

shatush

MONT BLANC

menu
dinner

antipasti

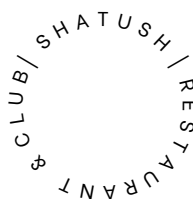
Tartare di chianina su salsa al Bleu d'Aoste,
crispy di tuorlo d'uovo e riduzione di senape
al miele | 20€ (9,11,14)

Polpo cotto a bassa temperatura* al timo su
crema di patate aromatizzate alla curcuma
e rosmarino, cipolla rossa in agrodolce e
cristalli di sale nero di Cipro | 21€ (4,5)

Degustazione di salumi e formaggi tipici
Valdostani | 19€ (3,9)

* Per garantirne l'integrità. I prodotti contrassegnati con un asterisco
possono essere surgelati all'origine o essere abbattuti e congelati in loco.

S A T I S F Y



Y O U R S O U L

Coperto 3€

primi piatti

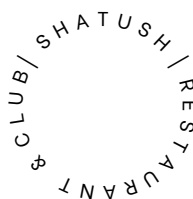
Spaghettoni al ragù bianco di
selvaggina* con fonduta valdostana alle
erbe | 22€ (3,9,12)

Calamarata pesce spada*, olive tagiasche e
pomodoro giallo semidry | 24€ (5,9,13)

Gnocco in crema di pistacchio di Bronte,
salsiccia e croumble di mandorle | 23€
(2,9,13)

* Per garantirne l'integrità. I prodotti contrassegnati con un asterisco
possono essere surgelati all'origine o essere abbattuti e congelati in loco.

S A T I S F Y



Y O U R S O U L

Coperto 3€

secondi piatti

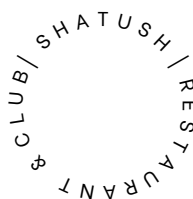
Sfera di arancino al nero di seppia con cuore di scamorza affumicata e pistacchio su vellutata di rapa rossa e dressing alla curcuma | 25€ (2,3,4,5,9,14)

Filetto di manzo su vellutata ai frutti rossi*, millefoglie di patate al timo e cipolla arrosto | 30€ (9,)

Fritto misto di pesce* con verdure croccanti e maionese agli agrumi | 28€ (4,5,9,14)

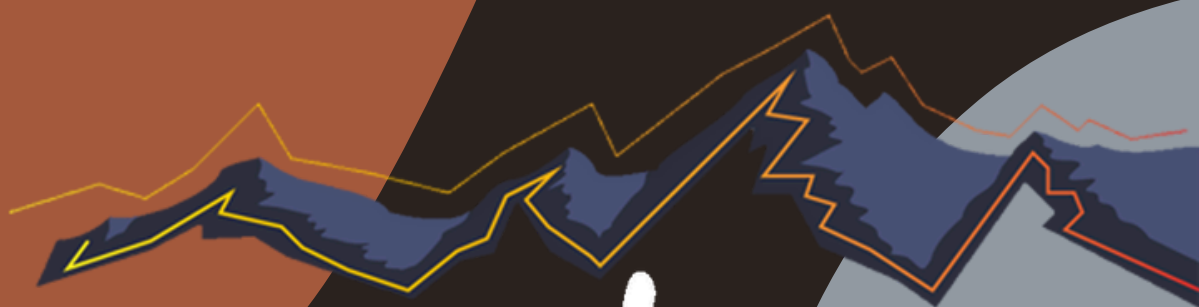
* Per garantirne l'integrità. I prodotti contrassegnati con un asterisco possono essere surgelati all'origine o essere abbattuti e congelati in loco.

S A T I S F Y



Y O U R S O U L

Coperto 3€



shatush

MONT BLANC

Strada della Brenva, 10 11013, Courmayeur AO
www.shatushcourmayeur.it | infoshatush@gmail.com
+39 342 392 0774 | +39 01651853730



Shatush Mont Blanc

