



Menu fornito solo come riferimento.
I menu sono soggetti a modifiche
e verranno riconfermati una volta a bordo

ANTIPASTI

BURRATA E INSALATA DI BARBABIETOLA

Aceto balsamico invecchiato

CAESAR SALAD CLASSICA

Lattuga romana, crostini di pane, Parmigiano Reggiano

INSALATA DELLA CASA

Pancetta affumicata, uova, noci speziate, formaggio cheddar stagionato

CUORI DI PALMA

Avocado, pomodori, vinaigrette di lamponi

COCKTAIL DI GAMBERI*

Salsa Louis e salsa rosa

TORTA DI FORMAGGIO DI CAPRA AL FORNO

Composta di mirtilli, scorza di limone

POLPETTE DI GRANCHIO

Bocconcini di polpa di granchio, salsa remoulade piccante, insalata, limone

OSTRICHE ALLA ROCKEFELLER

6 ostriche, spinaci saltati, pancetta affumicata

ZUPPE

ZUPPA DI POMODORO AFFUMICATO

Formaggio cheddar stagionato alla griglia

ZUPPA DI ASTICE

Astice americano, pancetta affumicata, patate a pasta gialla

ANTIPASTI SPECIALI

CAVIALE*

30g con accompagnamenti

PIATTO DI MARE*

Gamberi, granchio reale, astice americano, capesante, ostriche, vongole, cozze

MIDOLLO*

Cipolle caramellate, salsa al prezzemolo

MINI BURGER DI MANZO KOBE*

Formaggio cheddar stagionato, pan brioche, cipolla caramellata

UOVA ALLA DIAVOLA CON FOIE GRAS

Pelle di pollo croccante, salsa aioli alle erbe

PIATTI PRINCIPALI

POLLO RUSPANTE ARROSTO

Succotash di mais e fagioli lima, salsa di cottura

CAPESANTE ALLA BENEDICT*

Salsa olandese, pancetta affumicata, tortini di patate croccanti, spinaci

MERLUZZO CARBONARO

Riso selvatico, pomodori ciliegino, burro nocciola alle noci

SALMONE ROSSO*

Orzotto e mais, salsa verde, limone

BISTECHE*

Una selezione di alcuni tagli di carne sono stati frollati a secco dai 21 ai 28 giorni. Serviamo solo manzo Angus certificato da allevamento naturale al 100%.

BISTECA TOMAHAWK FROLLATA A SECCO PER DUE (1 Kg)

BISTECA (340 g)

FILET MIGNON (230 g) / (340 g)

FIorentina FROLLATA A SECCO (680 g)

COSTATA DI MANZO (570 g)

CONTROFILETTO ALLA NEWYORKESE (400 g)

BISONTE AMERICANO (450 g)

COSTOLETTE DOPPIE DI AGNELLO (400 g)

OGNI PIATTO DI CARNE SARÀ ACCOMPAGNATO DA UN CONTORNO A SCELTA

TUTTE LE BISTECHE POSSONO ESSERE ABBINATE A CROSTACEI*

Polpa di granchio gigante stile Oscar o coda di aragosta o gamberi giganti

SALSE

SALSA AI FUNGHI DI BOSCO / AL PEPE / CHIMICHURRI / BÉARNAISE*

CONTORNI

TIMBALLO DI PASTA E FORMAGGIO / PUREA DI PATATE AFFUMICATE / CREMA DI SPINACI /
CREMA DI MAIS CON JALAPEÑO / PATATINE CROCCANTI / CAVOLFIORRE AL FORNO /
ANELLI DI CIPOLLA / ASPARAGI / CAVOLINI DI BRUXELLES / PATATA AL FORNO

DOLCI

TORTINO CON CUORE MORBIDO

Cioccolato fondente colante e gelato alla vaniglia

TORTA DI BANANE E DATTERI

Salsa di caramello al rum, gelato alla banana e scorza d'arancia candita

NEW YORK CHEESECAKE

Fragole fresche, base di biscotto Graham, menta

BISCOTTO AL BURRO D'ARACHIDI E CIOCCOLATO AL LATTE

Gelato alla vaniglia

SORBETTO E GELATO

Richiedete al cameriere la selezione del giorno

Se sapete di essere allergici o intolleranti a determinati alimenti, vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale prima di effettuare la vostra ordinazione.

** Nota informativa di sicurezza alimentare: il consumo di carne (bovina, ovina, suina, pollame ecc.), pesce, crostacei o uova, crudi o poco cotti, aumenta il rischio di malattie alimentari, specialmente nei soggetti con particolari condizioni di salute.*

Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine. Tali alimenti sono scongelati osservando accurate procedure che lasciano inalterate le qualità organolettiche del prodotto.



Benvenuti a Butcher's Cut, un ambiente informale, arredato in modo confortevole, con una gran varietà di bistecche per tutti i gusti. Questa particolare steakhouse in stile americano offre la possibilità di un'esperienza indimenticabile con un tocco di spavalderia tutta sua. Celebra l'eredità artigianale americana unita alla sapiente maestria dei macellai. I cocktail di ispirazione americana sono maturati con l'età. Il menù si ispira alle Grandi Pianure, ma offre specialità di carne di tutto il mondo. La lista dei vini è audace e offre un'ottima selezione di prodotti americani. Immergiti nella tradizione con un pizzico di stile contemporaneo.

ITA

BRUNCH

Aperto dalle 10 alle 14 in determinati giorni. Vi preghiamo di consultare il vostro cameriere.

THE BREAKFAST CLUB*

Un sandwich di uovo al tegamino con prosciutto, avocado, formaggio cheddar fuso e maionese al Tabasco, servito in un pan brioche, accompagnato da frittelle di patate e frutta di stagione

OMELETTE MEDITERRANEA*

Con la vostra scelta di ingredienti: peperoni arrostiti, pomodori secchi, funghi saltati in padella, cipolla, basilico, guarnita con formaggio feta, servita con frittelle di patate e frutta di stagione a scelta

CARNITAS ARTIGIANALI TATER TOT DI PATATE DOLCI*

Spalla di maiale brasata, uovo in camicia, peperoni arrostiti, cipolle, salsa di jalapeño arrostiti, coriandolo fresco

POLLO RUSPANTE E BISCOTTO*

Pollo fritto croccante, pancetta affumicata, uovo al tegamino e un biscotto al latticello fatto in casa guarnito con sciroppo d'acero speziato in salsa Cajun

FRITTELLE DI MIRTILLO SELVATICO

Con composta di mirtilli, burro fatto in casa con sciroppo d'acero e pancetta croccante e panna montata

PANE TOSTATO ALLA FRANCESE CON FRAGOLE

Guarnito con composta artigianale di fragole calde e panna fresca montata

BAGEL E LOX*

Condita con salmone affumicato, formaggio cremoso, cipolla rossa fresca, aneto e capperi

FRULLATI

Chiedi il tuo gusto preferito e faremo del nostro meglio per soddisfare la tua richiesta

CARRELLO BLOODY MARY

Cocktail fatto al momento, servito al tavolo

SUCCHI DI FRUTTA FRESCA

Richiedete al cameriere la selezione del giorno

ESPERIENZA GASTRONOMICA

Scegli 1 piatto tra Antipasti, Antipasti Speciali o Zuppa, 1 piatto tra Piatti Principali o Bistecche e 1 Dessert del menù Esperienza Gastronomica, fino ad un massimo di 3 piatti in tutto.

Chi ha acquistato il pacchetto Dining Experience può sostituire un piatto di questa selezione, con uno del menù à la carte della sezione corrispondente, pagando il 50% del prezzo di listino oppure ordinare un altro piatto pagando il prezzo pieno.

ANTIPASTI

BURRATA E INSALATA DI BARBABIETOLA

Aceto balsamico invecchiato

CAESAR SALAD CLASSICA

Lattuga romana, crostini di pane, Parmigiano Reggiano

INSALATA DELLA CASA

Pancetta affumicata, uova, noci speziate, formaggio cheddar stagionato

CUORI DI PALMA

Avocado, pomodori, vinaigrette di lamponi

COCKTAIL DI GAMBERI*

Salsa Louis e salsa rosa

TORTA DI FORMAGGIO DI CAPRA AL FORNO

Composta di mirtilli, scorza di limone

ANTIPASTI SPECIALI

MIDOLLO*

Cipolle caramellate, salsa al prezzemolo

UOVA ALLA DIAVOLA CON FOIE GRAS

Pelle di pollo croccante, salsa aioli alle erbe

ZUPPA

ZUPPA DI POMODORO AFFUMICATO

Formaggio cheddar stagionato alla griglia

PIATTI PRINCIPALI

POLLO RUSPANTE ARROSTO

Succotash di mais e fagioli lima, salsa di cottura

SALMONE ROSSO*

Orzotto e mais, salsa verde, limone

BISTECHE*

Serviamo solo manzo Angus certificato da allevamento naturale al 100%

FILET MIGNON (230 g)

CONTROFILETTO ALLA NEWYORKESE (400 g)

COSTOLETTE DOPPIE DI AGNELLO (400 g)

Tutte le bistecche verranno servite con una salsa e un contorno a scelta.

DOLCI

TORTINO CON CUORE MORBIDO

Cioccolato fondente colante e gelato alla vaniglia

TORTA DI BANANE E DATTERI

Salsa di caramello al rum, gelato alla banana e scorza d'arancia candita

NEW YORK CHEESECAKE

Fragole fresche, base di biscotto Graham, menta

BISCOTTO AL BURRO D'ARACHIDI E CIOCCOLATO AL LATTE

Gelato alla vaniglia

SORBETTO E GELATO

Tre palline a scelta: richiedete al cameriere la selezione del giorno

Se sapete di essere allergici o intolleranti a determinati alimenti, vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale prima di effettuare la vostra ordinazione.

* Nota informativa di sicurezza alimentare: il consumo di carne (bovina, ovina, suina, pollame ecc.), pesce, crostacei o uova, crudi o poco cotti, aumenta il rischio di malattie alimentari, specialmente nei soggetti con particolari condizioni di salute.

Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine. Tali alimenti sono scongelati osservando accurate procedure che lasciano inalterate le qualità organolettiche del prodotto.

