



LAMONTANARA

RISTORANTE - BRACERIA - LOUNGE EXPERIENCE

SINCE  2023

MENÙ



*Le idee migliori non vengono dalla Ragione,
ma da una lucida, giovane, insana e visionaria Follia.*



PRANZO: CHIUSURA RISTORANTE ORE 15:30.
L'ULTIMA ORDINAZIONE DI DESSERT E DIGESTIVI
DEVE ESSERE EFFETTUATA TASSATIVAMENTE ENTRO LE ORE 15:00

CENA: CHIUSURA LOCALE ENTRO LE ORE 02:00.
L'ULTIMA ORDINAZIONE DI DESSERT E DIGESTIVI
DEVE ESSERE EFFETTUATA TASSATIVAMENTE ENTRO LE ORE 00:00.

LA DOMENICA GLI ORARI SI PROLUNGANO DI 30 MINUTI.

TRE GIOVANISSIMI DEL TERRITORIO, CARMINE, DANIEL E CRISTIAN,
MOSSI DALLA PASSIONE E DALLA VOGLIA DI VALORIZZARE LE LORO RADICI,
SONO LIETI DI ACCOGLIERVI NEL RISTORANTE LA MONTANARA.

QUALI SONO LE LORO PREROGATIVE?

MANTENERE INTATTO L'AMORE ANCESTRALE PER LE TRADIZIONI,
QUINDI CON UNA CUCINA CHE SI CONCENTRERÀ SULLA TERRITORIALITÀ E LA FRESCHEZZA DEL PRODOTTO,
SIA NEL PIATTO SIA NEL CALICE.

LA PROPOSTA GASTRONOMICA, SEGUENDO LA STAGIONALITÀ E LA DISPONIBILITÀ DEL FRESCO,
SI MODIFICHERÀ PERIODICAMENTE, MANTENENDO SEMPRE ALTI I PRINCIPI SU CUI È FONDATA LA LORO IDEOLOGIA E,
DI CONSEGUENZA, IL MENÙ.

LE PORTE DEL RISTORANTE SARANNO APERTE DAL PRANZO AL DOPOCENA
PASSANDO PER APERICENA E CENA E, PERCHÉ NO,
PER UNA RIUNIONE FRA COLLEGHI, AMICI, FAMIGLIA O PER UN PO' DI SMARTWORKING IN MEZZO ALLE MONTAGNE.

SI PROPONE UN MENU GIORNALIERO A PRANZO CHE RISPETTA E RISPECCHIA IN PIENO CON LE TRADIZIONI,
MENTRE AL CALAR DEL SOLE CI SI FOCALIZZA CON LA CAMALEONTICA CAPACITÀ DI TRASFORMARE
UN LUOGO FAMILIARE IN UN PALCOSCENICO COMPLETAMENTE DIFFERENTE,

CHE SPAZIA DALL' APERITIVO AL DOPO CENA,

CON UN MENÙ ALLA CARTA E DEGUSTAZIONE,

UN PERCORSO CHE VI FARÀ PROVARE PIATTI INNOVATIVI CHE CONIUGHERANNO L'IDENTITÀ
DEL TERRITORIO A DIFFERENTI CULTURE GASTRONOMICHE,
ACCOMPAGNATI A VINI D'ECCEZIONE, COCKTAIL E DISTILLATI.

L'AFTER DINNER SARÀ CARATTERIZZATO DA UN AMBIENTE CALDO ED ACCOGLIENTE

GRAZIE ALLA NOSTRA LOUNGE EXPERIENCE,

DOVE MANI ESPERTE SAPRANNO

FARVI RILASSARE ED ASSAPORARE IL VOSTRO COCKTAIL O DISTILLATO PREFERITO.

INSOMMA, UN LUOGO DOVE TRASCORRERE ORE LIETE IN COMPAGNIA DI TAGLIERI DI SALUMI,
FORMAGGI E CONFETTURE CHE RISALTERANNO I PROFUMI DEI BOUQUET DEL BEVERAGE.

I NOSTRI DRINK €10

BLACK RUSSIAN RIVISITATO

VODKA INFUSA AI FUNGHI PORCINI, CAFFÈ ESPRESSO,
SPUMA ALLA NOCCIOLA

VODKATINI

VODKA BELVEDERE, ITALICUS,
VERMOUTH BIANCO RISERVA CARLO ALBERTO

CAMOMILLA FIZZ

GIN BULLDOG, SCIROPPO DI CAMOMILLA, FOAM VEGETALE,
SUCCO DI LIMONE, PERRIER

DRY MARTINI EVO

GIN BULLDOG ALL'OLIO EVO BIO, VERMOUTH BIANCO EXTRA DRY,
ORANGE BITTER

MANHATTAN CHOCO

IRISH WISKEY JAMESON, VERMOUTH ROSSO DEL PROFESSORE,
BITTER AL CIOCCOLATO

SENZA NOME

BOURBON WISKEY WILD TURKEY, SUCCO DI MELE,
SUCCO DI LIME, MIELE DI CASTAGNO CILENTANO,
FOAM VEGETALE, PANGRATTATO FUMÈ

WISKEY SOUR

BORBOUN WISKEY WILD TURKEY, MIELE DI CASTAGNO CILENTANO,
SPICY BITTER, SUCCO DI LIME E FOAM VEGETALE

NEGRONI

CAMPARI BITTER, GIN BULLDOG, VERMOUTH ROSSO DEL PROFESSORE

AMERICANO

CAMPARI BITTER, VERMOUTH ROSSO DEL PROFESSORE,
SODA AROMATIZZATA

MI-TO

CAMPARI BITTER,
VERMOUT CINZANO INVECCHIATO AI FUNGHI PORCINI

MEXICO SOUR

MEZCAL, TEQUILA ESPOLON, SCIROPPO DI PESCA,
SUCCO DI LIMONE,
CRUSTAS DI SALE MALDON E SEMI DI PAPAVERO

TOMMY'S

TEQUILA ESPOLON BLANCO, AGAVESITO, SUCCO DI LIME

MONTA-MULE

RUM SPICY BARON SAMEDI, PASSION FRUIT, SUCCO DI LIME,
SALE MALDON, GINGER BEER

L'ORTO DI MAMMA

VODKA ROBERTO CAVALLI, SUCCO DI POMODORO,
SUCCO DI LIMONE,
SCIROPPO DI ZUCCHERO, SALE MALDON, PEPE NERO,
WORCESTERSHIRE SAUCE, TABASCO, CRUSTAS DI
FRESELLA SBRICIOLATA, ERBE DI CAMPO.

SALINERO

MEZCAL MONTELOBOS, APEROL, SUCCO DI LIMONE,
AGAVESITO, FOAM VEGETALE

DRINK LIST



ANTIPASTI

CARPACCIO DI MANZO LOCALE "MACELLERIA LORETO SCARPA", CON PUNTINE DI SCAROLA
E POLVERE DI CASTAGNE ARROSTO DEL CILENTO "AZ.AGRI. I SAPORI DI MANDIA"

18€

TARTARE DI SALMONE NORVEGESE "ITTICA NEMO", GELÉE ALL' ARANCIA E PETALI DI FINOCCHIO⁽⁴⁾

18€

TARTARE DI MANZO LOCALE "MACELLERIA LORETO SCARPA" CON ALICI SALATE, SALSA DI SOIA, SENAPE DI DIGIONE
IN ACCOMPAGNAMENTO FIOCCHI DI TUORLO D'UOVO MARINATO E PERLAGE DI TARTUFO NERO ⁽³⁻⁴⁻⁶⁻¹⁰⁾

18€

CROCCHÈ DI BACCALÀ CON MAYONESE ALLA SCAROLA E PEPERONE CRUSCO "AZ.AGRI. I SAPORI DI MANDIA" ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁾

16€

TARTARE DI WAGYU A5 (100gr) CON ALICI DI MENAICA SALSA DI SOIA,
E SALSA TERIYAKI ⁽⁴⁻⁶⁻¹⁰⁾

25€

CARPACCIO DI WAGYU A5 (100gr) CON LAMELLE DI CARCIOFO CROCCANTE E CAVIALE DI LIMONE ⁽⁵⁾

25€

PRIMI

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI* E POMODORINI SEMY-DRY DEL PIENNOLO C.B.T. ⁽¹⁻⁹⁾

14€

CAVATIELLO CILENTANO DI BARBABIETOLA ROSSA "PASTIFICIO CLEMENTINA" CON CREMA DI PATATE E SGUSCIATO DI COZZE ⁽¹⁻⁹⁻¹⁴⁾

16€

SPAGHETONE DI GRAGNANO "PASTIFICIO VICIDOMINI" CREMA DI AGLIO FERMENTATO, OLIO EVO BIO E PEPERONCINO
CON SPUMA DI BACCALA ALLA VICENTINA ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁾

16€

TAGLIOLINO ALL'UOVO "PASTIFICIO CLEMENTINA" BURRO DU MARCHÉ, AGLIO NERO E PERLAGE DI ACCIUGHE ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁾

16€

RISOTTO "ACQUERELLO" ALLO ZAFFERANO, CIPOLLA ROSSA AGRODOLCE,
TARALLO SBRICIOLATO AL FINOCCHIETTO SELVATICO E FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO ⁽¹⁻⁷⁻⁹⁾

20€

RISOTTO "ACQUERELLO" CON BISQUE DI GAMBERI , PUNTINE DI STRACCIATELLA DI BUFALA
E TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI POLICASTRO "ITTICA NEMO" AL LIME ⁽²⁻⁷⁻⁹⁾

20€

SECONDI

TRANCIO DI TONNO ROSSO "ITTICA NEMO" SCOTTATO IN SALSA TERIYAKI,
POLVERE DI SESAMO BIANCO E NERO E GUACAMOLE ⁽⁴⁻⁶⁻¹¹⁾

20€

CAPPELLO DI PRETE ALL'AGLIANICO CON POLENTA TARAGNA E CHIPS DI CARCIOFO FRITTO ⁽⁵⁻⁹⁾

20€

FILETTO DI BACCALÀ DISSALATO 60° AL CIOCCOLATO BIANCO E GLASSA AL LAMPONE ⁽⁴⁻⁷⁾

18€

GUANCIA DI MAIALINO C.B.T. CON LATTE DI COCCO, CACAO AMARO E MARMELLATA DI ARANCE AGRODOLCE ⁽⁹⁾

18€

TAGLIATA DI REALE BLACK ANGUS AMERICA CON RUCOLA E MARMELLATA DI DATTERINO AGRODOLCE "AZ.AGRI. VENTO DI TERRA" 

20€

CARTA DELLE CARNI S.D.

RUBIA GALLEGA 95.00 €/KG

La carne que no se olvida

La Rubia Gallega è una delle carni più pregiate al mondo!

Si differenzia dalle altre tipologie di carne perché i bovini hanno una età dai 5 ai 10 anni (per questo motivo è anche soprannominata Vacca Vieja, ovvero Vacca Vecchia) e vengono allevati allo stato brado in Galizia.

Il nome "Rubia" deriva dalla colorazione di queste vacche, "rubie" appunto, che in spagnolo significa bionde.

Definita "La carne che non si dimentica" la Rubia Gallega è una carne dalle particolari qualità organolettiche e nutrizionali.

Uno dei tagli più apprezzati della tradizione Galiziana è la prelibata bistecca chiamata Chuleton che si fa apprezzare per il sapore ricco che esplose in bocca, ammaliando i sensi.

BLACK ANGUS 90.00 €/KG

La carne di Angus è caratterizzata da una percentuale di grasso decisamente importante che si aggira intorno al 18-20% ed è grazie a questa mazzatura pazzesca che la carne Angus risulta essere sexy e commovente.

Durante la cottura questo grassettino molto saporito si scioglie intenerendo le fibre e rendendole deliziose e fragranti, succose e saporite al palato.

PICANHA URUGUAY 50.00 €/KG

La picanha è un taglio di origine brasiliana che si adatta molto bene alla cottura sulla griglia.

Viene ricavata dalla coscia del bovino ed ha una forma triangolare: la parte superiore è coperta da un'abbondante strato di grasso. La carne della picanha è molto morbida, tenera e succosa e grazie allo strato di grasso che la ricopre, risulta anche molto saporita e gustosa.

Una cottura sulla brace che genera una fonte di calore intenso e vivace permette al grasso di sciogliersi e andare a ricoprire l'intero taglio di carne: grazie a questo processo il sapore della picanha diventa assolutamente irresistibile. L'America Latina ne va pazzo, e noi non possiamo che prendere spunto per portare sulle nostre tavole un po' di atmosfera caliente.

WAGYU JAPAN A5 500.00 €/KG

和牛 Wagyu.

dal giapponese "wa": Giappone, e "gyū": bue)

è un termine riferito a diverse razze bovine giapponesi, le più famose delle quali sono state geneticamente selezionate per avere carne intensamente marmorizzata, ovvero per produrre una elevata quantità di tessuto ricco di grassi insaturi, che tendono a distribuirsi e lasciare striature (zootecnicamente detta mazzatura) - simili alle venature del marmo - nello spessore delle masse muscolari, anziché nello strato peri-muscolare e sottocutaneo, come normalmente accade.

Questa caratteristica rende la carne di wagyu particolarmente saporita, tenera e costosa.

Vi sono diverse aree del Giappone specializzate nell'allevamento di questi bovini, ciascuna delle quali dà il proprio nome agli animali e alla carne che produce.

Tra gli esempi più famosi vi sono il manzo di Kobe e quelli di Miyazaki, Mishima, Matsusaka, Ōmi e Sanda.

SASHI CHOCOLATE 95.00 €/KG

In particolare parliamo di due razze bovine: la Frisona e la Ayrshire, le quali il bovino viene nutrito totalmente con fave di cacao, rendendo così la carne di un colore più scuro e con un grasso di colore d'oro donando note dolci al gusto della carne.

SASHI nella lingua giapponese significa mazzatura, termine che sintetizza la proprietà della carne associata al grasso distribuito all'interno del tessuto muscolare.

La più famosa ed inimitabile: Sashi Choco!

SCOTTONA CILENTO 75.00 €/KG

La scottona è il nome con cui si identificano le bovine che non hanno ancora partorito e di età compresa tra i 15 e i 22 mesi. Ciò che rende prelibata la carne di scottona è l'elevata presenza degli ormoni, anche conosciuti come estrogeni. Inoltre, la presenza dei grassi (mazzature) che tendono a sciogliersi durante la cottura, aggiungono morbidezza e gusto al taglio di carne scelto.

MINHOTA PORTOGHESE 95.00 €/KG

La Minhota vive nella parte nord del Portogallo al confine della Galizia. Il Minho, assieme al Douro, è la regione di origine di questo bovino.

È un bovino di grande taglia e peso, di buon temperamento ed è una delle poche razze bovine autoctone portoghesi adatte alla produzione di carne e latte. Molto diffusa in tutto il portogallo questa carne ha iniziato ad essere apprezzata anche in Italia.

Completamente differente rispetto ai nostri bovini, questa meravigliosa carne portoghese, spicca per una straordinaria concentrazione di sapori che ricordano vagamente il prosciutto stagionato.

La sua seppidità dovuta alla vicinanza con l'oceano, e la sua friabilità, restituiscono un profumo intensamente aromatico ed un sapore semplicemente unico.

La migliore espressione della Minhota la ritroviamo con la Vacca, dal grasso giallo paglierino, dalle carni rosse scure, da una mazzatura equilibrata e dalle dimensioni non proprio ridotte.

È una carne per gli amanti del non convenzionale, che restituisce al palato un gusto probabilmente mai sentito prima. Adatta a cotture espresse a temperature elevate e perfetta per frollature a medio termine (3/6 mesi).

RAZZA ALENTEJANA 95.00 €/KG

Origine: Portogallo

Alimentazione: foraggi freschi, fieno e arbusti presenti in natura.

Curiosità: la sua alimentazione in inverno è arricchita dalle ghiande di quercia.

Caratteristiche: la sua carne si presenta con la grana finissima, la consistenza compatta, nel caso specifico una mazzatura delicata, con la fibra dall'elegante colore rosso Borgogna e quello del grasso di copertura che vira su note giallo paglierino.

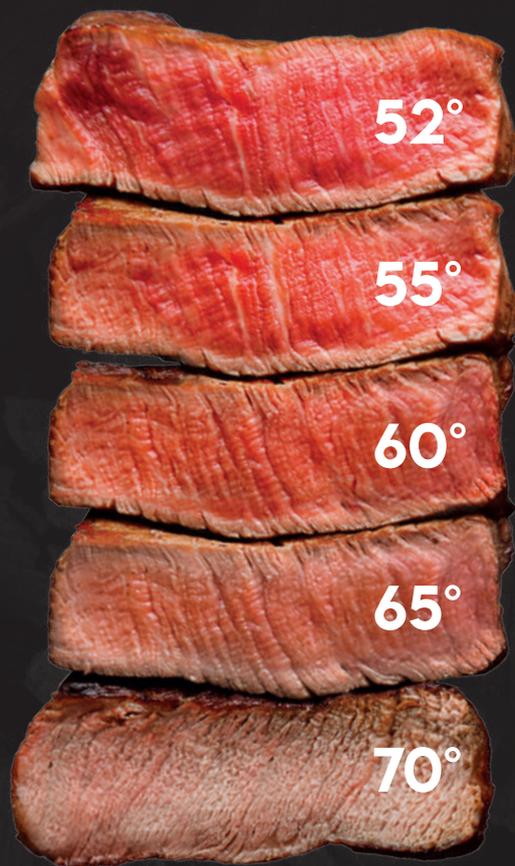
Al palato regala sapori intensi, complessi dalle fragranze "beefy".

Consigliata a chi ha voglia di godersi un'esperienza carnivora fuori dai classici standard.

*Razza tutelata dal Presidio Slow Food.

VACCA NERA PRUSSIANA 95.00 €/KG

La vacca nera prussiana è una lombata di animali di razza Ayrshire nati nel nord della Germania e allevati a grasso fed nelle distese verdi dei pascoli nordici. Questi animali hanno una carne eccezionale caratterizzata da un'elevata mazzatura e da un gusto e succulenza insuperabile; per queste costate scegliamo una frollatura minima di 60 giorni in dry age.



La carne cotta bene è meglio che ben cotta.

Le carni di qualità, cotte al meglio, non hanno alcun bisogno di essere riscaldate, rimarranno tenere dal primo all'ultimo boccone. Piuttosto saremo lieti di chiedervi a che temperatura preferite la carne: 52°C, 55°C o 60°C.

Vi spieghiamo perché:

- 52°C - La miosina denatura e comincia a coagulare, la carne è succulenta, di un bel colore vivo.
- 55°C - La miosina è coagulata, la carne è ancora umida e succosa, colore rosso scarico.
- 60°C - La mioglobina comincia a trasformarsi, il collagene comincia a contrarsi e l'acqua viene espulsa, il colore è rosato, cottura media.

La carne viene cotta con il metodo del reverse searing,

che consiste in una prima cottura della carne ad una temperatura di 52°C per poi grigliarla su una superficie ad altissima temperatura per "sigillare" la parte esterna.

Il reverse sear ci consente di avere un grande controllo sulla reazione di Maillard, il processo che porta la superficie della carne ad avere una crosta gustosa e molto aromatica dovuta alla caramellizzazione degli zuccheri. Grazie a questo metodo di cottura potrete gustare carne con la parte interna perfettamente rosea, con una cottura omogenea e la superficie brunita, aromatica e croccante.

contorni CONTORNI

BROCCOLI "SCUPPITIATI"

6€

-

CHIPS DI PATATE LOCALI "AZ. AGR. VENTO DI TERRA" FRITTE (5)

5€

-

BIETOLA, CICORIA E PATATE SALTATE (9)

6€

-

SCAROLA SALTATA CON OLIVE CAPPERI E ALICI DI MENAICA

6€

nostri dessert I NOSTRI DESSERT

CREMOSO ALL'ORIGANO CON CUORE DI COMPOSTA AL POMODORINO PACHINO BIO
SU CRUMBLE AL CACAO SALATO

GANACHE MONTATA AL FUNGO PORCINO, GLASSA AL CACAO SU BAVARESE ALLA VANIGLIA
CON COMPOSTA DI FRUTTI DI BOSCO E CRUMBLE AL CACAO E PISTACCHIO

CREMOSO ESOTICO AL MANGO E PASSION FRUIT, GLASSA CROCCANTE AL CIOCCOLATO BIANCO E MANGO
SU CRUMBLE AL COCCO

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE 61% E POLVERE DI PEPPERONE CRUSCO DI SENISE IGP,
CUORE DI PERE SPADELLATE AL RUM E VANIGLIA SU BISCOTTO SABLÈS AL BURRO SALATO

(1-3-5-6-7-8)

"PASTRY CHEF VINCENZO PEPE"

7€

GELATO ARTIGIANALE

"BAR INFINITY"

7€

le nostre acque LE NOSTRE ACQUE

ACQUA PANNA E SAN PELLEGRINO

2.5€ 75CL

ACQUA PERRIER

8€ 75CL

birra alla spina LA BIRRA

FORST PREMIUM BIONDA ALC.4,8% VOL. 7€ 40CL

il vino  AZIENDA AGRICOLA
SAN SALVATORE 1933

CERASO "AGLIANICO CILENTO"

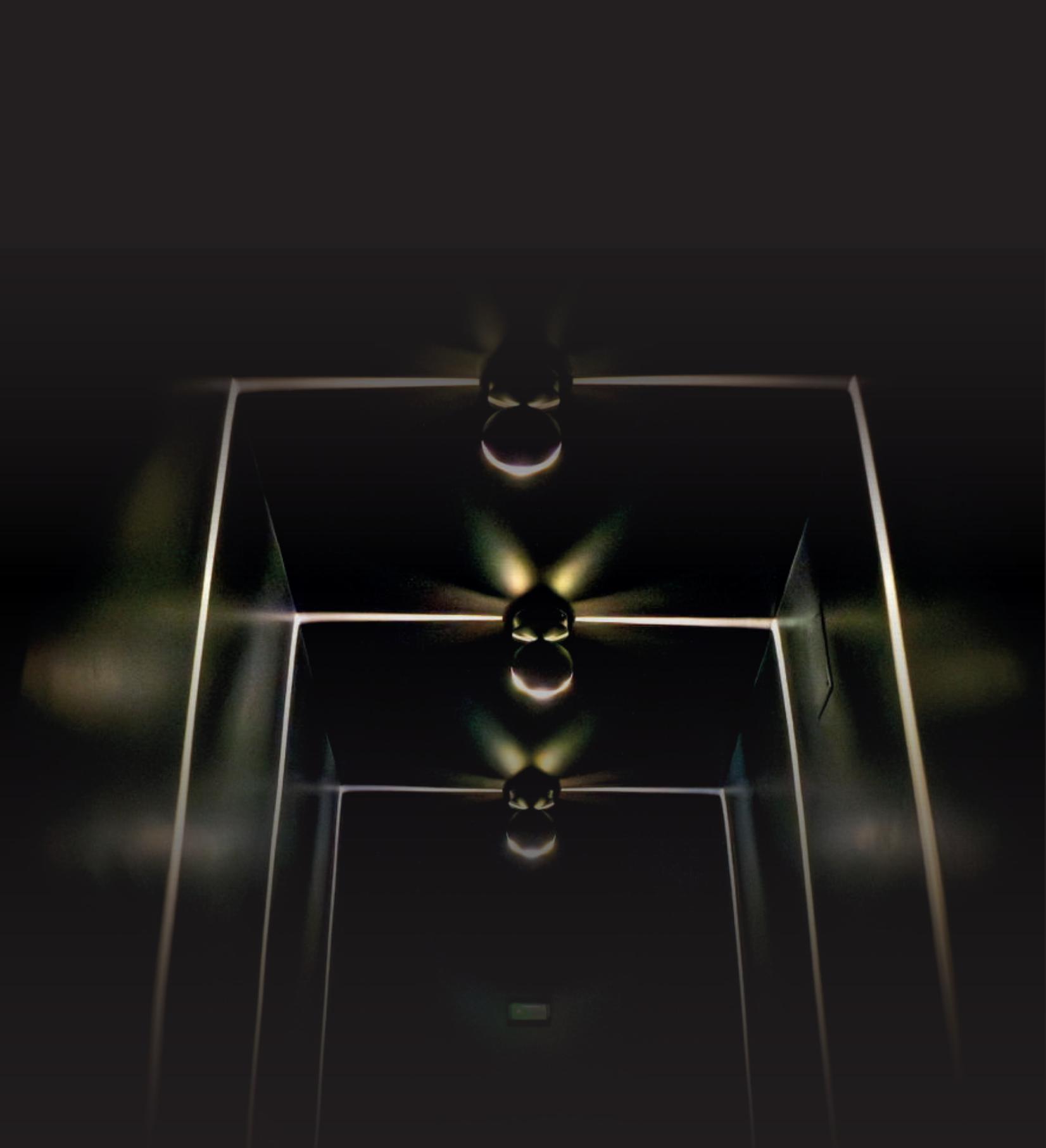
18€ 75CL

PALINURE "FALANGHINA CILENTO"

18€ 75CL

CALICE MONTANARA PALINURE S.S. \ CERASO S.S.

6€



LISTA DEI 14 ALIMENTI O DEI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
MENU RISTORANTE CON INDICAZIONE ALLERGENI ALIMENTARI A NORMA DELLA DIRETTIVA NORMATIVA
EUROPEA

- 1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO AVENA, FARRO, KAMUT E I LORO
CEPPI DERIVATI E I PRODOTTI DERIVATI
- 2) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
- 3) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- 4) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
- 5) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
- 6) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- 7) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
- 8) FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI
- 9) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- 10) SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
- 11) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN
TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE
- 13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- 14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI



NOTA ALLA CLIENTELA

SIETE PREGATI DI FARE PRESENTE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE,
CONSIDERATO CHE LA NOSTRA CUCINA NON È DOTATA DI LABORATORIO SPECIFICO PER LA CELIACHIA E CHE IN QUESTO MENU
POTREBBERO ESSERE PRESENTI TUTTI GLI ALLERGENI.

COME PREVISTO DALLE NORMATIVE VIGENTI,
IN QUESTO LOCALE È UTILIZZATO IL SISTEMA DI ABBATTIMENTO RAPIDO DELLE
TEMPERATURE DEGLI ALIMENTI (-18°C).

PANE E COPERTO 2.5 € A PERSONA

