



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

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 un menu a tre portate a base di carne di Black Angus americano.

## Menu

### ANTIPASTI

#### BURRATA E BARBABIETOLA

*Ruola, pinoli, aceto balsamico*

#### COCKTAIL DI GAMBERI\*

*Salsa cocktail classica*

#### TARTARE DI WAGYU\*

*Caviale Ossetra*

#### MIDOLLO\*

*Insalata di scalogno al prezzemolo, pan brioche tostato, chimichurri*

#### OSTRICHE ALLA ROCKEFELLER

*6 ostriche, spinaci saltati, pancetta affumicata*

#### CARPACCIO DI MANZO\*

*Scaglie di parmigiano, capperi, olio di tartufo*

#### TORTINO DI GRANCHIO

*Granchio jumbo, salsa remoulade piccante, insalata di mela, germogli freschi*

#### TORRE DI FRUTTI DI MARE\*

*Aragosta, granchio delle nevi, granchio reale blu, scampi, gamberi jumbo, capesante, ostriche*

### ZUPPE E INSALATE

#### ZUPPA DI POMODORO AFFUMICATO

*Torciglioni al formaggio al forno*

#### BISQUE DI ARAGOSTA

*Cognac, sherry secco, burro fermentato*

#### CAESAR SALAD CLASSICA

*Crostini all'aglio*

#### WEDGE SALAD

*Pomodori a grappolo, insalata Iceberg croccante, condimento ranch o classico al roquefort*

### PIATTI PRINCIPALI

#### BISTECCHA DI CONTROFILETTO NEW YORK\*

*Gustoso controfiletto New York Strip da 400 g*

#### FILET MIGNON ALLA GRIGLIA\*

*230 g del taglio di manzo più tenero*

#### COSTATA DI MANZO RIB EYE\*

*Taglio centrale da 450 g, arrostita o grigliata*

#### SURF & TURF\*

*Coda di astice, filet mignon tenero*

#### BISTECCHA TOMAHAWK FROLLATA A SECCO\*

*Ricca e corposa, bistecca da 1 Kg da condividere*

#### COSTATA DI MANZO PORTERHOUSE FROLLATA\*

*Classico taglio da 680 g, sapore robusto*

#### CONTROFILETTO DI WAGYU\*

*Carne di manzo Wagyu Ozaki di prima qualità, marezzatura eccezionale*

#### COSTOLETTE DI AGNELLO DOPPIE ALLA GRIGLIA\*

*Marinatura alle erbe, gelatina alla menta*

#### PETTO DI POLLO RUSPANTE ARROSTO

*Succotash di mais e fagioli Lima*

#### CODA DI ARAGOSTA ALLA GRIGLIA

*Burro fuso al limone*

#### SPIGOLA CILENA

*Agrumi, insalata di spinaci, pomodori ciliegini, burro noisette*

### SALSE

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

### CONTORNI

PURÈ DI PATATE YUKON GOLD / CREMA DI SPINACI / PATATA AL FORNO / ANELLI DI CIPOLLAFUNGHI SELVATICI SALTATI / BROCCOLETTI / ASPARAGI

### DOLCI

#### TORTINO CON CUORE MORBIDO

*Cioccolato fondente colante e gelato alla vaniglia*

#### CRÈME BRÛLÉE CON CIOCCOLATO AL PISTACCHIO

*Frutti di bosco freschi*

#### TORTA DI BANANE E DATTERI

*Gelato alla banana e scorza d'arancia candita*

#### FRUTTA FRESCA

*Frutta tropicale di stagione*

Sono inclusi due contorni.

*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.



**COCKTAIL****THE RED HOUSE***Vodka Tito's, Campari Bitter, soda Fever-Tree***MY DARLING***Gin Aviation, succo d'arancia e limone freschi, dragoncello, sciroppo di zucchero***THE DERBY***Bourbon Woodford Reserve, Campari Bitter, vermouth Martini Dry***SAZERAC***Assenzio, whisky Jack Daniel's, zucchero, Fee Brothers Old Fashioned bitters, Angostura bitters***GREY GOOSE MULE***Vodka Grey Goose, succo di lime fresco, sciroppo di zucchero, ginger beer Fever-Tree***THE LAST WORD***Gin Hendrick's, liquore al maraschino, Chartreuse verde, succo di limone fresco***ROSE FRENCH 75***Gin Bombay Sapphire, sciroppo di zucchero, succo di limone fresco, Angostura orange bitters, spumante rosé***THE BEE'S KNEES***Gin Malfy, succo di limone fresco, sciroppo di miele***GINGER CUCUMBER GIMLET***Gin Bombay Sapphire, cetriolo, sciroppo di zucchero, succo di lime fresco, sciroppo di zenzero***AVIATION FIZZ***Gin Bombay Sapphire, vermouth Martini Bianco, crème de violette, acqua tonica Fever-Tree***COCKTAIL NON ALCOLICI****VIRGIN CUCUMBER MOJITO***Succo di lime fresco, foglie di menta, zucchero di canna, sciroppo di cetriolo, soda Fever-Tree, cetriolo, e lime a fette***PALOMA FIZZ***Succo fresco di pompelmo e limone, sciroppo di rose, acqua tonica Fever-Tree, rosmarino***ELDERFLOWER & GINGER***Sciroppo ai fiori di sambuco, succo di limone fresco, zenzero, foglie di menta, ginger beer Fever-Tree***BIRRA ARTIGIANALE****YUENGLING LAGER***USA***BIRRA LAGER****BUDWEISER***USA***MILLER LITE***USA***BIRRA ALE****BLUE MOON***USA***BIRRA STOUT****GUINNESS PUB DRAFT***Irlanda***SIDRO****ANGRY ORCHARD***USA***CHAMPAGNE****DOM PÉRIGNON VINTAGE***Épernay-Francia***LAURENT PERRIER, BRUT***Reims-Francia***LAURENT PERRIER, CUVÉE ROSÉ***Reims-Francia***VEUVE CLICQUOT, YELLOW LABEL BRUT***Reims-Francia***SPUMANTI****DOMAINE CHANDON, BRUT CLASSIC***Napa Valley-California***CA' DEL BOSCO, FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE***Lombardia-Italia***VINI BIANCHI****BARON DE LADOUCETTE, GRANDE CUVÉE SANCERRE BLANC***Valle della Loira-Francia***CAYMUS, CONUNDRUM***Napa Valley-California***CHATEAU STE. MICHELLE & DR. LOOSEN, EROICA RIESLING***Columbia Valley-Washington***JERMANN, PINOT GRIGIO***Friuli-Venezia Giulia-Italia***JOSEPH MELLOTT, LE TRONCSEC POUILLY FUMÉ***Valle della Loira-Francia***KIM CRAWFORD, SAUVIGNON BLANC***Marlborough-Nuova Zelanda***MARKUS MOLITOR, MOSEL RIESLING***Mosel-Germania***MER SOLEIL, CHARDONNAY***Napa Valley-California***PASCAL BOUCHARD,****MONTMAINS LES VIEILLES VIGNES 1ER CRU CHABLIS***Borgogna-Francia***ROBERT MONDAVI, PRIVATE SELECTION CHARDONNAY***Costa Centrale-California***SANTA MARGHERITA, PINOT GRIGIO***Trentino Alto Adige-Italia***SCHLUMBERGER, RIESLING D'ALSACE***Alsazia-Francia***VINI ROSSI****ALLEGRI, AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO***Veneto-Italia***ALVARO PALACIOS, LES TERRASSES VELLES VINYES PRIORAT***Priorat-Spagna***CAYMUS, CABERNET SAUVIGNON***Napa Valley-California***CHÂTEAU HAUT GROS CAILLOU, SAINT-ÉMILION***Bordeaux-Francia***COL D'ORCIA, BRUNELLO DI MONTALCINO***Toscana-Italia***DELAS FRÈRES, HAUTE PIERRE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE***Valle del Rodano-Francia***DUCKHORN VINEYARDS, MERLOT***Napa Valley-California***FRANCIS FORD COPPOLA, DIRECTOR'S CUT CABERNET SAUVIGNON***Sonoma County-California***J. CHRISTOPHER, PINOT NOIR***Willamette Valley-Oregon***MONDAVI-ROTHSCHILD, OPUS ONE***Napa Valley-California***ROBERT MONDAVI, PRIVATE SELECTION CABERNET SAUVIGNON***Costa Centrale-California***PENFOLDS, KALIMNA BIN 28 SHIRAZ***Barossa Valley-Australia***SILVER OAK, CABERNET SAUVIGNON***Napa Valley-California***TENUTA DELL'ORNELLAIA, LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA BOLGHERI ROSSO***Toscana-Italia***TERRAZAS DE LOS ANDES, MALBEC***Mendoza-Argentina***VINI A BICCHIERE****LAURENT PERRIER, BRUT****DOMAINE CHANDON, BRUT CLASSIC****CAYMUS, CONUNDRUM****JERMANN, PINOT GRIGIO****ROBERT MONDAVI, PRIVATE SELECTION CHARDONNAY****J. CHRISTOPHER, PINOT NOIR****ROBERT MONDAVI, PRIVATE SELECTION CABERNET SAUVIGNON****TERRAZAS DE LOS ANDES, MALBEC**

MSC Crociere si adopera nella protezione degli oceani **riducendo l'uso della plastica**.  
Chiedi una **cannuccia biodegradabile** ed unisciti a noi per preservare il pianeta per le generazioni future.

Se sapete di essere allergici o intolleranti a determinati alimenti, vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale prima di effettuare la vostra ordinazione.  
Agli Ospiti al di sotto dell'età legale secondo la legislazione del Paese non è consentito acquistare o consumare alcolici.

