

shatush

MONT BLANC

menu

antipasti

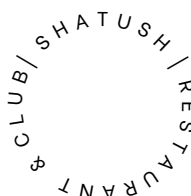
Degustazione di salumi e formaggi tipici
valdostani

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

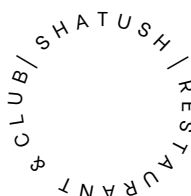
secondi piatti

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

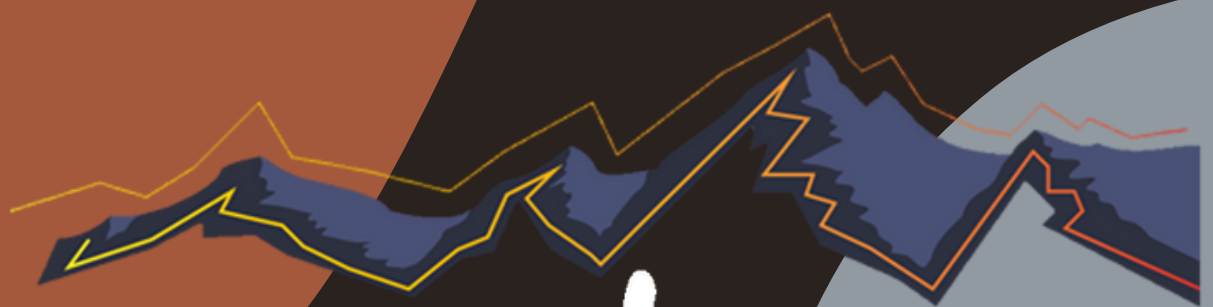
Salmone affumicato, Philadelphia, rucola

IL BROCCOLI E SALSICCIA

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

pizzoli

YOUR SOUL



shatush

M O N T B L A N C

Strada della Brenva, 10 11013, Courmayeur AO
www.shatushcourmayeur.it | infoshatush@gmail.com
+39 3425720550 | +39 01651853730



Shatush Mont Blanc

