

SEASONAL PROPOSAL FROM THE CHEF GIUSEPPE DAVI

LE PROPOSTE STAGIONALI DELLO CHEF GIUSEPPE DAVI

Foie gras pâté with green apple chutney 🥜	550
<i>Pate` di fegato grasso con marmellata di mele e cannella</i>	
Bluefin tuna with Kenyan beans, ginger and yellow bell pepper espuma	1900
<i>Tonno marinato allo zenzero con fagiolini, piselli, menta, espuma al peperone giallo</i>	
Green salad with caramelized pumpkin, quinoa, goat cheese, and hazelnut 🌿🍯	1250
<i>Insalata verde con zucca caramellata, chinoa, caprino, dressing al aceto balsamico di Modena</i>	
Lightly marinated sardines with tomatoes confit, scallions, and almond mayo 🌿	1050
<i>Sardine leggermente marinate con pomodorini confit, erba cipollina, e maionese di mandorle</i>	
Salad with artichokes, homestyle baked ricotta, Sicilian red prawns from Mazzara del Vallo and black caviar 🌿🍷	2900
<i>Insalata di carciofi, ricotta infornata, gamberi rossi di Mazzara del Vallo e caviale asetra</i>	
Pumpkin gnocchi cacio e pepe 🌿🍷	620
<i>Gnocchi di zucca caccio e pepe</i>	
Black ravioli with sea bass mousse, royal shrimp, and crudaiola sauce 🌿	1350
<i>Ravioli al nero di seppia ripieni di branzino, salsa crudaiola, e gambero alla piastra</i>	
Vesuvio pasta from Gragnano with langoustines and artichokes	3150
<i>Vesuvio di Gragnano con scampi e carciofi</i>	
Veal fillet with sauce Pepe Verde (medium cooked)	2120
<i>Filetto di vitello al Pepe Verde (cottura media)</i>	

Explanation of designations *Spiegazione delle designazioni*



Vegetarian dish
Piatto vegetariano



Dish contains gluten
Questo piatto contiene glutine



Dish contains nuts
Questo piatto contiene noccioline



Dish contains honey
Questo piatto contiene miele

BUTLER

All prices are indicated in Russian rubles

TASTING SET-MENU BUTLER

DEGUSTAZIONE MENU «I CLASSICI BUTLER»

Foie gras pâté with green apple chutney 🥜

Pate` di fegato grasso con marmellata di mele e cannella

Salad with artichokes, homestyle baked ricotta, Sicilian red prawns,
and black caviar

Insalata di carciofi, ricotta infornata, gamberi rossi di Mazzara del Vallo e caviale asetra

Black ravioli with sea bass mousse, royal shrimp, and crudaiola sauce 🌾

Ravioli al nero di seppia ripieni di branzino, salsa crudaiola, e gambero alla piastra

Filet mignon with Pepe Verde sauce (medium rare)

Filetto di vitello al Pepe Verde (cottura media)

Lemon sorbet

Sorbetto al limone

Dark chocolate globe with hazelnut bavarese, vanilla ice cream, and coffee 🌾🥜

Sfera al cioccolato affogato al caffè con gelato alla vaniglia e bavarese alle nocciole

Without wine | With wine6500 | 10500

Degustazione menu | Degustazione menu con abbinamento vini



- vegetarian



- gluten



- nuts



- honey

BUTLER

SHELLFISH FROM OUR AQUARIUM

FRUTTI DI MARE DAL NOSTRO ACQUARIO

New Zealand oysters (1 pc)	450
<i>Ostriche Nuova Zelanda (1 pz)</i>	
Japanese oysters Yamakasi (1 pc)	490
<i>Ostriche giapponesi Iamakasi (1 pz)</i>	
Gilardo oysters (1 pc)	550
<i>Ostriche Gilardot (1 pz)</i>	
Sea urchin (1 pc)	490
<i>Ricci di Mare (1 pz)</i>	
Sea scallop (100 g)	450
<i>Capesante (100 g)</i>	
Clams (100 g)	350
<i>Vongole (100 g)</i>	
Langoustines (100 g)	2250
<i>Scampi (100 g)</i>	
Kamchatka crab (100 g)	1200
<i>Granchio (100 g)</i>	
Lobster (100 g)	1800
<i>Astice (100 g)</i>	

PLATTER «S»

(recommended for 2 persons) | PLATEAU «S» (consigliato per 2 persone)

New Zealand oysters 2 pc, Japanese oysters Yamakasi 2 pc, red prawns ps 100 g, sea urchin 4 pc, langoustines 200 g, lacedra 50 g	11000
<i>Ostriche Nuova Zelanda 2 pz, ostriche Iamakasi 2 pz, gamberi rossi 100 g, ricci di mare 4 pz, scampi 200 g, lakedra 50 g</i>	

PLATTER «M»

(recommended for 2 persons) | PLATEAU «M» (consigliato per 2 persone)

New Zealand oysters 4 pc, red prawns 100 g, sea urchin 4 pc, langoustines 200 g, Kamchatka crab 250 g	15400
<i>Ostriche Nuova Zelanda 4pz, gamberi rossi 100 g, ricci di mare 4 pz, scampi 200 g, granchio del Kamchatka 250 g</i>	

PLATTER «L»

(recommended for 4 persons) | PLATEAU «L» (consigliato per 4 persone)

New Zealand oysters 6 pc, scallop 4 pc, sea urchin 6 pc, red prawns 150 g, langoustines 300 g, Kamchatka crab 1 kg, black caviar 50 g	32000
<i>Ostriche Nuova Zelanda 6 pz, cappelante 4 pz, ricci di mare 6 pz, gamberi rossi 150 g, scampi 300 g, granchio del Kamchatka 1 kg, caviale asetra 50 g</i>	

* Check the exact weight with the waiter

* Richiedere il peso esatto al cameriere

BUTLER

All prices are indicated in Russian rubles

CARPACCIO AND TARTARE

CARPACCIO E TARTARE

Assorted tartars: sea bass, yellowtail, red prawns2850

Trio di tartare: branzino, lakedra e gambero rosso

Crudo or tartare of the catch of the day (wild sea bass, sea bream, lacedra) (100 g)2450

Crudo o tartare del pescato del giorno, branzino, pagello, lakedra (100 g)

Red prawn tartare topped with lemon and mustard oil 🍋2450

Tartare di gamberi rossi condita con olio limone e senape

Tartare or carpaccio of Japanese tuna with avocado and green apple2450

Tartare o carpaccio di tonno giapponese con avogado e mela verde

Dorada carpaccio with artichokes, lemon, and mint1380

Carpaccio D'orata con carciofi, pomodorini infornati, olio e limone

Octopus carpaccio with arugula, celery, capers and sun-dried tomatoes 🍋..... 1950

Carpaccio di polipo, con rucola, sedano, capperi e pomodorini secchi

Red prawns carpaccio from Mazzara del Vallo with citrus dressing 1850

Carpaccio di gamberi rossi di Mazzara del Vallo con dressing agli agrumi

Crudo of rudderfish (100 g)2450

Crudo di lakedra del Giappone (100 g)

Crudo of Japanese tuna (100 g)2450

Crudo di tonno del Giappone (100 g)

Red prawns from Mazara del Vallo with olive oil and lemon (100 g) 1850

Gamberi rossi di Mazzara del Vallo con olio e limone (100 g)

Black caviar (50 g) 4200

Caviale ASETRA (50 g)

Kamchatka crab first leg (100 g) 2600

Falange di gambe di granchio reale (100 g)

* Fish and shellfish delivered from Tunisia, Morocco and Japan

* La provenienza del pesce e dei frutti di mare e': Tunisia, Marocco, Giappone

BUTLER

ANTIPASTI

ANTIPASTI

Bruschetta with tomatoes, burrata and anchovies from Cantabrico	890
<i>Bruschetta con pomodoro burrata e acciughe del mare del Cantabrico</i>	
Sicilian green olives with garlic and mint (100 g) 🌿	450
<i>Olive verdi con aglio e menta (100 g)</i>	
Nocellara black olives(100 g) 🌿	450
<i>Olive nere di Nocellara</i>	
Sun-dried tomatoes (100 g) 🌿	550
<i>Pomodori secchi (100 g)</i>	
Marinated artichokes (100 g) 🌿	890
<i>Carciofi marinati (100 g)</i>	
Mullet bottarga roe with celery (10 g)	550
<i>Bottarga di muggine con sedano (10 g)</i>	
Assorted Italian sausages	2350
<i>Assortimento di salumi italiani</i>	
Jamon 5J with olives and sun-dried tomatoes (50 g)	3150
<i>Jamon iberico pata negra (50 g)</i>	
Assorted Italian cheeses (6 types/12 types) 🌿🥜🍯	2450 3200
<i>Assortimento di formaggi italiani (6/12 tipi)</i>	
Burrata with tomatoes and basil 🌿	1550
<i>Burrata con pomodoro e basilico</i>	
Veal with tuna souse	1350
<i>Vitello tonnato</i>	
Carpaccio of tomatoes with red onions, capers and basil 🌿	950
<i>Carpaccio di pomodori con cipolla rossa capperi e basilico</i>	
Carpaccio of artichokes with flakes of parmigiano cheese and chive herbs 🌿	1900
<i>Carpaccio di carciofi con scaglie di parmigiano ed erba cipollina</i>	
Artichokes pan fried with oil and mint 🌿	2150
<i>Carciofi saltati in padella con aglio e menta</i>	
Grilled squids and artichokes	2550
<i>Carciofi e calamaretti saltati in padella</i>	
Beef carpaccio with parmesan mousse, vegetables cooked in salt and truffle oil 🥜	1550
<i>Carpaccio di manzo con espuma di parmigiano, verdure cotte al sale e olio al tartufo</i>	
Classic beef tartare	1600
<i>Tartare di manzo classica</i>	
Roe deer tartare with foie gras and fresh raspberry 🥜	1650
<i>Tartara di capriolo con fegato grasso e lamponi</i>	

🌿 - vegetarian 🌾 - gluten 🥜 - nuts 🍯 - honey

BUTLER

All prices are indicated in Russian rubles

SALADS

INSALATE

Octopus salad, potatoes, sun-dried cherry tomatoes, celery
and Taggiasca olives 1950

Insalata di polipo, patate, pomodorini secchi, sedano e olive taggiasche

Butler salad with crab, tomatoes and avocado 3200

Insalata Butler con granchio pomodori e avocado

Shellfish salad 2100

Insalata di frutti di mare

Roast beef salad with lettuce, celery and honey-mustard dressing 1350

Insalata di roastbeef condita con miele e senape con misticanza e sedano

Rustic salad with tomatoes, cucumbers, dill, green onion, radish
and red onion (optional dressing: olive oil/ sunflower oil/ sour cream) 850

Insalata dell'orto con pomodori, cetrioli, cipolla rossa e peperoni, (dressing a scelta: panna acida, olio extra vergine, olio di girasole)

Mix salad with avocado, pear and parmesan 1100

Insalata mista con avocado, pera e parmigiano

SOUPS

ZUPPE

Tortellini in chicken broth 540

Tortellini in brodo di pollo

Sicilian fish soup 2000

Zuppa di pesce alla siciliana

Minestrone with sardinian fregola 650

Minestrone con fregola sarda

Cream of pumpkin soup with roasted shrimp and almonds 750

Crema di zucca con gamberi saltati e mandorle

Cream of topinambur soup with stracciatella and black truffle 780

Crema di topinambur con stracciatella e tartufo nero

BUTLER

PASTA AND RISOTTO

PASTA E RISOTTO

Spaghetti with sea urchin 🌿.....	1650
<i>Spaghetti ai ricci di mare</i>	
Penne Arrabiata/tomatoes and basil 🌿.....	950
<i>Penne arrabbiata/pomodoro e basilico</i>	
Spaghetti with tomatoes, olives, capers and mullet roe 🌿.....	950
<i>Spaghetti con pomodoro, olive, capperi e bottarga di muggine</i>	
Spaghetti with tomatoes, burrata and basil 🌿.....	1250
<i>Spaghetti con pomodoro burrata e basilico</i>	
Kamchatka crab linguine with cherry tomatoes 🌿.....	2450
<i>Linguine con granchio e pomodorini</i>	
Spaghetti with clams 🌿.....	1650
<i>Spaghetti alle vongole</i>	
Spaghetti with shellfish 🌿.....	2540
<i>Spaghetti ai frutti di mare</i>	
Spaghetti with zucchini, shrimps and pistachios from Bronte 🌿.....	1350
<i>Spaghetti con gamberi, zucchini e pistacchi di Bronte</i>	
Tagliatelle with guinea fowl ragout and porcini mushrooms 🌿.....	1850
<i>Tagliatelle con ragu di faraona e porcini</i>	
Black truffle tagliolini with parmesan sauce 🌿.....	2100
<i>Tagliolini al parmigiano e tartufo nero</i>	
Ravioli with ricotta and black truffle 🌿.....	1650
<i>Ravioli di ricotta e tartufo nero</i>	
Ravioli with burrata, spinach and tomato sauce 🌿.....	1350
<i>Ravioli burrata e spinaci, salsa al pomodoro</i>	
Risotto with cuttlefish ink, squid, garlic and parsley	1350
<i>Risotto al nero di seppia con calamari aglio e prezzemolo</i>	
Shellfish risotto 🌿.....	2540
<i>Risotto ai frutti di mare</i>	

* You can choose spaghetti with or without gluten

* Puoi scegliere gli spaghetti con o senza glutine

🌿 - vegetarian 🌾 - gluten 🥜 - nuts 🍯 - honey

BUTLER

All prices are indicated in Russian rubles

GRILLED FISH AND SHELLFISH

PESCE E FRUTTI DI MARE ALLA GRIGLIA

Octopus (100 g)	2100
<i>Polipo (100 g)</i>	
Baby squids (100 g)	880
<i>Calamari (100 g)</i>	
Langoustines (100 g)	2250
<i>Scampi (100 g)</i>	
Sea scallops (100 g)	450
<i>Capesante (100 g)</i>	
Sea bass (100 g)	680
<i>Branzino (100 g)</i>	
Sea bream (100 g)	680
<i>Orata (100 g)</i>	
Catch of the day (100 g)	1260
<i>Pescato del giorno (100 g)</i>	
Red sicilian prawns (100 g)	2450
<i>Gamberi rossi (100 g)</i>	

FISH MAIN COURSES

SECONDI DI PESCE

Grilled sea bass fillet with spinach, green peas, broccoli and white wine sauce with lemon 🌿	1600
<i>Filetto di branzino con broccoli, spinaci e piselli, salsa al vino bianco e limone</i>	
Fritto misto with homemade mayonnaise	2850
<i>Fritto misto</i>	
Sea bream fillet with zucchini and lobster sauce	1600
<i>Filetto d'orata con zucchine e salsa d'astice</i>	
Sicilian-style fish fillet of the day	2900
<i>Filetto di pescato del giorno alla siciliana</i>	
Sea bass in salt (100 g)	680
<i>Branzino al sale (100 g)</i>	
Sea bream in salt (100 g)	680
<i>Orata al sale (100 g)</i>	
Fish of the day oven baked with vegetables (100 g)	1390
<i>Pescato del gorno al forno con verdure (100 g)</i>	

* Fish and sellfish delivered from Tunisia, Morocco and Japan.

Check the exact weight with the waiter

* La provenienza del pesce e dei frutti di mare e': Tunisia, Marocco, Giappone.

Richiedere il peso esatto al cameriere

BUTLER

PREMIUM BEEF STEAK

PRIME CATEGORY, COOKED OVER OPEN FIRE

CARNE ALLA GRIGLIA

Black Angus beef fillet prime category
(per 100 g, minimum order 200 g)1570
Filetto di manzo black angus categoria (prime 100 g, porzione minima 200 g)

Beef chateaubriand prime category for 2 persons
(per 100 g, minimum order 500 g) 1400
Chateaubriand di manzo black angus categoria prime per 2 persone (100 g, porzione minima 500 g)

Japanese wagyu, S category, marble beef 8-9
(per 100 g, minimum order 400 g)5500
Wy-gu beef origine Giappone, categoria 5 (porzione minim 400 g)

MEAT MAIN COURSES

SECONDI DI CARNE

Baked lamb shoulder with seasonal vegetables grilled with mint2540
Spalla d'agnello con verdure di stagione alla menta

Braised beef cheek with chanterelles, spinach and mashed potatoes 1600
Guancia di manzo brasata con porcini, spinaci e purea di patate

Duck leg confit lacquered with honey and chilly pepper on celery
root and cherries1450
Coscia d'anatra confit, laccata al miele e peperoncino con sedano veronese e ciliege

Stir-fried quail with roman cabbage in balsamic vinegar
sauce from Modena 1650
Quaglia saltata in padella, cavolo romano salsa al aceto balsamico di Modena

Black Angus beef tagliata with salt-baked vegetables and demi-glace sauce1720
Tagliata di manzo black angus con verdure di stagione cotte al sale

 - vegetarian  - gluten  - nuts  - honey

BUTLER

All prices are indicated in Russian rubles

SIDE DISHES

CONTORNI

Baby potatoes with paprika and garlic 🌿 360
Patate al forno con paprica e aglio

Stir-fried spinach with garlic 🌿 620
Spinaci saltati in padella

Mashed potatoes 🌿 320
Purea di patate

Grilled or steamed vegetables 🌿 550
Verdure alla griglia o vapore

Mixed salad 🌿 450
Insalata mista

Grilled or steamed green asparagus 🌿 990
Asparagi verdi alla griglia o vapore

TRADITIONAL ROMAN PIZZA

PIZZA ROMANA

Margherita (tomatoes, mozzarella, fresh basil) 🌿	850
<i>Margherita (pomodoro, mozzarella, basilico)</i>	
Diavola (tomatoes, mozzarella, spicy salami) 🌿	1180
<i>Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante)</i>	
Tonno e cipolla (tomatoes, mozzarella, tuna, red onion, capers, sun-dried tomatoes) 🌿	950
<i>Tonno e cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, capperi, pomodori secchi)</i>	
Gorgonzola e pere (mozzarella, gorgonzola, pear, walnuts, honey) 🌿🥜🍯	920
<i>Gorgonzola e pere (mozzarella, gorgonzola, pere, noci, miele)</i>	
Quattro formaggi (mozzarella, parmesan, camembert, gorgonzola) 🌿	920
<i>Quattro formaggi (mozzarella, parmigiano, camembert, gorgonzola)</i>	
Tartufo (mozzarella, parmesan, mascarpone, black truffle, arugula) 🌿	1690
<i>Tartufo (mozzarella, parmigiano, mascarpone, tartufo nero, rucola)</i>	

FOCACCIA

FOCACCE

With rosemary or garlic 🌿	390
<i>Rosmarino o aglio</i>	
With parmesan 🌿	550
<i>Parmigiano</i>	
Tonno (mozzarella, tomatoes, tuna, mixed salad) 🌿	850
<i>Tonno (mozzarella, pomodori, tonno, insalata mista)</i>	

🌿 - vegetarian 🌿 - gluten 🥜 - nuts 🍯 - honey

BUTLER

All prices are indicated in Russian rubles

FRUITS AND BERRIES

FRUTTA E FRUTTI DI BOSCO

Strawberry (250 g)	850
<i>Fragole (250 g)</i>	
Raspberry (100 g)	950
<i>Lamponi (100 g)</i>	
Blueberry (100 g)	850
<i>Mirtilli (100 g)</i>	
Mango (200 g)	1200
<i>Mango (200 g)</i>	
Pineapple (100 g)	390
<i>Ananas (100 g)</i>	

HOMEMADE SORBETS

SORBETTI DI NOSTRA PRODUZIONE

Mango-passion fruit, wild berries, lemon, green apple	240
<i>Mango-passion fruit, frutti di bosco, limone, mela verde</i>	

HOMEMADE ICE CREAM

GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE

Vanilla, dark chocolate, cherry, cardamon and cinnamon, coffee	360
<i>Vaniglia, cioccolato amaro, amarena, cannella e cardamomo, caffè`</i>	

HOMEMADE LACTOSE FREE ICE CREAM

GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE SENZA LATTOSIO

Vanilla, dark chocolate, cherry	380
<i>Vaniglia, cioccolato amaro, amarena</i>	

BUTLER

DESSERTS

DOLCI

Dark chocolate sphere with hazelnut Bavarian cream, vanilla ice cream and coffee 🍫.....	680
<i>Sfera al cioccolato affogato al caffè con gelato alla vaniglia e bavarese alle nocciole</i>	
Warm meringue with vanilla ice cream and with berries	540
<i>Merenga tiepida con gelatto alla vaniglia e frutti di bosco</i>	
Orange jelly	650
<i>Gelo di arance con marmellata di arance amare</i>	
Sicilian cannolo with candied fruits and pistachios from Bronte 🌿🍫🍯.....	450
<i>Cannolo siciliano</i>	
Tiramisu with coffee ice cream 🌿.....	690
<i>Tiramisu con gelato al caffè`</i>	
Apple pie with cinnamon and cardamon ice cream 🌿.....	680
<i>Tortino di mele con gelato alla cannella e cardamomo</i>	
Chocolate fantasy 🌿🍫.....	690
<i>Fantasia di cioccolato</i>	
Classic panna cotta with raspberry sauce 🍫.....	650
<i>Panna cotta con coulis di lamponi</i>	
Millefeuille with berries 🌿.....	950
<i>Millefoglie ai frutti di bosco</i>	
Profiteroles with hazelnut ice cream, salted caramel and dark chocolate 🌿🍫	650
<i>Profiterol con gelato alla nocciola, caramello salato e cioccolato amaro</i>	
Chocolate flan with thai mango and passion fruit sorbet 🌿.....	650
<i>Flan di cioccolato con mango e sorbetto al frutto della passione</i>	
Iced meringue with plums 🌿🍫🍯.....	650
<i>Meringa ghiacciata alle prugne</i>	
Mandarin by Giuseppe Davi	680
<i>Mandarino by Giuseppe Davi</i>	

BUON APPETITO!

Explanation of designations
Spiegazione delle designazioni



Vegetarian dish
Piatto vegetariano



Dish contains gluten
Questo piatto contiene glutine



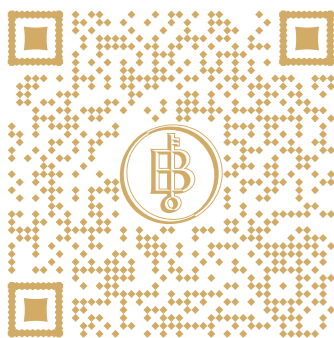
Dish contains nuts
Questo piatto contiene noccioline



Dish contains honey
Questo piatto contiene miele

BUTLER

All prices are indicated in Russian rubles



LOYALTY CARDS
ARE VALID FOR SERVICE
FOR UP TO 8 PEOPLE



ALL PRICES
ARE INDICATED IN RUSSIAN RUBLES, INCLUDING VAT



THIS MENU
IS AN ADVERTISING MATERIAL



THE CONTROL MENU
CAN BE FOUND AT THE ADMINISTRATOR

BUTLER