

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.



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.



MONT
BLANK
WINERY

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, Soppressata 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, Soppressata 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:  

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



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



ANTIPASTI



W I N E R Y

Gran Crudo di Mare

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

80.00



Adatto a 2 persone

Melanzana alla Parmigiana, Polvere di Pomodoro e Mozzarella di Bufala**

13.00



Carpaccio di Manzo affumicato al Legno di Ulivo, Mayo tonnata e Scarola croccante

13.00



Insalatina di Mare* tra Frutta e Verdura

16.00



Calamaro* in lenta cottura con Zucchine, Gamberi e Fiori di Zucca

16.00



Coperto 2.00 | Acqua 3.00

PRIMI



Tagliatella all'Uovo con Friggitelli, Patate e Provola

14.00



**Tortello ripieno di Ragù di Chianina con
Datterino giallo e
Funghi Porcini**

15.00



Mezzo Pacchero allo Scarpariello di Mare*

17.00



Gnocco di Patate con Lardo di Seppia, Piselli e il suo nero*

15.00



Coperto 2.00 | Acqua 3.00

SECONDI



**Grigliata Mista di Mare:
Filetto di Spigola**, Tonno**, Pesce Spada** e Gamberoni****

25.00



Tonno rosso in Parmigiana di Melanzane**

20.00



Agnello in Porchetta, Salsa Bruna e Millefoglie di Patate

19.00



Braciola di Entrecote con Caponatina di Verdure e Chips croccanti

19.00



Coperto 2.00 | Acqua 3.00



CONTORNI

Chips Croccanti

5 . 0 0

Patate sabbiose

5 . 0 0

Insalata composta

5 . 0 0





DESSERT

Babà al Rhum con Cremoso al Limoncello e Frutti di Bosco

8.00



Bufala, Lampone e Cioccolato Bianco

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

8.00



Coperto 2.00 | Acqua 3.00

**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 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.

MONT
BLANK
WINERY

English Version



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

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:  

CHATEAU
MONTBLANK
WINERY



MONT
BLANK
WINERY

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

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



PLATTERS



Raw Seafood

Gillardeau Oyster***, Red Shrimp***,
Mediterranean Shrimp*, Bluefin Tuna Tartare***
Salmon Sashimi***
80.00



Recommended for 2 people

Eggplant Parmesan, Tomato Powder and Buffalo Mozzarella**

13.00



Smoked Beef Carpaccio, Tuna Mayo and Crispy Escarole

13.00



Seafood Salad* with Fruits and Vegetables

16.00



Slow-Cooked Squid* with Shrimps, Zucchini and Zucchini Blossoms

16.00



Service 2.00 | Water 3.00

FIRST COURSES



Egg Tagliatella with Friggitelli, Potatoes and Provola Cheese

14.00



Tortello stuffed with Meat Sauce, Porcini Mushrooms and Yellow Datterino

15.00



Mezzo Paccheri Scarpariello with Seafood**

17.00



Potatoes Gnocco with Cuttlefish Lard, Peas and its Ink*

15.00



Service 2.00 | Water 3.00

SECOND COURSES



Grilled Fish:

Fish Fillet, Tuna, Swordfish and King Prawns

25.00



Bluefin Tuna in Eggplant Parmesan**

20.00



Porchetta Lamb, Meat Sauce and Potatoes Millefoglie

19.00



Beef Slice with Vegetables and Crispy Potatoes

15.00



Service 2.00 | Water 3.00



SIDE DISHES

Crunchy Chips

5 . 0 0

Baked Potatoes with Bread
Cumbs

5 . 0 0

Mixed Salad

5 . 0 0





DESSERT

Rhum Babà with Limoncello Cream and Mixed Berries

8.00



Buffalo Mousse, Raspberry and White Chocolate

Buffalo Mousse, Raspberry Cream and White Chocolate

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

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 consupction** - "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."

