



OSTERIA GRIGLIERIA MONT BLANC

San Martino di Lupatì

BENVENUTI AL RISTORANTE MONT BLANC

dove vi aspetta un menù ricco e variegato che spazia dalla tradizione culinaria italiana alle specialità alla brace.

Con il suo ambiente rustico e un'atmosfera calorosa, il nostro ristorante è il luogo ideale per tutti gli appassionati di carne.

La brace è la vera protagonista del nostro menù, con una selezione impeccabile di carni di alta qualità alla brace.

ANTIPASTI

Mortadella alla brace (All. 3-6-9-2) € 10
con stracciatella e crostino di pane

Carciofo nel carciofo (All. 3-9) € 11
su fonduta di formaggio e speck croccante

Carpaccio di manzo misticanza (All. 13) € 11
insalatina di carciofo e pecorino

Burratina (All. 3-9) € 10
in guazzetto di pomodorini

Assaggi di cicchetti della casa € 8
(4 pezzi)



TAGLIERI (per una persona)

Tagliere di affettati misti € 12
(mortadella, prosciutto crudo, pancetta, sopressa e giardiniera)

Crudo San Daniele 24 mesi € 12

Crudo di Parma 30 mesi € 10

Pancetta squisita € 11

Formaggi € 10

Aggiunte: +2€

Gnocco fritto / Burrata / Stracciatella

TARTARE 180G FASSONA

La classica (All. 5-9) € 12
sale, pepe, olio e salsa
Worcestershire, chips di pane

La mediterranea (All. 3-5) € 14
burrata, pomodori semi secchi,
olive leccino e frutto di capperi

Tartare bronte (All. 5-3-2) € 14
scaglie di Pecorino, miele e
granella di pistacchio

Bis di crudi (All. 5-9) € 18
tartare al naturale e carpaccio
di manzo

La degustazione (All. 5-14-9-3) € 17
(assaggio delle 3 proposte)



Per qualsiasi intolleranza o dubbio chiedere al personale

PRIMI

- Gnocchi all'anatra** (All. 3-9-14) € 11
- Bigoli cacio e pepe** (All. 3-9-14) € 12
- Pappardelle con ragù di cervo** (All. 3-9-14) € 13
- Bigoli al ragù di sorana** (All. 3-9-14) € 10



SECONDI

- Guancetta di maiale con patate** (All. 9-12) € 16
- Costine BBQ con patate** (All. 2-11-6) € 18
- Spezzatino di cervo con patate** (All. 9-12) € 19
- Stracotto con polenta** (All. 9-12) € 16
- Stinco alla birra** (All. 9-2) € 18

CONTORNI

- Erbe cotte** € 4
- Patate al forno** (All. 9) € 4
- Insalata mista** € 4
- Patatine fritte** (All. 9) € 5
- Fagioli e cipolla** € 4
- Contorno di stagione** € 6



PECCATI DI BRACE

Tagliata di sorana 300g	€ 25
Filetto di manzo 250g	€ 27
Tagliata di cervo 220g	€ 22
Fiorentina di pollo 350g	€ 16
Stratagliata 250g	€ 24



Diaframma di black angus 350g € 24

Bistecca di puledro € 16

Braciole di maialino iberico € 26
con polenta alla brace

Grigliata mista con polenta € 18
(costina, salsiccia, pancia, pollo)



Per qualsiasi intolleranza o dubbio chiedere al personale

NOVITÀ

Tagliata di sorana (All. 2)
con miele e granella di pistacchio

€ 27

Tagliata (All. 3-13)
con rucola, scaglie di Pecorino e glassa di aceto balsamico

€ 28

Filetto (All. 3-2)
con crema di gorgonzola e noci

€ 28



Per qualsiasi intolleranza o dubbio chiedere al personale

NOVITÀ



Costata (700gr / 2kg)

€ 5,50 hg

Scottona Irlandese età tra i 24-35 mesi, color rubino con buona marezzatura, allevata a erba



Costata / Fiorentina scottona Mazoy

€ 6,50 hg

Pascola su prati verdissimi ricchi di minerali e cereali. Carne marezzata dal colore rosso scuro e dal sapore intenso



Costata / Fiorentina scottona Nazionale

€ 7 hg

Razza Charolaise. Allevate a secco nei dintorni di Riese Piox. Consistenza morbida, si scioglie in bocca, gusto pieno e avvolgente

Costata / Fiorentina bavarese

€ 8 hg

Proveniente dalla Baviera. Marezzatura ben distribuita che conferisce alla carne una succosità e una tenerezza straordinaria



Per qualsiasi intolleranza o dubbio chiedere al personale

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



1. ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



2. FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



3. LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



4. MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



5. PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



6. SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



7. SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



8. CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili



9. GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



10. LUPINI

Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari



11. SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



12. SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



13. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



14. UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo