

MONT
BLANK

B I S T R O T



FOOD EXPERIENCE

Sette portate scelte dallo *Chef*
per un'esperienza completa ed avvolgente

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

A Mano Libera

Degustazione di Terra

Meat Tasting Menu

50.00

Mare in Tavola

Degustazione di Mare

Fish Tasting Menu

60.00

I Colori dell'Orto

Degustazione Vegetariana

Vegetarian Tasting Menu

50.00





ANTIPASTI

STARTERS

Gran Crudo di Mare - Raw Fish

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

Gillardeau Oyster, Red Shrimp, Prawn of Mediterranean Sea, Red Tuna Sashimi
40.00



Insalatina di Baccalà - Salted Codfish

Insalatina di Baccalà in oliocottura, Papaccelle, Olive verdi e
Scarola riccia in doppia consistenza

Salted Codfish in Cooking Oil, Papaccelle, Olives and
Escarole with a double consistency
13.00



Calamaro Confit - Squid Confit

Calamaro Confit alla Nerano di Costacei

Squid Confit alla Nerano with Shellfish
14.00



Polipetti con Ceci - Musky Octopuses with Chickpeases

Polipetti affumicati in zuppeta di Ceci di Cicerale

Smoked Musky Octopuses with Cicerale Chickpeases soup
14.00



Cipolla di Montoro - Montoro Onion

Cipolla di Montoro cotta in cenere con Genovese di Maialino
e la sua estrazione

Montoro Onion cooked in ashes with Maialino genovese and
its sauce
10.00



La Parmigiana in una Melanzana Croccante

con Polvere di Pomodoro e Perlage di Basilico

Parmigiana in a crunchy eggplant with Tomato powder and Basil Perlage
13.00





PRIMI

FIRST COURSES

Tubetto al Ragù di Polpo - Tubetto with Octopus Ragù

Tubetto al Ragù di Polpo alla Luciana

Tubetto alla Luciana with Octopus Ragù

15.00



Ravioli con genovese di Sgombro - Ravioli with Mackerel Genovese

Ravioli del Plin con Genovese di Sgombro e Finger Lime

Ravioli del Plin with Mackerel Genovese and Finger Lime

15.00



Spaghetti alle Vongole - Spaghetti with Clams

Spaghetto quadrato con Vongole Veraci e Olio al Prezzemolo

Spaghetti quadrato with Clams and Parsley Oil

15.00



Risotto con Funghi Porcini - Risotto with Porcini Mushrooms

Risotto con Funghi Porcini, Sugo d'Arrosto
e Mozzarella di Bufala affumicata

Risotto with Porcini Mushrooms, Roast sauce
and smoked Buffalo Mozzarella

13.00



Min 2 persone/2 people

Lo Scarpariello...

13.00



MONT
BLANK

SECONDI

SECOND COURSES

Triglia di Scoglio

Triglia di scoglio leggermente affumicata in Zuppetta di Patate, Fiori di Zucca e il suo brodo

Surmullet slightly smoked with Potato soup, Zucchini Blossoms and its stock

18.00



Tonno Rosso - Yellowfin

Tonno Rosso pinna gialla leggermente scottato, Crema di Pane e Crumble di 'nduja

Yellowfin with slightly seared, Bread cream and 'Nduja Crumble

18.00



Frittura mista - Fried Fish

Frittura mista del Golfo (Gamberi, Calamari e Alici)

Mixed Fried Fish from the Gulf (Shrimps, Squids and Anchovies)

17.00



Stinco di Maialino - Pork Hock

Stinco di Maialino in lenta cottura e Crema di Patate all'olio EVO

Pork Hock slowly cooked and Potatoes Cream with Evo Oil

14.00



Coniglio all'Ischitana

Coniglio all'Ischitana, il suo Burger, Erbe aromatiche, Intingolo Mediterraneo e Patate all'Olio EVO

Rabbit, its Burger, Herbs, Mediterranean Soup and Potatoes with Extravirgin Olive Oil

16.00





LA NOSTRA SELEZIONE DI CARNE

OUR MEAT SELECTION

Lombata di Manzetta Podolica
6.50 all'etto

Lombata di Simmenthal
6.50 all'etto

Lombata di Scottona Irlanda Hereford
6.50 all'etto





CONTORNI

SIDE DISHES

Chips Croccanti//4.00

Crunchy Chips

Patate sabbiose//4.00

Baked Potatoes with Bread Cumbs

Insalata composta//4.00

Mixed Salad





DESSERT

Il Pistacchio in un Maxibon

7.00



Noci, Caffè e Nocillo

Walnuts, Coffee and Nocillo

7.00



Savarin al Limoncello,
Frutti di Bosco, Mousse ghiacciata allo Yogurt di
Bufala e Caramello al Passion Fruit

Limoncello Savarin,
Red Fruits, Iced Mousse with Buffalo
Yoghurt and Passion Fruit Caramel

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: latticolo. 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 semi di lupini



SENAPE

e prodotti a base di senape



SESAMO

e prodotti a base di semi di sesamo



CROSTACEI

e prodotti a base di semi 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 semi 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.

**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

**Informazioni utili sulle materie prime
usate in questo Locale.**

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 - I prodotti freschi di origine animale così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg CE 1276/2011 che modifica "l'allegato III del Reg. CE n 853/2004 relativamente al trattamento per uccisione di parassiti vitali in prodotti della pesca destinati al consumo umano"

Prodotti surgelati - In mancanza di prodotto fresco i piatti verranno preparati con materie prime di qualità superiore, congelate o surgelate all'origine.

