

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

50.00

## **Mare in Tavola**

Degustazione di Mare

60.00

## **I Colori dell'Orto**

Degustazione Vegetariana

50.00



# ANTIPASTI

## Gran Crudo di Mare

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

40.00



## La nostra Traversata di Mare

Assaggi di mare:

Polpo\*\* e Gambero Rosso\*\*\* tra frutta, verdura e  
Lemon Grass;  
Totanetti Scottati, Piselli in varie consistenze e  
crumble di 'nduja;  
Sgombro\*\* arrosto, Salsa Ponzu, Alga Wakame\* e Sesamo

25.00



## Caesar Salad in versione Moderna

13.00



## Zuppetta di Verdure Primaverili

12.00





# I PRIMI

## **Tagliolino alle Alghe Marine**

in zuppa di Pesci di Scoglio\*\* e succo di Prezzemolo

15.00



## **Gnocco di Pane in Brodo Dashi Di Cipolla Bruciata,**

Aringa, Carpaccio di Alici\*\* e Colatura

15.00



## **Impepata di Mafaldine**

Limone nero e Pepe Sichuan

15.00



## **Mezzanelli in Estrazione di Ragù Napoletano**

e Spuma di Ricotta di Bufala

14.00



## **Risotto Riserva San Massimo**

con Asparagi, Sfusato Amalfitano e  
Provolone del Monaco

14.00



minimo 2 pax



# SECONDI

## **Triglia di Scoglio**

Triglia di scoglio con Lardo di Colonnata  
in Parmigiana di Melanzana e la sua estrazione  
18.00



## **Cilindro di Tonno Rosso\*\***

affumicato ai sentori di legno d'Ulivo, in crosta di  
Pane Bianco, Lampone e Caponatina di verdure  
18.00



## **Baccalà\* in forme e consistenze diverse**

Salsa alla puttanesca e la sua Trippetta soffiata  
18.00



## **Agnello di Iaticauda in due servizi:**

Carrè\* in porchetta e Timo limonato,  
Cosciotto\* in lenta cottura, Senape in grani  
e Patate Arrosto  
17.00



## **Pancetta di Maialino laccata al Miele e Caffè**

Composta di Mela Verde e sovrapposizione di Melanzane  
16.00





# CONTORNI

Chips Croccanti

4.00

Patate sabbiose

4.00

Insalata composta

4.00



# DESSERT

**Strudel di Mela Annurca, Salsa Mou e Mousse ghiacciata  
al Bergamotto**

7.00



**Banana, Passion Fruit e Namelaka alle Arachidi**

7.00



**Bufala, Lampone e Cioccolato Bianco**

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

7.00



**Tiramisù ai Tre Cioccolati e riduzione di Caffè**

7.00



---

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

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



# FOOD EXPERIENCE

Seven dishes recommended by the chef for a  
perfect and enchanting experience

## **A Mano Libera**

Meat Tasting Menu

50.00

## **Mare in Tavola**

Fish Tasting Menu

60.00

## **I Colori dell'Orto**

Vegetarian Tasting Menu

50.00



# STARTERS

## Raw Seafood

Gillardeau Oyster\*\*\*, Red Prawn\*\*\*, Mediterranean  
Lobster\*, Bluefin Tuna Sashimi\*

40.00



## Our Sea Crossing

Three Tasting:

Octopus\*\* and Red Shrimp\*\*\* with Fruit, Vegetables and  
Lemongrass;

Squids seared, Peas in different textures and 'Nduja Crumble;  
Roasted Mackerel\*\*, Ponzu Sauce, Wakame Seaweed\* and Sesame;

25.00



## Caesar Salad in a Modern Version

13.00



## Spring Vegetables Soup

12.00





# FIRST COURSES

## **Seaweed Tagliolino**

in Rock Fish\*\* Soup and Parsley Juice  
15.00



## **Bread Dumpling in Dashi**

with seared Onion, Herring, Anchovies\*\* Carpaccio and  
Colatura  
15.00



## **Mafaldine Impepata**

with Black Lime and Sichuan Pepper  
15.00



## **Mezzanelli with Neapolitan Ragù and Buffalo Ricotta Mousse**

14.00



## **Risotto Riserva San Massimo**

Riserva San Massimo Risotto with Asparagus,  
Sfusato Amalfitano and Provolone del Monaco  
14.00



min 2 people



# SECOND COURSES

## **Red Mullet**

with Lard of Colonnata in Eggplant Parmigiana and its Sauce  
18.00



## **Cylinder of smoked Yellowfin Tuna\*\***

in a Crust of White Bread, Raspberry and Vegetable Caponata  
18.00



## **Salted Codfish\***

in different shapes and textures, Puttanesca and its  
puffed Tripe  
18.00



## **Laticauda Lamb:**

Porchetta Style-Roast Loin\*, Lemon Thyme and its  
slow-cooked Leg\* with Mustard Seeds and Roasted  
Potatoes  
17.00



## **Pork Belly lacquered**

with Honey and Coffee, green Apple Compote and Eggplants  
16.00







# SIDE DISHES

Crunchy Chips

4.00

Baked Potatoes with Bread Cumbs

4.00

Mixed Salad

4.00



# DESSERT

**Annurca Apple Strudel, Toffee Sauce and Bergamotto iced  
Mousse**

7.00



**Banana, Passion Fruit and Peanuts Namelaka**

7.00



**Buffalo Mousse, Raspberry and White Chocolate**  
Buffalo Mousse, Raspberry Cream and White Chocolate

7.00



**Tiramisù with White, Milk, Dark Chocolate and Coffee**

7.00



**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 SO<sub>2</sub> 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

According to the legend above, in correspondence of each dish you will find the icon that represents the allergens present.

Moreover, is not excluded the presence of other allergens which may have accidentally come into contact during the preparations.

For more information and to make a safe choice, please contact the room staff

**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."

