



NICE TO MEAT YOU

Questo menu raccoglie i nostri piatti sempre disponibili, ma l'esperienza di Butcher non si ferma qui.

Ogni giorno selezioniamo tagli speciali e ingredienti di stagione, proponendo fuori menu che seguono il ritmo della natura e la disponibilità delle materie prime. Vieni a trovarci per scoprire il menu completo!

Butcher nasce per far riscoprire il vero sapore della carne. Ricerchiamo, froliamo e affiniamo con passione, scegliendo esclusivamente carne Grass Fed e Grain Fed, certificata e tracciabile.

Valorizziamo il lavoro di piccoli allevatori e la qualità che nasce dal rispetto dell'animale e del territorio. Per questo il tempo è il nostro alleato: tutte le nostre carni sono dry aged per almeno 40 giorni, maturando in condizioni controllate per esaltarne ogni sfumatura.

Sei pronto a scoprire il vero gusto della carne?

TASTE IT | ENJOY IT

LE NOSTRE CARNI IN FROLLATURA

Nella nostra trattoria, ci dedichiamo a lavorare in modo etico, sostenibile e rispettoso verso gli animali.

Per questo motivo, selezioniamo esclusivamente lombate intere, assicurandoci così la massima qualità.

Desideriamo tuttavia informarvi che, a causa di questa scelta consapevole, potrebbe non essere sempre disponibile il taglio Fiorentina.

Vi ringraziamo per la comprensione e per condividere con noi l'impegno verso una cucina più sostenibile e responsabile.

Attraverso il processo di frollatura in dry aging, lo strato esterno della carne si asciuga naturalmente, creando una barriera protettiva che preserva la parte interna, la quale rimane tenera e si arricchisce di profumi e sapori intensi e complessi.

I nostri tagli partono da un minimo di 1 kg, per offrire un'esperienza autentica e generosa.

SELEZIONE GERMAR ITALIA

GRAIN FED –

Da piccoli allevamenti della Basilicata provengono questa selezione di Red Angus.

Allevata a pascolo e cereali, la carne che ne deriva è morbida e succosa, che rendono unico il suo gusto.

COSTATA **6,5 €/HG**

FIORENTINA **7,1 €/HG**

SELEZIONE GAIA ITALIA

GRAIN FED –

Selezione di vacche da latte provenienti dagli alpeggi piemontesi. Grazie alla loro alimentazione, pascolo e mangimi naturali con cereali, paglia e fieno locale, si ricavano carni da un sapore inconfondibile.

COSTATA **7,0 €/HG**

FIORENTINA **7,6 €/HG**

GARRONESE VENETA ITALIA

GRAIN FED –

Questa razza, originaria delle zone del Lago di Garda, offre una carne delicata e leggera, con una marezzatura moderata.

Il sapore unico è il risultato di un'alimentazione naturale a base di pascolo e cereali coltivati esclusivamente nel territorio veneto.

COSTATA **7,5 €/HG**
FIorentINA **8,1 €/HG**

DOLOMITICA ITALIA

GRAIN FED –

Razze allevate durante l'estate su pascoli a oltre 1.800 metri di altitudine. Questa elevata quota conferisce alla carne un intenso colore rosso rubino e una marezatura fine e uniforme, offrendo al palato un sapore ricco e una consistenza incredibilmente morbida.

COSTATA **7,6 €/HG**
FIorentINA **8,2 €/HG**

CAVALLO ISLANDA

GRAIN FED –

Cavalli selezionati dalla macelleria equina Borgato, con una età di tredici anni minimo, provenienti dall'Italia e dalla Spagna. Questo porta ad ottenere un'elevata marezatura e da un gusto straordinario.

COSTATA **8,0 €/HG**

ALENTEJANA PORTOGALLO

GRASS FED –

Originaria del Portogallo della regione dell'Alentejo. Allevata totalmente al pascolo in un clima secco e caldo che conferisce alla carne un colore rosa scuro, con una presenza di grasso non eccessiva, dalla grane fine, molto saporita e succulenta.

COSTATA **8,9 €/HG**
FIorentina **9,6 €/HG**

CAPRICHIO

PORTOGALLO

GRASS FED – SPAGNA/

Carne dal gusto persistente, ricavati da animali allevati nel nord della Spagna e del Portogallo da Josè Gordon, dove vivono liberamente per tutto il corso della loro vita, rispettando il loro benessere.

COSTATA **12,9 €/HG**
FIorentina **13,5 €/HG**

ONISHI WAGYU

GIAPPONE

Selezionata dai migliori allevamenti situati a nord di Kyotamba, antica capitale medievale del Giappone, questa pregiata carne deve la sua qualità straordinaria alla purezza delle acque sorgive della regione. L'alimentazione degli animali, basata su erba timotea e acqua cristallina, contribuisce a esaltare la loro crescita sana e armoniosa.

Ogni capo viene allevato in un ambiente privo di stress, dove riceve cure e attenzioni quotidiane, secondo la tradizione e il rispetto che da secoli contraddistinguono l'arte dell'allevamento Wagyu.

AFFETTATI

22

30g di bresaola di Onishi Wagyu

ANTIPASTO*7

29

50g di Onishi Wagyu, terrina di patate e rape colletto viola bio azienda agricola Guglielmetti, latte di cocco, wasabi

SECONDO*7

60

100g di Onishi Wagyu, crema patate americane e caffè,
catalogna ripassata aglio, olio, peperoncino, semi di finocchietto,
jus di manzo

ESPERIENZA ONISHI WAGYU – 100€ a persona

Un percorso degustazione completo, che comprende tutte e tre le portate.

MENÙ BUTCHER

55 Euro a persona

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

Il menù è composto da:

POLPETTE*1/3/7/9/10

Polpette ricavate dalle nostre carni frollate, crema alla carbonara
polvere di bacon I riduzione di vino, cipolla rossa,
pecorino di Forenza selezione Sapori del Portico

FUSILLONE AL RAGÙ*1/3/7

Fusillone pastificio agricolo Bossolasco, ragù derivato dalle nostre carni
frollate, Grana Padano 20 mesi Società Agricola La Motta

COSTATA DI GARRONESE VENETA (circa 500g a persona)

Patate novelle bio azienda agricola Guglielmetti al burro

TIRAMISÙ*1/3/7

Tiramisù espresso, caffè alla moka, savoiardi fatti in casa

AFFETTATI

RUSTICHELLO ROMAGNOLO

Proveniente dall'azienda agricola Zavoli, vengono allevati in modo non intensivo, con alimentazione NO OGM. Suino di taglia pesante, è ottima per la creazione di salumi per il suo rapporto grasso-magro.

La trasformazione avviene in modo artigianale usando solo sale e pepe.

Prosciutto Crudo 23 Mesi

15

Capocollo

14

MORTADELLA DI CINGHIALE

11

La carne di cinghiale della Macelleria Zivieri proviene dalla selvaggina cacciata in selezione o controllo. La carne è cresciuta, macellata e lavorata sull'Appennino Tosco-Emiliano, area in cui gli animali mangiano e vivono in assoluta libertà.

SOPRESSA

11

Sopressa artigianale della Contrada Ca' Vittoria, preparata a mano senza l'uso di additivi chimici né conservanti, stagionata naturalmente nella cantina di casa per preservare autenticità e tradizione.

ANTIPASTI CRUDI

BATTUTA DI CAVALLO*3/8/10

16

Battuta di cavallo selezione macelleria equina Borgato, porro fritto e spinacino bio azienda agricola Guglielmetti, anacardi tostate, maionese alla paprika affumicata e miele, erba cipollina

BATTUTA BUTCHER*3/5/10

16

Battuta selezione Butcher frollata 40 giorni, trippa fritta di Garronese Veneta, insalatina di erbe aromatiche, maionese all'erba cipollina e limone, arachidi, crispy di cipolla

BATTUTA TARTARE*10

15

Battuta selezione Butcher frollata 40 giorni, scalogno, capperi, senape, salsa Worcester, tabasco, acciughe, prezzemolo

BATTUTA SEMPLICE*10

14

Battuta selezione Butcher frollata 40 giorni, sale, olio, pepe, senape

ANTIPASTI

CERVO*1/7/9

14

Bao al vapore ripieno di stinco di cervo brasato e sfilacciato della Macelleria Zivieri, insalatina di carote e cavolo cappuccio bianco, maionese al ginepro.

POLPETTE*1/3/7/9/10

15

Polpette ricavate dalle nostre carni frollate, crema alla carbonara, polvere di bacon, riduzione di vino, cipolla rossa, pecorino di Forenza selezione Sapori del Portico

PAJATA*1/3/7/9

14

Pajata alla romana, pan brioche alla patata americana, cavolo cappuccio, cipolla brasata, pecorino canestrato, mentuccia

TRIPPA*7/9**13**

Trippe di Garronese Veneta alla parmigiana

PRIMI

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CERVO*1/3/7/9**16**

Pappardelle all'uovo fatte in casa, ragù di cervo selezione Macelleria Zivieri, Castelmagno selezione Sapori del Portico, bergamotto

RAVIOLO*1/3/7**16**

Raviolo di pasta fresca all'uovo alle erbe di campo, ripieno di genovese di daino, comté AOP, demi-glace, mostarda di pere e mele

FUSILLONE AL RAGÙ*1/3/7**15**

Fusillone pastificio agricolo Bossolasco, ragù derivato dalle nostre carni frollate, Grana Padano 20 mesi Società Agricola La Motta

SECONDI

CAVALLO *6/7/10

23

Asado di cavallo selezione macelleria equina Borgato, verza moretta di Veronella brasata, salsa alla senape, chipotle e miele, pickled di stagione

CRÉPINETTE *7/10

23

Crépinette di manzo frollato, sedano rapa, cavolo nero all'aglio e peperoncino, demi-glace all'uva fragola


FILETTO *4/7/8

29

Filetto ricavato dalle nostre carni in frollatura, pak-choi, bagna càuda, nocciole tostate, cedro candito

PASTISADA*^{1/7}


20

Pastisada di cavallo selezione Borgato, polenta Bianca Perla , Grana Padano 20 mesi Agricola La Motta, saba acetaia San Giacomo

VERDURE E CONTORNI

CARCIOFO*⁷

7

Carciofo alla giudia, monte veronese d'alpeggio , mentuccia, melassa di carciofo

VIGNAROLA INVERNALE*^{1/7}

7

Misto di verdure cotte e crude di stagione bio azienda agricola Guglielmetti, crema di cime di rapa, panure di pane, Nduja

FAGIOLI*^{7/9}

7

Fagioli di Controne , cotiche di maiale del Cilento

PURE*7 7

Purè di patate bio azienda agricola Guglielmetti alla francese

PATATE*7 6

Patate novelle bio azienda agricola Guglielmetti al burro, sale aromatizzato alle erbe

INSALATA MISTA 7

Verdure bio azienda agricola Guglielmetti

DOLCI

TORTA DELLE ROSE*1/3/7 8

Torta delle rose, zabaione caldo al liquore San Marzano Borsci

TIRAMISÙ*1/3/7 8

Tiramisù espresso, caffè alla moka, savoiardi fatti in casa

FONDENTE*3/7/8 8

Brownie al cioccolato fondente, gelato alla crema pasticceria, melograno dell' azienda agricola Guglielmetti

CIOCCOLATO*7/8

13

Selezione di cioccolato Stringhetto (cremino, cremino fondente con nocciole, cocco, fondente)

Coperto e pane fatto in casa:

4



LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
(allegato II reg. UE 1169/2011)

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.
Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati
per preservarne la qualità.