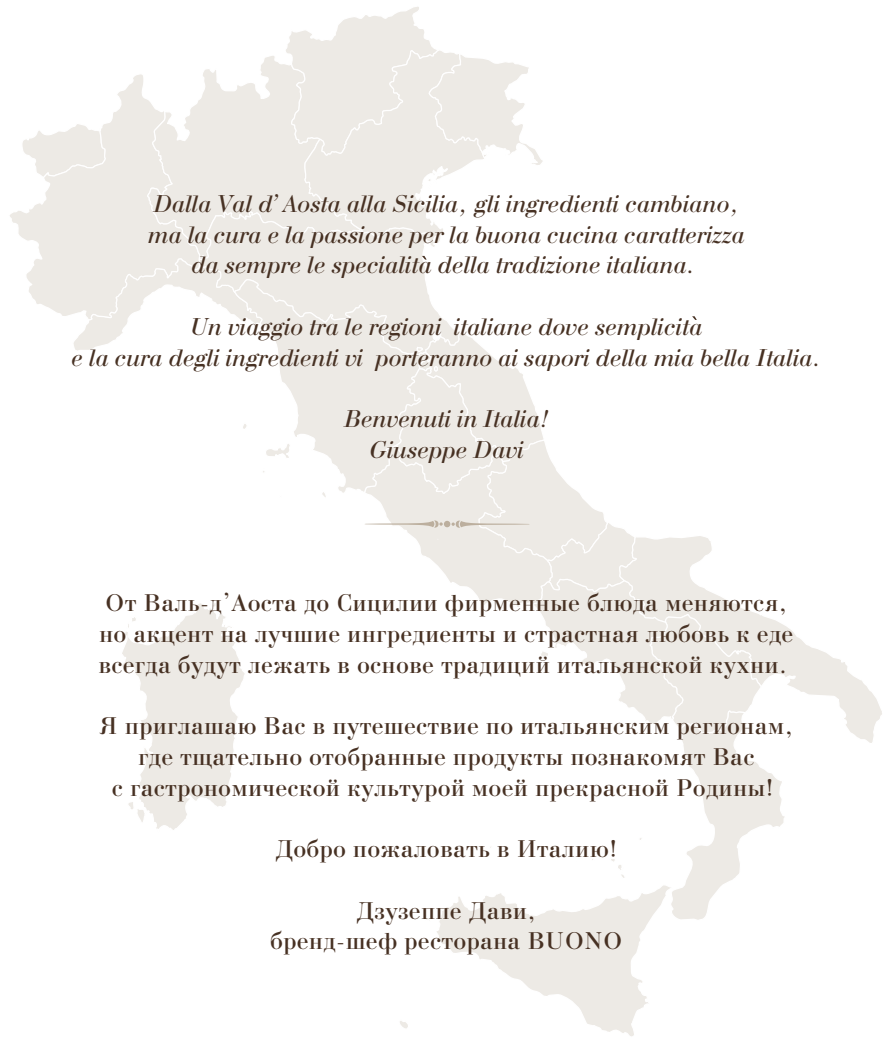




Меню / Menu



*Dalla Val d' Aosta alla Sicilia, gli ingredienti cambiano,
ma la cura e la passione per la buona cucina caratterizza
da sempre le specialità della tradizione italiana.*

*Un viaggio tra le regioni italiane dove semplicità
e la cura degli ingredienti vi porteranno ai sapori della mia bella Italia.*

*Benvenuti in Italia!
Giuseppe Davi*

От Валь-д'Аоста до Сицилии фирменные блюда меняются,
но акцент на лучшие ингредиенты и страстная любовь к еде
всегда будут лежать в основе традиций итальянской кухни.

Я приглашаю Вас в путешествие по итальянским регионам,
где тщательно отобранные продукты познакомят Вас
с гастрономической культурой моей прекрасной Родины!

Добро пожаловать в Италию!

Дзузеппе Дави,
бренд-шеф ресторана BUONO



*Специальное предложение от шефов
Джузеппе Дави и Андреа Галли
Giuseppe Davi and Andrea Galli
chef's special menu*

Тартар из тунца Блюфин с авокадо
и соусом юдзу (Сицилия) (120 гр) **3900**
*Bluefin tuna tartar with avocado
and yuzu sauce (Sicily)*

Карпаччо из томатов и авокадо
с семенами льна и чиа (Лигурия) (270 гр) **1950**
*Tomato and avocado carpaccio with flax
and chia seeds (Liguria)*

Гаспачо со страчателлой (330 гр) **950**
Gazpacho with Stracciatella

Равиоли с камчатским крабом
и зеленым горошком (140 гр) **1450**
Ravioli with Kamchatka crab and green peas

Ассорти морепродуктов на гриле
(лангустин, креветка Mazzancolle,
гребешок, мини-кальмары,
филе сибаса) (Сицилия) (420 гр) **7500**
*Grigliata di pesce mista (langoustine,
prawn Mazzancolle, sea scallop, baby squids,
sea bass fillet) (Sicily)*

Филе сибаса, запеченное
со сморчками (Эмилия-Романья) (200 гр) **2750**
Baked sea bass with morels (Emilia-Romagna)



- Филе миньон со спаржей, сморчками
и овощным соусом демигласс
(Эмилия-Романья) (250 гр) **3450****
*Filet mignon with asparagus with morels and
vegetable demi-glace (Emilia-Romagna)*
- Кролик запеченный «алла боскайола»
(Ломбардия) (450 гр) **2500****
*Baked rabbit «alla boscaiola»
(Lombardy)*
- Гратен из белой спаржи (Венето) (230 гр) **2100****
White asparagus gratin (Veneto)
- Пицца с маскарпоне и сезонными
грибами (Эмилия-Романья) (325 гр) **1850****
*Pizza with Mascarpone and seasonal mushrooms
(Emilia-Romagna)*





Аквариум / Крудо бар
Aquarium specials / Raw bar

Устрица Жилардо (1 шт) <i>Gillardeau oyster</i>	750
Устрица «Special» (1 шт) «Special» oyster	650
Морской ёж* крудо / паста (1 шт) <i>Sea urchin crudo / pasta</i>	550/1850
Морской гребешок* крудо / гриль (100 гр) <i>Sea scallop crudo / grill</i>	550
Вонголе* соте / паста (100 гр) (мин. 300 гр) <i>Vongole saute / pasta</i>	500
Камчатский краб* на пару / на гриле / салат / паста (100 гр) <i>Kamchatka crab steamed / grill / salad / pasta</i>	1350
Лангустины* крудо / паста (100 гр) <i>Langoustines crudo / pasta</i>	2800
Лангуст* на пару / на гриле / салат / паста (100 гр) <i>Spiny lobster steamed / grill / salad / pasta</i>	2600
Лобстер* на пару / на гриле / салат / паста (100 гр) <i>Lobster steamed / grill / salad / pasta</i>	2600
Тунец Блюфин крудо (50 гр) <i>Bluefin tuna crudo</i>	2300



**Крудо из красных сицилийских
креветок (100 гр) 1450**
Red Sicilian shrimp crudo

**Крудо / тартар из рыбы дня
с оливковым маслом, лаймом
и зеленым луком (100 гр) 2350**
*Crudo / tartar fish of the day with olive oil,
lime and green onion*

**Крудо / тартар из лосося с авокадо
и соусом юдзу (140 гр) 1650**
*Crudo / tartar salmon with avocado
and yuzu sauce*

**Тартар из сибаса с сорбетом
«Кровавая Мэри» (150 гр) 1600**
Sea bass tartar with «Bloody Mary» sorbet

* Способ приготовления может быть выбран по вашему желанию
The cooking method can be chosen at your request





Закуски *Appetizers*

- Карпаччо из осьминога с рукколой,
вялеными томатами и соусом
из бальзамического укуса из Модены
(Апулия) (120 гр) **2520**
*Octopus carpaccio with arugula, dried tomatoes
and balsamic vinegar sauce from Modena (Puglia)*
- Тартар из говядины (Пьемонт) (165/45 гр) **1650**
Beef tartar (Piedmont)
- Карпаччо из говядины с эспумой
из белых грибов, черным трюфелем
и Пармезаном (Венето) (150 гр) **2240**
*Beef carpaccio with ceps espuma, black truffle
and Parmesan (Veneto)*
- Вителло Тоннато (Пьемонт) (190 гр) **1450**
Vitello Tonnato (Piedmont)
- Буррата с томатами и базиликом
(Апулия) (380 гр) **1550**
Burrata with tomatoes and basil (Puglia)
- Карпаччо из томатов с красным луком,
базиликом, каперсами и бальзамиком
(Лигурия) (310 гр) **950**
*Tomato carpaccio with red onion, basil,
capers and balsamic (Liguria)*
- Карпаччо из цветной капусты с черным
трюфелем (Апулия) (170 гр) **1450**
Cauliflower carpaccio with black truffle (Puglia)



Карпаччо из артишоков с зеленым луком и сыром Пармезан (Лигурия) (127 гр) <i>Fresh artichokes carpaccio with green onion and Parmesan (Liguria)</i>	2700
Артишоки, жаренные с мятой и чесноком (Лигурия) (150 гр) <i>Fried artichokes with mint and garlic (Liguria)</i>	3250
Артишоки, обжаренные с мини-кальмарыми (Лигурия) (164 гр) <i>Fried artichokes with baby squids (Liguria)</i>	3300
Оливки зеленые (Сицилия) (100 гр) <i>Green olives (Sicily)</i>	650
Вяленые томаты (Сицилия) (100 гр) <i>Dried tomatoes (Sicily)</i>	650
Маринованные артишоки (Сицилия) (100 гр) <i>Marinated artichokes (Sicily)</i>	850
Ассорти сыров (350 гр) <i>Cheese plate</i>	2550
Парма (28 месяцев) (Эмилия-Романья) (100 гр) <i>Parma (28 months) (Emilia-Romagna)</i>	1650
Хамон 5j Иберико «Синко Хотас», Пата Негра (50/50 гр) <i>Jamon 5j Iberico «Cinco Jotas», Pata Negra</i>	3840





Салаты / Salads

Салат с крабовыми фалангами,
томатами и авокадо (320 гр) **3450**
*Salad with Kamchatka crab phalanges,
tomatoes and avocado*

Салат из осьминога с картофелем,
хрустящим сельдереем
и боттаргой из кефали (Апулия) (260 гр) **2950**
*Octopus salad with potatoes, crispy celery
and mullet bottarga (Puglia)*

Салат из морепродуктов
с зелеными листьями салата, фенхелем
и артишоками (Тоскана) (285 гр) **3100**
*Seafood salad with green salad, fennel
and artichokes (Toscana)*

Салат с перепёлкой и киноа, обжаренными
с чесноком и розмарином (Венето) (285 гр) **1850**
*Green salad with warm quail and quinoa,
fried with garlic and rosemary (Veneto)*

Зеленые листья салата с грушей, авокадо
и Пекорино Романо (Лацио) (240 гр) **1320**
*Green salad with pear, avocado
and Pecorino Romano (Lazio)*

Салат домашний с оливковым маслом /
подсолнечным маслом /
со сметаной (Кампания) (290 гр) **850**
*Homemade salad with olive oil / sunflower oil /
with sour cream (Campania)*





Супы *Soups*

Суп из морепродуктов (Сицилия) (300 гр) <i>Seafood soup (Sicily)</i>	2200
Минестроне (Лигурия) (330 гр) <i>Minestrone (Liguria)</i>	670
Суп-капучино из сморчков (Трентино-Альто-Адидже) (350 гр) <i>Morel carpaccino soup (Trentino-Alto Adige)</i>	1100
Тортеллини ин бродо (Эмилия-Романья) (300 гр) <i>Tortellini in brodo (Emilia-Romagna)</i>	650





Pasta u puzommo *Pasta and Risotto*

- Лингвини с крабом, томатами черри и фисташками (390 гр) **2750**
Linguini with crab, cherry tomatoes and pistachios
- Спагетти с морепродуктами (Сицилия) (445 гр) **2750**
Spaghetti with seafoods (Sicily)
- Спагетти с вонголе и боттаргой из кефали (Сардиния) (290 гр) **2150**
Spaghetti with vongole and mullet bottarga (Sardinia)
- Ризотто с морепродуктами (Тоскана) (305 гр) **2850**
Risotto with seafoods (Toscana)
- Тальолини с черным трюфелем (Пьемонт) (245 гр) **2100**
Tagliolini with black truffle (Piedmont)
- Равиоли со шпинатом, Рикоттой и свежим шалфеем (Эмилия-Романья) (150 гр) **850**
Ravioli with spinach, Ricotta and fresh sage (Emilia-Romagna)
- Равиоли со Страчателлой и черным трюфелем (150 гр) **1800**
Ravioli with Stracciatella and black truffle





Тальятелли с сезонными грибами (Трентино-Альто-Адидже) (390 гр) <i>Tagliatelle with seasonal mushrooms</i> (<i>Trentino-Alto Adige</i>)	1550
Ризотто с сезонными грибами (Трентино-Альто-Адидже) (350 гр) <i>Risotto with seasonal mushrooms</i> (<i>Trentino-Alto Adige</i>)	1790
Лазанья Болоньезе (Эмилия-Романья) (195 гр) <i>Classic lasagna «alla Bolognese»</i> (<i>Emilia-Romagna</i>)	1450
Ригатони с Бурратой, томатным соусом и базиликом (Кампания) (350 г) <i>Rigatoni with Burrata, tomato sauce</i> <i>and basil (Campania)</i>	1390
Домашние паппарделле с рагу из утки (Марке) (300 г) <i>Homemade pappardelle</i> <i>with duck stew (Marche)</i>	2050





Рыба и морепродукты *Fish and seafoods*

Рыба дня* с овощами / в соли / по-сицилийски (100 гр) <i>Fish of the day with baked vegetables / in salt / Sicilian style</i>	1200
Сибас* с овощами / в соли / по-сицилийски / гриль (Сицилия) (100 гр) <i>Sea bass with baked vegetables / in salt / Sicilian style / grilled (Sicily)</i>	890
Филе сибаса с обжаренными цукини и соусом из омара (Сицилия) (250 гр) <i>Sea bass fillet with fried zucchini and lobster sauce (Sicily)</i>	1900
Филе рыбы дня* на гриле / по-сицилийски (150 гр) <i>Grilled fish fillet of the day / Sicilian style</i>	2850
Морской гребешок (100 гр) <i>Sea scallop grill</i>	550
Королевская креветка Mazzancolle (Сицилия) (100 гр) <i>Prawn Mazzancolle (Sicily)</i>	2000
Осьминог на гриле (Апулия) (100 гр) <i>Grilled octopus (Puglia)</i>	3200
Мини-кальмары на гриле (Сицилия) (100 гр) <i>Grilled baby squids (Sicily)</i>	950

* Способ приготовления может быть выбран по вашему желанию
The cooking method can be chosen at your request



Мясо / Meat

Рибай (100 гр)* (мин 300 гр) 1550
Beef rib eye (min 300 gr)

**Филе говядины (мин 200 гр)
или Шатобриан (мин 500 гр) с соусом
зеленый горошек (цена указана за 100 гр)* 1990**
*Grilled beef fillet (min 200 gr)
or Chateau Briand (min 500 gr)
with green pea sauce (price per 100 gr)*

**Филе говядины с сезонными грибами
и картофельным гратеном (Венето) (280 гр) 3900**
*Beef fillet with seasonal mushrooms
and potato gratin (Veneto)*

**Утиная ножка конфи с корнем сельдерея
и соусом из черешни (Венето) (220 гр) 1850**
*Duck leg confit with celery root
and cherry sauce (Veneto)*

**Бразато из телячьих щечек
с картофельным пюре, сезонными грибами
и шпинатом (Пьемонт) (380 гр) 1950**
*Veal cheeks brasato with mashed potatoes,
seasonal mushrooms and spinach (Piedmont)*

**Лопатка ягненка, запеченная с овощами,
чесноком и мятой (Сардиния) (600 гр) 2720**
*Lamb shoulder baked with vegetables,
garlic and mint (Sardinia)*

* Вес готового блюда указан с учетом средней степени прожарки
The weight of the prepared dish is indicated with medium grilled



Гарниры *Side Dishes*

Картофель, жаренный с сезонными грибами (250 гр) <i>Potatoes, fried with seasonal mushrooms</i>	1100
Картофельное пюре (200 гр) <i>Mashed potatoes</i>	450
Белая / зеленая спаржа на гриле / на пару (150 гр) <i>White / green asparagus grilled / steamed</i>	1250
Овощи на гриле / на пару (180 гр) <i>Vegetables grilled / steamed</i>	850
Шпинат, жаренный с чесноком (120 гр) <i>Spinach, fried with garlic</i>	850
Зелёный салат (30 гр) <i>Green salad</i>	450





Неаполитанская пицца *Neapolitan pizza*

Фокачча с розмарином и морской солью (200 гр) <i>Focaccia with rosemary and sea salt</i>	390
Неаполитанская фокачча с пармезаном (230 гр) <i>Neapolitan focaccia with parmesan cheese</i>	650
Фокачча с тунцом и моцареллой (450 гр) <i>Focaccia with tuna and Mozzarella</i>	1050
Пицца «Маргарита» — моцарелла, базилик, томатный соус (450 гр) <i>Pizza «Margherita» — mozzarella, basil, tomato sauce</i>	850
Пицца «Четыре сыра» — моцарелла, горгонзола, скаморца, пармезан (400 гр) <i>Pizza «Four cheese» — mozzarella, gorgonzola, scamorza, parmesan</i>	1350
Пицца «Прощутто ди Парма» — пармская ветчина, моцарелла, руккола, томатный соус, пармезан (480 гр) <i>Pizza «Prosciutto di Parma» — parma ham, mozzarella, rocket salad, tomato sauce, parmesan</i>	1550
Пицца «Ветчина / грибы» — моцарелла, ветчина, грибы, томатный соус (470 гр) <i>Pizza «Ham / mushrooms» — mozzarella, ham, mushrooms, tomato sauce</i>	1590
Пицца с трюфелем (390/5 гр) <i>Pizza with truffle</i>	2150



Пицца «Дьяволетта» – моцарелла, чоризо,
рикотта, базилик, томатный соус (510 гр) **1150**
*Pizza «Diavoletta» – mozzarella, chorizo, ricotta,
basil, tomato sauce*

Пицца «Груша и Горгонзола» –
моцарелла, горгонзола, груша (410 гр) **1150**
*Pizza «Pear and Gorgonzola» – mozzarella,
gorgonzola, pear*

Ягоды и фрукты

Berries and fruits

Клубника (250 гр) **1150**
Strawberry

Малина (100 гр) **1150**
Raspberry

Голубика (100 гр) **850**
Blueberry

Ежевика (100 гр) **950**
Blackberry

Манго (100 гр) **1350**
Mango

Ягодное ассорти (350 гр) **2900**
Mix berries

Фруктовое ассорти (400 гр) **2950**
Mix fruits





Домашнее мороженое и сорбеты *Homemade ice cream and sorbets*

Мороженое (фундучное / корица /
ваниль / шоколадное / вишневое) (50 гр) **350**
*Ice cream (hazelnut / cinnamon / vanilla /
chocolate / cherry)*

Сорбеты (манго-маракуйя / зеленое яблоко /
лесные ягоды / ежевика / лимон /
лимон-базилик) (50 гр) **350**
*Sorbets (mango-passion fruit / green apple /
forest berries / blackberry / lemon / lemon-basil)*

Десерты *Desserts*

«Анна Павлова» с лесными ягодами (140 гр) **790**
«Anna Pavlova» with forest berries

Шоколадная симфония (Пьемонт) (110 гр) **850**
Chocolate symphony (Piedmont)

Тарт татен с грушей и мороженым
из корицы (160 гр) **650**
Pear tarte tatin with cinnamon ice cream

Желе из красного апельсина с джемом
из горького апельсина (Сицилия) (140 гр) **650**
Red orange jelly with bitter orange jam (Sicily)





Сицилийское каноло с цукатами и фисташками (1 шт) <i>Sicilian cannolo with glace fruit and pistachio</i>	450
Тирамису (Венето) (180 гр) <i>Tiramisu (Veneto)</i>	850
Панна Котта с клубникой (Пьемонт) (180 гр) <i>Panna Cotta with strawberry (Piedmont)</i>	750
Мильфей с лесными ягодами (250 гр) <i>Millefeuille with berries</i>	1250
Профитроли с ванильным мороженым и шоколадным соусом (260 гр) <i>Profiteroles with vanilla ice cream and chocolate sauce</i>	850
Творожный торт с сезонными ягодами (190 гр) <i>Berries cottage cheesecake</i>	990



Данный буклет является рекламным материалом.
Полный прейскурант находится у администратора и будет предоставлен
по первому требованию.