** - In the absence of fresh products, the dishes will be prepared with frozen or deep-frozen raw materials at the origin

** **Raw materials/Products blast chilled onsite-** Some fresh products of animal origin are subjected to blast chilling to ensure quality and safety as described in the HACCP Plan pursuant to EC Reg 852/04 and Reg EC 853/04

*** **Raw consumption** - "Fish intended to be eaten raw or practically raw has been subjected to preventive remediation treatment in accordance with the requirements of Regulation (EC) 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter D, point 3."

