



BISTRÖT



## BISTRÖT

### **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.



Una 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.

Parti per un viaggio verso l'apice del gusto in una location moderna e di design.



MONT  
BLANK

# I TAGLIERI



BISTRROT

## Il Blank

È il tagliere delle eccellenze. Ciò che di più prezioso il territorio ci regala è contenuto in una servita d'élite, per chi ama i sapori intensi.

Salumi dalla "Selezione Cembalo", formaggi e confetture.

*Adatto a 2 persone*

20

Allergeni:

## Il Blank XL

È il tagliere delle eccellenze. Ciò che di più prezioso il territorio ci regala è contenuto in una servita d'élite, per chi ama i sapori intensi.

Salumi dalla "Selezione Cembalo", formaggi e confetture.

30

Allergeni:

## 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 nel nostro bistrot la selezione di formaggi è in continua evoluzione.

*Adatto a 2 persone*

16

Allergeni:

MONT  
BLANK  
WINERY

# ANTIPASTI



BISTROT

**Polpetta di bufala, jus, spuma sifonata di mozzarella e crumble al rosmarino**

14.00



**Mallone di broccoli e patate, pane fritto, fonduta di caciocotta cilentana e peperone crusco**

12.00



**Polpo alla luciana**

13.00



**Carciofo alla brace, Scampo e la sua bisque**

15.00



Coperto 2.00 | Acqua 3.00

# PRIMI

MONT  
BLANK  
BISTROT

## Pasta mista patate provola e guanciale

12.00



## Zito spezzato alla genovese

13.00



## Mezzo pacchero al ragù napoletano

14.00



## Spaghettoni vongole e cime di rapa

18.00



## Risotto, latte di bufala, jus e chicche di melograno, tartare di gambero

min. 2 porz.

20.00



Coperto 2.00 | Acqua 3.00

# SECONDI



**Guancia di vitello, il suo fondo, polenta fritta porcini e  
olio al prezzemolo**

16.00



**Fritturina di pesce con mayo**

18.00



**Rombo patate e porcini**

18.00



**Stinco alla birra cbt con patata ripassata aglio e  
rosmarino**

15.00



---

Coperto 2.00 | Acqua 3.00

# DALLA NOSTRA BRACE



Le costate e le fiorentine

## **Angus Irlanda**

7.00 all'etto

## **Scottona bavarese**

6.50 all'etto

## **Scottona Extra marezzata**

8.00 all'etto

## **Vacca Freja**

8.00 all'etto

## **Selezione Mont Blank**

7.50 all'etto

Le tagliate

## **Entrecotte Angus Uruguay**

9.00 all'etto

## **Roast beef Polonia**

5.50 all'etto

Le speciali

## **Tomawock**

6.50 all'etto

## **Padel steck**

6.00 all'etto

Tutte le nostre proposte alla brace, si intendono comprese di un contorno per due persone



Coperto 2.00 | Acqua 3.00



# CONTORNI

Patate al forno

5 . 0 0

Verdure griglia

5 . 0 0

Insalata composta

5 . 0 0

Contorno del giorno

6 . 0 0





# DESSERT

**Tiramisù home made**

6.00



**Tortino al cioccolato e crema inglese**

6.00



**Tartelletta crema pasticcera e frutta di stagione**

6.00



**Mousse allo jogurt di bufala, crumble salato e composta ai fichi**

8.00



**Millefoglie scomposta, crema di ricotta e gocce di cioccoato**

6.00





### **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 ed 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."



**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 tcrapnpnie : ibsrcid~~pgoipip~~òtsliogadnerbiavsaet inclusi destrosio; malto destrine a base di grano; sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici inclusi l'alcol etilico di origine agricola.

**LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE**

(liantctleulattosio), tranne siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola: lattioli. Sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato.



**FRUTTA A GUSCIO**

mandorle (Carya illinoinensis d'Wangengagù K. Karacardomi pidsetla cchBir a(sPiilset aci(aB ervtehroal)l,e tnioac i meaxcaedlasmai)a 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, (nEa3t0u6r)atloec,o fetrocloif erDo-laol fas uccinato D- taolcfoa fenraotluor ale aac etbaatsoe di D-saolifaa; 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 SO<sub>2</sub> 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

