

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



# 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



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

13.00



## **Melanzana alla Parmigiana**

13.00



MONT  
BLANK

# 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



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

14.00



**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



**Pollo e Patate in versione moderna**

17.00



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

17.00



**Braciola di Manzo arrosto con Scarola ripassata e Uvetta**

17.00





# 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



**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."

