



## **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

## GARRONESE VENETA

GRAIN FED - ITALIA

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

COSTATA **65 Euro al KG**

FIORENTINA **70 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 **70 Euro al KG**

FIORENTINA **75 Euro al KG**

## SELEZIONE ARAKIN

GRASS FED – EUROPA

Inali Elizondo viene considerato il miglior "carnicero" nella regione Basca. Seleziona vacche in giro per l'Europa, con età comprese tra i 4 e gli 8 anni ma che rispettano le seguenti regole: lunga vita dell'animale e allo stato brado e con una elevata marezatura

COSTATA **76 Euro al KG**

FIorentINA **81 Euro al KG**

## CAPRICHIO

GRASS FED – SPAGNA/PORTOGALLO

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 **94 Euro al KG**

FIorentINA **99 Euro al KG**

# MENÙ DEGUSTAZIONE

**59 Euro**

**Il menù si intende per tutto il tavolo ed è composto da:**

## **BATTUTA BUTCHER**<sup>\*1/6/7</sup>

Battuta selezione Butcher frollata 40 giorni, pane di semola alla brace, stracciatella, cedro, dressing n'duja

## **INSALATINA DI MUSETTO**<sup>\*1/3/5/10</sup>

Insalatina mista, musetto di bue selezione Capricho, cipolla in agrodolce, pomodorini confit, maionese al limone ed erba cipollina, scaglie di grana, crostini di pane

## **CUORE**<sup>\*6/7/9</sup>

Cuore selezione Capricho marinato alla brace, purea di sedano rapa arrostito, fondo di marinatura

## **RISOTTO**<sup>\*1/7</sup>

Risotto Acquarello, Chorizo, miele, stracciatella, origano

## **GUANCETTA**<sup>\*7</sup>

Guancetta di Garronese Veneta brasata al vino rosso, purè all'aglio orsino, demi-glacé

## **FONDENTE**<sup>\*1/3/7/8</sup>

Brownie al cioccolato fondente, gelato alla fava tonka, fragole

# MENÙ CARNE

**50 Euro**

**Il menù si intende per tutto il tavolo (minimo due persone)**

**Il menù è composto da:**

## **BATTUTA SEMPLICE**<sup>\*10</sup>

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

## **POLPETTE**<sup>\*1/3/5/6/7/8</sup>

Polpette ricavate dalle nostre carni frollate, salsa all'amatriciana, basilico, cipolla in agrodolce

## **COSTATA DI GARRONESE VENETA** (circa 500g a persona)

PATATE CABRETTE CON LA BUCCIA AL BURRO,

SALE AROMATIZZATO ALLE ERBE E MAIONESE ALLA PAPRIKA AFFUMICATA<sup>\*7</sup>

## **FONDENTE**<sup>\*1/3/7/8</sup>

Brownie al cioccolato fondente, gelato alla fava tonka, fragole

# ANTIPASTI CRUDI

## **CARPACCIO TONNATO**<sup>\*1/3/4/6/7/9/10/11</sup>

Carpaccio selezione Butcher frollato 40 giorni, salsa tonnata, capperi di Pantelleria, jus di manzo

**16 Euro**

## **BATTUTA BUTCHER**<sup>\*1/6/7</sup>

Battuta selezione Butcher frollata 40 giorni, pane di semola alla brace, stracciatella, cedro, dressing n'duja

**16 Euro**

## **BATTUTA TARTARE**<sup>\*10</sup>

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

**15 Euro**

## **BATTUTA O CARPACCIO SEMPLICE**<sup>\*10</sup>

Selezione Butcher frollata 40 giorni, sale, olio, pepe

**14 Euro**

# AFFETTATI

## **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**

## **SOPRESSA**

Sopressa artigianale della Contrada Ca' Vittoria

**10 Euro**

# ANTIPASTI

## **LINGUA DI BUE**<sup>\*5/6/7</sup>

Lingua di bue selezione Capricho, rosti di patate e agretti, bruscandoli pickled, monte veronese

**15 Euro**

## **INSALATINA DI MUSETTO**<sup>\*1/3/5/10</sup>

Insalatina mista, musetto di bue selezione Capricho, cipolla in agrodolce, pomodorini confit, maionese al limone ed erba cipollina, scaglie di grana, crostini di pane

**14 Euro**

## **PAJATA**<sup>\*1/3/5/6/7/9</sup>

Pan brioche, pajata alla romana, cavolo cappuccio, cipolla brasata, pecorino, mentuccia

**14 Euro**

## **ANIMELLA**<sup>\*1/3/7</sup>

Animella alla brace glassata alla birra, insalatina lollo, asparagi, bruscandoli, fave, maionese all'aglio orsino

**15 Euro**

## **POLPETTE**<sup>\*1/3/5/6/7/8</sup>

Polpette ricavate dalle nostre carni frollate, salsa all'amatriciana, basilico, cipolla in agrodolce

**15 Euro**



# PRIMI

## **SPAGHETTO**<sup>\*4/7/9</sup>

Spaghetto Benedetto Cavalieri cacio e pepe, limone bruciato,  
battuta selezione Butcher frollata 40 giorni condita sale, olio e limone

**16 Euro**

## **PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE**<sup>\*1/3/5/6/7</sup>

Pappardelle all'uovo fatte in casa, ragù di cinghiale

**15 Euro**

## **TAGLIATELLE AL RAGÙ**<sup>\*1/3/5/6/7</sup>

Tagliatelle all'uovo fatte in casa, ragù derivato dalle nostre carni frollate

**14 Euro**

# SECONDI

## **FEGATO**<sup>\*1/5/6/7</sup>

Piadina con spiedino di fegato glassato alla saba, insalatina, scalogno brasato, verdure pickled

**17 Euro**

## **GERMANO**<sup>\*7</sup>

Germano reale, purè di patate, erbette di stagione, demi-glace alle ciliegie

**23 Euro**

## **CAVALLO**<sup>\*3/5/6</sup>

Diaframma di cavallo selezione Borgato, fiore di zuccina fritta, insalata di zuccina, maionese al basilico e menta

**21 Euro**

## **COSTINA**<sup>\*5/6/7</sup>

Costina di maiale fondete, coleslaw

(cavolo cappuccio, mela, rapa rossa, sedano, dragoncello)

**19 Euro**

## **LOMBATELLO**<sup>\*7</sup>

Lombatello selezione Varvara, crema di piselli e menta, spinacino, demi-glace

**24 Euro**

# VERDURE E CONTORNI

**PURE DI PATATE ALLA FRANCESE\*7**

**6 Euro**

**INSALATA DI POMODORI, CHIMICHURRI, PANURE DI PANE\*1/5/6**

**6 Euro**

**PATATE CABRETTE CON LA BUCCIA AL BURRO,  
SALE AROMATIZZATO ALLE ERBE E MAIONESE ALLA PAPRIKA AFFUMICATA\*7**

**6 Euro**

**ERBETTE DI STAGIONE SPADELLATE CON L'OLIO ALL'AGLIO**

**6 Euro**

# DOLCI

## **BABA'**<sup>\*1/3/7</sup>

Baba', crema pasticcera al sambuco, lamponi

**8 Euro**

## **CRUMBLE**<sup>\*1/5/7/8</sup>

Crumble di cacao, gelato al cioccolato bianco e arachidi, mou, lemon curd

**8 Euro**

## **FONDENTE**<sup>\*3/7/8</sup>

Brownie al cioccolato fondente, gelato alla fava tonka, fragole

**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.