

shatush

MONT BLANC

menu

# *antipasti*

---

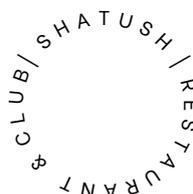
Degustazione di salumi e formaggi tipici  
valdostani

Tris di mini tartare di Fassona piemontese;  
Fonduta di gorgonzola e cipolla croccante;  
Crispy di tuorlo d'uovo e fiore del capperio;  
Crema tartufata e riduzione di Sangiovese;

Carpaccio di gambero rosso servito con  
maionese all'arancia, spugna al prezzemolo e  
mela croccante marinata in sciroppo di  
glucosio

Polpo cotto a bassa temperatura su vellutata  
di carote, scalogno arrostito e riduzione di  
cavolo cappuccio in agrodolce

S A T I S F Y



Y O U R S O U L

## *primi piatti*

---

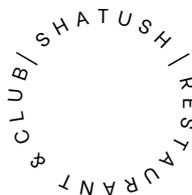
Spaghettoni alla chitarra al ragù bianco di selvaggina su fonduta valdostana aromatizzata alle erbe di campo

Tagliatella fresca in crema di porcini e tartufo su salsa allo zabaione salato e croccante di lardo d'Arnad

Paccheri in crema di pistacchio con tartare di tonno marinata lime e menta, riduzione di yogurt e slice di limone candito

Gnocco aromatizzato alla barbabietola su crema di patate arrosto e calamari, croccante di mollica agrumata e salsa allo zafferano

S A T I S F Y



Y O U R S O U L

## *secondi piatti*

---

Pavé di salmone in crosta di pistacchio su  
crema di cavolfiore, pomodorini gialli semi-  
dry caramellati e croccante di rapa rossa

Petto d'anatra su purea di patata Americana,  
salsa ai frutti rossi e cipolla rossa in  
agrodolce

Stinco in crosta di speck su vellutata di  
piselli novelli, chips di zucca e riduzione  
di Sangiovese

S A T I S F Y



Y O U R S O U L

# dessert

---

Cremoso al cioccolato bianco con cuore di Maracuja su salsa ai frutti di bosco e crumble di meringa alla barbabietola

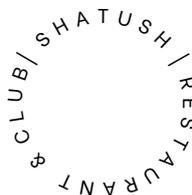
Tiramisù al pistacchio in savoiardo maison aromatizzato all'amaretto

Semisfera al lime in acqua di passion fruit, ravanello e cetriolo in zucchero liquido e meringa alla rapa rossa

Trilogie di cioccolato con croccante di biscotto integrale

Tortino al pistacchio con cuore morbido su salsa al cioccolato bianco e Disaronno e croccante di mandorle tostate

S A T I S F Y



Y O U R S O U L

### **IL TARTUFATO**

Bun aromatizzato alla curcuma,  
Hamburger di bovino al tartufo, fonduta  
di gorgonzola, bacon croccante, funghi  
porcini e cipolla caramellata

### **BRONTE**

Bun aromatizzato alla curcuma,  
hamburger di Scottona, provola  
affumicata, patate al forno aromatizzate  
al rosmarino e crema di pistacchio di  
Bronte

### **IL VEGETARIANO**

Bun aromatizzato alla curcuma,  
hamburger di verdure di stagione,  
Edamer, misticanza, uovo ad occhio di  
bue, maionese segretissima e cipolla in  
agrodolce

### **IL NORVEGESE**

Bun aromatizzato al nero di seppia,  
maionese agli agrumi, hamburger di  
salmone fresco, rucola, zucchine  
croccanti e paté di olive taggiasche

SATISFY

*brasserie*

YOUR SOUL

SATISFY

### **IL PISTACCHIOSO**

Mortadella, mozzarella di bufala, pesto di pistacchio di Bronte

### **IL PARMIGIANA**

Parmigiana di melanzane, basilico fresco e grana

### **IL DELICATO**

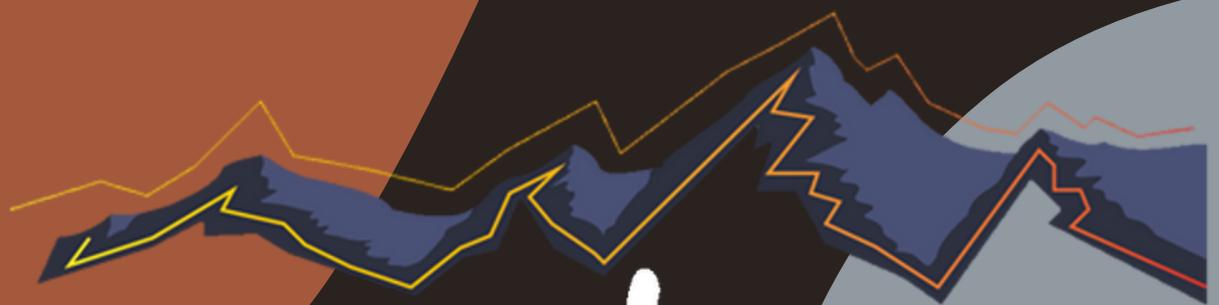
Salmone affumicato, Philadelphia, rucola

### **IL BROCCOLI E SALSICCIA**

Broccoli, salsiccia, cipolla, semi di finocchio selvatico, olive taggiasche e pepato fresco

*pizzoli*

YOUR SOUL



# shatush

MONT BLANC

Strada della Brenva, 10 11013, Courmayeur AO  
[www.shatushcourmayeur.it](http://www.shatushcourmayeur.it) | [infoshatush@gmail.com](mailto:infoshatush@gmail.com)  
+39 3425720550 | +39 01651853730



Shatush Mont Blanc

