



MENU CENA

NICE TO MEAT YOU

Butcher nasce con l'obiettivo di scoprire il gusto della vera carne.

Ricerchiamo, studiamo, froliamo, affiniamo.

Crediamo nella qualità 100% naturale, per questo offriamo solo carne
Grass Fed e Grain Fed certificata e tracciata.

Raccontiamo storie di piccoli allevatori.

Crediamo nella dilatazioni dei tempi,
lavoriamo solo su carni dry aged con una frollatura a
temperature e umidità controllata dai 30 ai 120 giorni.

Sicuri di aver già assaggiato il gusto della vera carne?

TASTE IT | ENJOY IT

LE NOSTRE CARNI IN FROLLATURA

Attraverso la frollatura in dry aging, si asciuga lo strato più esterno della carne. Questo diventa uno strato protettivo per la parte più interna che rimane morbida e assume profumi e sapori più decisi, intensi e marcati.

I tagli delle nostre carni partono da un minimo di 1 kg

PULEDRO

GRAIN FED - ITALIA/SPAGNA

Le carni provengono dalla macelleria Borgato che seleziona le sue carni da allevamenti Italiani e Spagnoli certificati. Ne deriva una carne dal gusto elegante e tenera.

COSTATA 59 Euro al KG

FIorentina 64 Euro al Kg

GARRONESE VENETA

GRAIN FED - ITALIA

Razza proveniente dal Lago di Garda. Ha una carne delicata e leggera e da una marezzatura contenuta, data dalla sua alimentazione basata sul pascolo e da cereali coltivati solamente sul territorio Veneto.

COSTATA 60 Euro al KG

SELEZIONE GAIA

GRAIN FED - ITALIA

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 64 Euro al KG

FRATELLI VARVARA

GRAIN FED - ITALIA

Da una vecchia macelleria di Altamura provengono queste carni allevate allo stato brado nella natura incontaminata della Puglia e della Basilicata. Dal gusto intenso ma allo stesso tempo morbida e gustosa.

COSTATA 74 Euro al KG

FIorentina 79 Euro al Kg

SELEZIONE KLANDESTINO

GRASS FED - EUROPA

Imanol Jaca viene considerato il miglior selezionatore di carni Spagnole. Ha creato questa selezione dicendo che non solo in Spagna si trovano le migliori carni, ma anche nel resto d'Europa, sempre rispettando le sue regole: lunga vita dell'animale e allo stato brado e con una elevata marezatura

COSTATA 81 Euro al KG

BIANCA ROMAGNOLA

GRAIN FED - ITALIA

Proveniente dall'azienda agricola Zavoli, presidio Slow Food, è la razza tipica della Romagna. Grazie alla sua alimentazione a base di pascolo, farina di orzo, mais e favino, si ricava una carne dal colore rosa intenso, con una marezzatura fine che ne conferisce un sapore deciso e succulento.

COSTATA 83 Euro al KG

FIorentina 88 Euro al Kg

SELEZIONE CAPRICHIO

GRASS FED - SPAGNA/PORTOGALLO

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

COSTATA 89 Euro al KG

FIorentina 94 Euro al Kg

MENÙ DEGUSTAZIONE

59 Euro

Il menù per la sua complessità si intende per tutto il tavolo.

Il menù è composto da:

BATTUTA^{*10}

Battuta di Garronese Veneta frollata 40 giorni, sale, olio, pepe

POLPETTE^{*1/3/7/8}

Polpette ricavate dalle nostre carni frollate, pesto, cipolla agrodolce, maionese al pistacchio

WAGYU^{*1/6/7}

Hida Wagyu A5, crocchette di patate all'aji amarillo, fondo Nikkei al passion fruit

SPAGHETTO^{*1/7}

Spaghetto monograno, mantecato al grasso di patanegra, spuma al chorizo

GUANCETTA^{*7}

Guancetta di Garronese Veneta cotta a bassa temperatura, purè, demi-glacé

FONDENTE^{*3/7/11}

Brownie al cioccolato, ganache al caffè e cioccolato, gelato al dulce de leche salato, polverina di lampone

SELEZIONE PREMIUM

HIDA WAGYU^{*7}

GIAPPONE

Carne di manzo Giapponese famosa per la sua marmorizzazione dovuta a una elevata quantità di aminoacidi e grassi insaturi. Carne particolarmente dolce, succosa e tenera data dalla sua alimentazione a base di mais e piante di riso e birra. La carne di Hida Wagyu è stata più volte vincitrice ai Giochi Olimpici Wagyu.

65 Euro all'Etto

ANTIPASTI CRUDI

BATTUTA BUTCHER^{*1/6/7}

Battuta selezione Butcher frollata 40 giorni, cialda di cipolla rossa di Tropea al nero di seppia, emulsione al rafano, mela verde

16 Euro

BATTUTA TARTARE^{*10}

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

15 Euro

BATTUTA SEMPLICE

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

14 Euro

ANTIPASTI

WAGYU^{*1/6/7}

Hida Wagyu A5, crocchette di patate all'aji amarillo, fondo Nikkei al passion fruit
29 Euro

CECINA DE BUEY EXTRA

Salume spagnolo ricavato dalla parte superiore della coscia di bue della selezione
Capricho che viene stagionato per almeno 2 anni
19 Euro

LINGUA DI BUE^{*1/7}

Lingua di bue selezione Capricho, tortino di patate e melanzane, salsa verde, salsa
peperoni bruciata, salsa aglio nero fermentato
15 Euro

ANIMELLA^{*1/3/7}

Animella alla milanese, purea di sedano rapa, salsa alla n'duja, erbe di stagione
12 Euro

POLPETTE^{*1/3/7/8}

Polpette ricavate dalle nostre carni frollate, pesto, cipolla agrodolce, maionese al
pistacchio
14 Euro

PRIMI

SPAGHETTO^{*1/7}

Spaghetti monograno, mantecato al grasso di patanegra, spuma al chorizo

14 Euro

BOTTONI^{*1/7}

Bottoni ripieni di agnello da latte selezione Fratelli Varvara

14 Euro

MACCHERONCINI^{*1/6/7}

Maccheroncini ripieni di salsiccia selezione Fratelli Varvara, crema di friarielli,
pecorino

14 Euro

TAGLIATELLE AL RAGÙ^{*1/7}

Ragù derivato dalle nostre carni frollate almeno 30 giorni

13 Euro

SECONDI

PULEDRO^{*7/11}

Puledro, crema di melanzane medio orientale, cipolla fondente, salsa chimichurri

25 Euro

LOMBATELLO^{*7}

Tagliata di Lombatello selezione Varvara, contorno di stagione

24 Euro

COSTINA^{*6/8}

Costina glassata, erbe di stagione allo zenzero, emulsione alle mandorle

19 Euro

DIAFRAMMA^{*7/8/10}

Diaframma selezione Varvara, patate Cabrette con la buccia,
fondo di senape e dragoncello

24 Euro

VERDURE E CONTORNI

PURE DI PATATE ALLA FRANCESE^{*7}

6 Euro

PATATE CABRETTE CON LA BUCCIA, TIMO E BURRO NOCCIOLA^{*7}

6 Euro

**FINOCCHIO FONDENTE AL BURRO NOISETTE, PANE ALLE ERBE AROMATICHE,
OLIO ALLA MAGGIORANA^{*1/7}**

6 Euro

ERBETTE DI STAGIONE SPADELLATE CON L'OLIO ALL'AGLIO

6 Euro

DOLCI

TARTELLETTA^{*1/3/7/8}

Tartelletta con passion fruit, meringa bruciata al limone, spugnoso al cocco

8 Euro

BANANA CIOCK^{*1/3/7/8}

Banana caramellata al rum, mousse al cioccolato bianco, crumble di semi misti,

il tutto affumicato

8 Euro

FONDENTE^{*3/7/11}

Brownie al cioccolato, ganache al caffè e cioccolato,
gelato al dulce de leche salato, polverina di lampone

8 Euro



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.