

BUTCHER

Selezioniamo carni Grass Fed e Grain Fed con un minimo di 40 giorni di frollatura dry aged.

Ogni taglio ha una personalità diversa: lasciatevi guidare dal nostro staff.

SCEGLI LA TUA ESPERIENZA

BUTCHER EXPERIENCE

60 a ospite

Polpette dry aged, crema alla carbonara, bacon, riduzione di vino e pecorino^{*1/3/7/9/10}

Rigatoni al ragù delle nostre carni frollate^{*1/3/7}

Costata di Garronese Veneta, circa 500 g a persona

Patate bio al burro, sale alle erbe, salsa rosa^{*3/4/7/10}

Tiramisù espresso^{*1/3/7}

Il menù si intende per tutto il tavolo, minimo 2 persone

LE NOSTRE CARNI

Tagli a partire da 1 kg. I tempi di maturazione possono influenzare la disponibilità delle carni.

DELICATE - MORBIDE, FINI, ELEGANTI

HEREFORD - Inghilterra | Grass Fed

8,6 / hg

Tenera e succosa, con note di burro e nocciola. Ideale per chi ama una carne rotonda e confortevole.

EQUILIBRATE - ARMONICHE, PIENE, FACILI DA AMARE

GARRONESE VENETA - Italia | Grain Fed

8,2 / hg

Elegante e bilanciata, gusto pulito e rotondo. La scelta perfetta per avvicinarsi al mondo dry aged.

MANZETTA DELLE LANGHE - Italia | Grain Fed

8,8 / hg

Tenera, elegante ed equilibrata, con marezzatura fine. Per chi cerca qualità, dolcezza e persistenza senza eccessi.

INTENSE - PROFONDE, DECISE, DA VERI AMANTI DELLA CARNE

CASA DE ESPAÑA - Spagna | Grass Fed

9,7 / hg

Gusto pieno e persistente. Intensità controllata, finale lungo, ottima per chi vuole carattere senza eccessi.

CAPRICHIO - Spagna | Grass Fed

12,9 / hg

Intensa, marezzata e leggendaria. Una selezione iconica, potente e memorabile.

CARNI FUORI MENÙ

DELICATE - MORBIDE, FINI, ELEGANTI

SIMMENTAL - Irlanda | Grass Fed

8,1 / hg

Tenera e succosa, dal gusto pulito e leggermente erbaceo.

Ideale per chi cerca una carne raffinata, morbida e facile da apprezzare.

EQUILIBRATE - ARMONICHE, PIENE, FACILI DA AMARE

HOLSTEIN- Belgio | Grain Fed

8,8 / hg

Ricca e avvolgente, con marezzatura importante e gusto pieno ma raffinato.

Ideale per chi cerca profondità, morbidezza e grande equilibrio.

HEREFORD CROSS SPECIAL – Regno Unito | Grass Fed

9,2 / hg

Ricca e succosa, con una marezzatura importante che dona profondità e rotondità di gusto.

Perfetta per chi cerca equilibrio tra eleganza e intensità.

LAKENVELDER - Belgio | Grass Fed

11 / hg

Elegante e raffinate, con gusto pulito e una marezzatura delicata.

Perfetta per chi cerca finezza, equilibrio e persistenza aromatica

INTENSE - PROFONDE, DECISE, DA VERI AMANTI DELLA CARNE

VACA GALLEGA - Spagna | Grass Fed

12,6 / hg

Profonda e complessa, con gusto intenso e straordinaria persistenza aromatica.

Perfetta per chi cerca carattere, ricchezza di sapore e un'esperienza indimenticabile.

ANGUS - Ungheria | Grass Fed

9,5 / hg

Succosa e avvolgente, con marezzatura generosa e gusto pieno.

Ideale per chi ama una carne intensa, morbida e appagante.

PERCORSO DEGUSTAZIONE

50 per ospite

Un menu dedicato ai piatti che rappresentano la nostra idea di cucina:

RICERCA, STAGIONALITÀ, VALORIZZAZIONE DELLA MATERIA PRIMA

Roast beef di spinacino, aglio orsino, cipolle brasate, crostini^{*1/3/9/10}

Baozi, ragù di lingua, insalatina di stagione, zenzero candito^{*1/6}

Linguine Pastificio Bossolasco, aglio, olio, peperoncino, nervetti, panure, limone candito^{*1}

Cordon Blue di bue, ripieno di coppa di testa di maiale, Monte Veronese Dop,
funghi alla piastra conditi con olio, aglio, prezzemolo, salsa amlou^{*1/3/7/8}

Crème caramel di pane, salsa mou al manzo dry age, panna montata^{*1/3/7}

Il menù si intende per tutto il tavolo, minimo 2 persone

LA NOSTRA SELEZIONE DI AFFETTATI

Tutti i nostri salumi sono accompagnati da giardiniera artigianale, preparata con verdure biologiche dell'Azienda Agricola Guglielmetti.

Jamón Iberico - Casa De España	23
Sopressa - Contrada Ca Vittoria	11
Coppa di maiale Iberico 100% di ghianda - Casa De España	12

ANTIPASTI CRUDI

Battuta selezione Butcher - versione Butcher	16
Scalognò, capperi, senape, salsa Worcester, tabasco, acciughe, prezzemolo, erba cipollina, Grana Padano 20 mesi <i>Soc. Agri. La Motta</i> ^{7/10}	
Battuta selezione Butcher - versione naturale	15
Sale, olio, pepe, senape di Dijon ¹⁰	

ANTIPASTI

Cervella fritte	15
Insalatina croccante di stagione, maionese agropiccante ai ricci di mare, chipotle ^{3/4/7/10}	
Trippa	13
Insalata di trippa all'orientale, verdure di stagione, arachidi, semi di girasole ^{5/6/7/11}	
Polpette dry aged	15
Ricavate dalle nostre carni frollate, crema alla carbonara, polvere di bacon, riduzione di vino, cipolla rossa, pecorino ^{1/3/7/9/10}	

PRIMI

Spaghettoni dry aged	16
<i>Pastificio Bossolasco</i> , mantecato con grasso di manzo in dry aged, Grana Padano 20 mesi <i>Soc. Agri. La Motta</i> , bottarga di manzo, pepe, limone ^{1/7}	
Rigatoni al ragù Butcher	15
<i>Pastificio agricolo Bossolasco</i> , ragù dalle nostre carni frollate, Grana Padano 20 mesi <i>Soc. Agri. La Motta</i> ^{1/3/7}	

SECONDI

Pancia di maiale al BBQ	22
Variazione di carota: crema, gratinate, pickled ^{*1/7}	
Taglio di manzo secondo disponibilità	
accompagnato con un contorno di stagione	
Filetto	29
Lombatello	24
Cuore	24
Cuore di manzo ripassato al BBQ, stracciatella, peperone crusco, tartare vegetale ^{*6/7/9/10/11}	

VERDURE E CONTORNI

Fiori di zuccina frita	8
Insalata di zucchini con menta e limone, salsa agrodolce al pomodoro ^{*1/3/6}	
Cipollotti e fagiolini alla brace	12
Salsa San Bernardo, Quartirolo, olio alla nduja, sesamo ^{*6/7/8/11}	
Variazione di pomodoro	10
Pomodoro arrosto, crudi e fermentati, albicocche alla brace, ricotta, panure ^{*1/4/7}	
Patate biologiche Azienda Agricola Guglielmetti	7
Al burro, sale alle erbe, salsa rosa ^{*3/4/7/10}	
Insalata mista	8
Verdure bio dell' <i>Azienda Agricola Guglielmetti</i>	

DOLCI

Veneziana rivisitata Al burro di manzo in dry aged, gelato di capra, polline ^{*1/3/7}	8
Tiramisù espresso Caffè alla moka, savoiardi artigianali ^{*1/3/7}	8
Brownie al cioccolato fondente Gelato alla crema, frutti rossi ^{*3/7/8}	10
Sorbetto al cucchiaio^{*3}	6

Si prega di comunicare al personale eventuali allergie, intolleranze o esigenze alimentari.

Coperto, pane, focaccia e grissini artigianali: 4

LISTA ALLERGENI

- 1. Cereali contenenti glutine*
 - 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei*
 - 3. Uova e prodotti a base di uova*
 - 4. 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*
 - 8. Frutta a guscio*
 - 9. Sedano e prodotti a base di sedano*
 - 10. Senape e prodotti a base di senape*
 - 11. Sesamo e prodotti a base di sesamo*
 - 12. Anidride solforosa*
 - 13. Lupini e prodotti a base di lupini*
 - 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi*
- Per informazioni circa gli ingredienti allergenici si prega di rivolgersi al nostro staff.*