



OSTERIA GRIGLIERIA **MONT BLANC**

San Martino di Lupari

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) con stracciatella e crostino di pane	€ 10
Carciofo nel carciofo (All. 3-9) su fonduta di formaggio e speck croccante	€ 11
Carpaccio di manzo misticana (All. 13) insalatina di carciofo e pecorino	€ 11
Burratina (All. 3-9) in guazzetto di pomodorini	€ 10
Assaggi di cicchetti della casa (4 pezzi)	€ 8



TAGLIERI (per una persona)

Tagliere di affettati misti (mortadella, prosciutto crudo, pancetta, sopressa e giardiniera)	€ 12
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) sale, pepe, olio e salsa Worchestershire, chips di pane	€ 12
La mediterranea (All. 3-5) burrata, pomodori semi secchi, olive leccino e frutto di cappero	€ 14
Tartare bronte (All. 5-3-2) scaglie di Pecorino, miele e granella di pistacchio	€ 14
Bis di crudi (All. 5-9) tartare al naturale e carpaccio di manzo	€ 18

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



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	€ 16
(All. 9-12)	
Costine BBQ con patate	€ 18
(All. 2-11-6)	
Spezzatino di cervo con patate	€ 19
(All. 9-12)	
Stracotto con polenta	€ 16
(All. 9-12)	
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

Braciola 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



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



8. CROSTACEI

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



2. FRUTTA A GUSCIO

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



9. GLUTINE

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



3. LATTE E DERIVATI

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



10. LUPINI

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



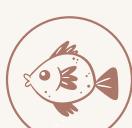
4. MOLLUSCHI

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



11. SENAPE

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



5. PESCE

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



12. SEDANO

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



6. SESAMO

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



13. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

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



7. SOIA

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



14. UOVA E DERIVATI

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