



NICE TO **MEAT** YOU

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

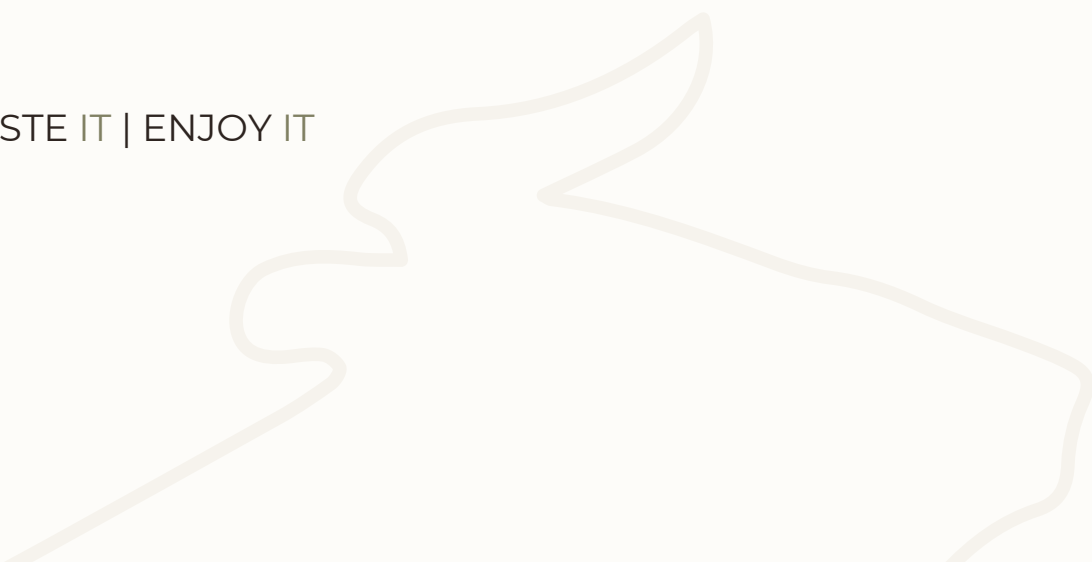
Ogni giorno selezioniamo tagli speciali e ingredienti di stagione, proponendo fuori menu che seguono il ritmo della natura e la disponibilità delle materie prime.

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

Nel nostro ristorante, 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 BUTCHER GRAIN FED – ITALIA

Da piccoli allevamenti della Basilicata e delle Campania proviene una selezione di Podolica.

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 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	7,0 €/HG
FIorentINA	7,6 €/HG

GARRONESE VENETA GRAIN FED – ITALIA

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

GRAIN FED – ITALIA

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 marezzatura fine e uniforme, offrendo al palato un sapore ricco e una consistenza incredibilmente morbida.

COSTATA 7,6 €/HG
FIORENTINA 8,2 €/HG

ALENTEJANA

GRASS FED – PORTOGALLO

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

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 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 euro a persona

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

MENU BUTCHER

55 euro a persona

Il menù si intende per tutto il tavolo,
per un minimo di 2 persone ed 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 (ca. 500gr a persona)

Patate novelle bio azienda agricola Guglielmetti al burro, maionese remoulade

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

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.