

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.

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.

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



Coperto 2.00 | Acqua 3.00



MONT
BLANK
WINERY

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



Grigliata mista

(in base alla disponibilità del giorno)

25.00



Frittura di Mare

(Calamari*, Gamberoni**, Alici)

18



Agnello in Porchetta e Patate arrosto

17



Coperto 2.00 | Acqua 3.00



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: 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 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

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

Seafood salad

15



Octopuses with Tomato Sauce

14



Traditional roasted Artichoke

12



FIRST COURSES

Spaghetti with Clams

25



Gragnano mixed Pasta with Beans and Mussels

15



Raviolo with Neapolitan Ragù

14



SECOND COURSES

Grilled Fish

(based on availability of the day)

25.00



Fried Fish

(Squids*, Red Shrimps**, Anchovies)

18



Lamb in Porchetta and roasted Potatoes

17





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



MONT
BLANK
WINERY

PLATTERS



The Blank

It's the plate of cured meats of excellence, what
we have most precious in Italy.
For those who love intense tastes and particular
matches

Renzini Umbrian Ham 24 months, Capocollo, smoked Soppressata with Fennel,
Mortadella, Provolone del Monaco, Buffalo Mozzarella,
blue-veined and infiltrati of excellent quality
Combined with pickles

30

Recommended for 2 people

Allergens:  

The Blank XL

It's the plate of cured meats of excellence, what
we have most precious in Italy.
For those who love intense tastes and particular
matches

Renzini Umbrian Ham 24 months, Capocollo, smoked Soppressata with Fennel, Mortadella, Provolone del Monaco,
Buffalo Mozzarella, blue-veined and infiltrati of excellent quality

Combined with pickles

65

Recommended for 4 people

Allergens:  



PLATTERS

Cheese Selection

For those who love cheese in all its varieties,
aroma and texture

At Mont Blank, excellence is the norm; the search for unique and refined flavors guides each
of
our selections.

For this reason the selection of cheeses is constantly evolving. We offer precious products
with inimitable nuances of taste, following the most valuable trends in the world of gourmet
gastronomy.

Live a great experience that is always renewed

Recommended for 2 people

30

Allergens:  

The Veggy

An incredible platter which surprise in taste, texture and
combination of flavors

15



Service 2.00 | Water 3.00

**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."



**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