

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***

60.00



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 Laticauda 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



**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*

60.00



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 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

**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."

