YOUR OWN CHEF & SOMMELIER

BUTCHER'S CUT

STEAK HOUSE & COCKTAILS

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

ITA

Benvenuti al **Butcher's Cut**, dove i maestri macellai propongono il meglio delle tradizionali steakhouse americane.
Scopri pregiate bistecche frollate alla perfezione, vini corposi del Nuovo Mondo e cocktail shakerati da barman esperti.
Gusta un'esperienza culinaria piena di sapori con il **menu di tre portate*** di Black Angus americano.

Menù

ANTIPASTI

BURRATA E BARBABIETOLA
Aceto balsamico invecchiato

COCKTAIL DI GAMBERI**
Salsa Louis e salsa rosa

POLPETTE DI GRANCHIO
Bocconcini di polpa di granchio, salsa remoulade piccante, insalata, limone

OSTRICHE ALLA ROCKEFELLER
6 ostriche, spinaci saltati, pancetta affumicata

TARTARE DI WAGYU**
Riso selvatico croccante, accompagnato da caviale Ossetra

PIATTO DI MARE**
(per due)
Gamberi, granchio blu, astice americano, capesante, vongole, cozze

MIDOLLO**
Cipolle caramellate, salsa al prezzemolo

ZUPPE & INSALATE

ZUPPA DI POMODORO AFFUMICATO
Formaggio cheddar stagionato alla griglia

ZUPPA DI ASTICE
Astice americano, patate a pasta gialla

CAESAR SALAD CLASSICA
Lattuga romana, crostini di pane, Parmigiano Reggiano

INSALATA DELLA CASA
Pancetta affumicata, uova, noci speziate, formaggio cheddar stagionato

PIATTI PRINCIPALI

Serviamo solo carne di manzo Angus certificata, allevata al 100% in modo naturale.

POLLO RUSPANTE ARROSTO
Succotash di mais e fagioli Lima, salsa di cottura

MERLUZZO NERO (BLACK COD)
Riso selvatico, pomodori ciliegino, burro nocciola alle noci

SALMONE**
Orzotto e mais, salsa verde, limone

BISTECCA TOMAHAWK**
(per due)
1 Kg

SURF & TURF**
Coda di astice, filet mignon tenero

FILET MIGNON**
230 g

FIORENTINA**
680 g

COSTATA DI MANZO**
400 g

CONTROFILETTO ALLA NEWYORKESE**
400 g

BISTECCA DI WAGYU**
COSTOLETTE DI AGNELLO
400 g

PIATTO D'AUTORE WAGYU** (per due)

TARTARE CON CAVIALE DI STORIONE, BISTECCA SCOTTATA
Millefoglie di patate croccanti e nori, wasabi fresco marinato, daikon leggermente speziato sottaceto, riduzione di miso

SALSE

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

CONTORNI

PUREA DI PATATE AFFUMICATE / CREMA DI SPINACI / PATATINE CROCCANTI
CAVOLFIORE AL FORNO / ANELLI DI CIPOLLA / ASPARAGI / CAVOLINI DI BRUXELLES

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

*Il **menù di tre portate** include un piatto tra *Antipasti* o *Zuppe & Insalate*, un *Piatto Principale*, due contorni e un dessert.

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.

YOUR OWN CHEF & SOMMELIER
BUTCHER'S CUT
STEAK HOUSE & COCKTAILS

MSC PL 0025 MED - ITA