

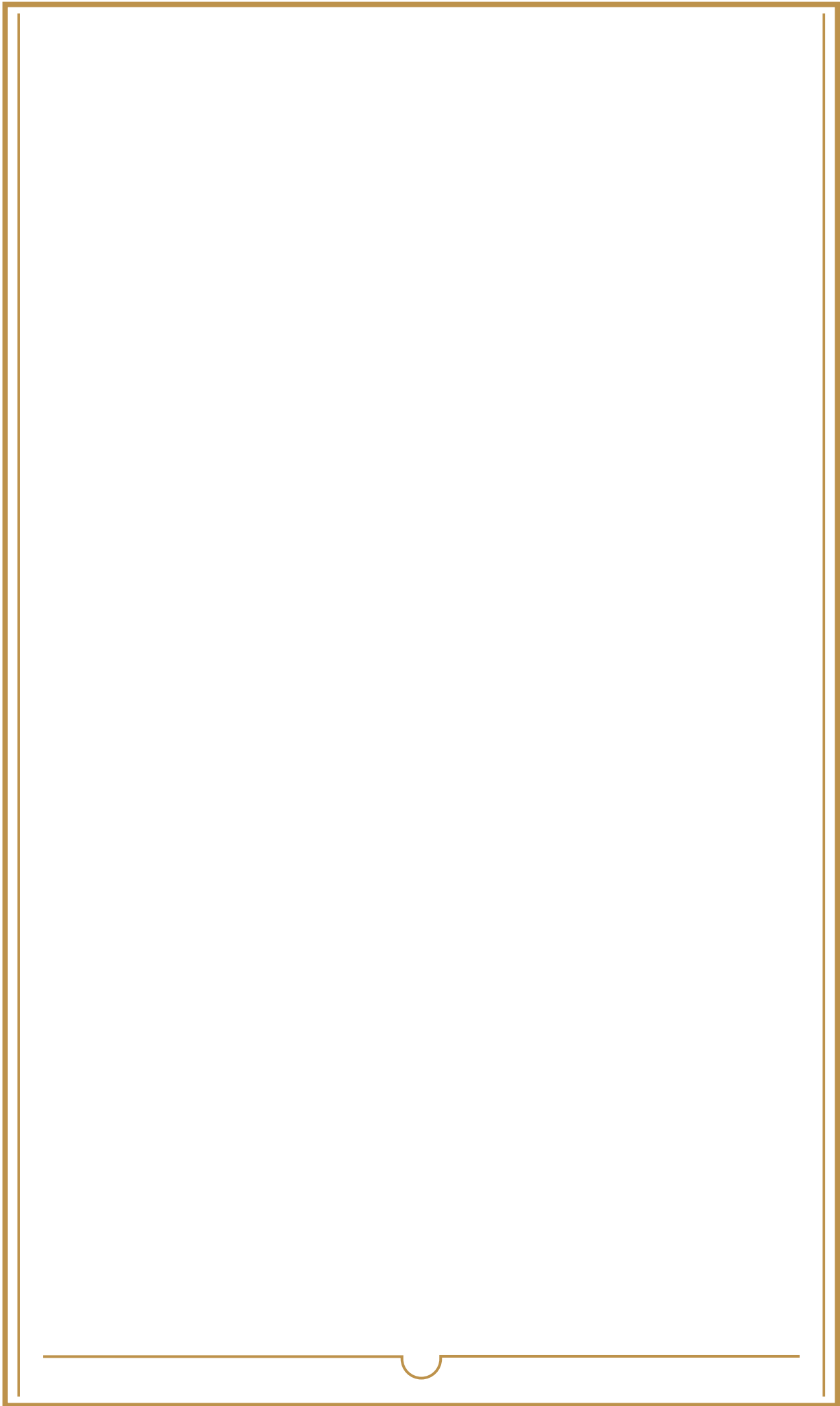
BUONO

RISTORANTE ITALIANO

MENU

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*

From Val d' Aosta to Sicily the specialties change, but the focus on the best ingredients and a passionate love of food will always be at the heart of the traditions of Italian cuisine.

I invite you to go on a trip to the Italian regions, where carefully selected products will introduce you to the gastronomic culture of my beautiful motherland.

Welcome to Italy!

*Guiseppe Davi
Brand-chef Buono restaurant*

FLAMBÉ BY ANDREA GALLI

I PIATTI ALLA LAMPADA DI ANDREA GALLI

Classic beef tartare (Piedmont) 🍳 <i>Tartare di Manzo classica (Piemonte)</i>	1950
Green salad with prawns, avocado, goji berries, and spicy citrus dressing 🥑🔥 <i>Insalata verde con gamberi saltatati al cognac, avocado, bacche di goji e dressing agli agrumi</i>	1850
Tagliolini served in parmesan cheese wheel with black truffle (Piedmont) 🍄🍳 <i>Tagliolini al Parmigiano e tartufo nero (Piemonte)</i>	2350
Spaghetti with Kamchatka crab, homemade sun-dried tomatoes, and pesto 🍄🥑🔥 <i>Spaghetti di Gragnano con granchio reale, pomodorini essiccati e salsa al pesto</i>	2750
Baked chicken with vegetables (Marche) 🔥 <i>Poletto cotto in forno con verdure (Marche)</i>	2200
Beef fillet with foie gras, asparagus, and Marsala wine sauce 🔥 <i>Filetto di manzo al Marsala con fegato grasso e asparagi Verdi</i>	4900
“Crepes Suzette” pancakes with wild berries and vanilla ice cream 🍯🔥	1500

🔥🍳 Dish can be served at your table
* I piatti vengono eseguiti davanti al cliente

Explanation of designations *Spiegazione delle designazioni*



Vegetarian dish
Piatto vegetariano



Dish contains nuts
Questo piatto contiene noccioline



Dish contains gluten
Questo piatto contiene glutine



Dish contains honey
Questo piatto contiene miele

SEASONAL OFFER BY CHES GIUSEPPE DAVI AND ANDREA GALLI

PROPOSTA STAGIONALE DEGLI CHEF GIUSEPPE DAVI E ANDREA GALLI

Crespelle in salsa di arance con frutti di bosco e gelato alla vaniglia

Bruschetta with pinocchio and seasonal mushrooms (Apulia) 🌾 1100

Bruchette con buratta, funghi di stagione e parmigiano

Pizza with pancetta and porcini mushrooms 🌾 1600

Pizza con spinachi, funghi di stagione e panchetta arrotolata

Spaghetti with prawns, zucchini and pistachios (Liguria) 🌾🥜 1450

Spaghetti con gamberi, zucchini e pistacchi (Liguria)

Risotto c mini squid and artichokes (Toscana) 1900

Risotto parmigiana con calamaretti e carciofi (Toscana)

Pappardelli with beef tail stew and parmesan (Lazio) 🌾 1400

Pappardelle in sugo di coda di bue e parmigano (Lazio)

Baked chicken with vegetables (Marche) 2200

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

All prices are indicated in Russian rubles

AQUARIUM / CRUDO BAR

ACQUARIO / CRUDO BAR

Poletto cotto in forno con verdure (Marche)

Gillardeau oyster (1 pc) 890

Ostriche Gillardeau (1pz)

Special oyster (1 pc) 600

Ostriche Speciales Isigny (1pz)

Sea urchin (1 pc) 650

Ricci di mare (1pz) Crudo/pasta*

Sea scallop* (100gr) crudo / grilled 650

Capesante (100 g) Crudo/griglia*

Vongole* (100 g) sautéed / with pasta (min. 300 g) 550

Vongole (100 g) Guazzetto/pasta*

Kamchatka crab* (100 g) steamed / grilled / with salad / with pasta 1350

*Granchio del Kamchatka * (100 g) Vapore/insalata/pasta*

Langoustine* (100 g) crudo / with pasta 2900

Scampi (100 g) Crudo/griglia/pasta*

Crayfish* (100 g) steamed / grilled / with salad / with pasta 2800

Aragosta (crudo/pasta)

Lobster* (100 g) steamed / grilled / with salad / with pasta 2800

Astice (100 g) Vapore/griglia/pasta*

Sicilian red prawns* (100 g) crudo / grilled 1900

*Gamberi rossi * (100 g) Crudo/griglia*

Trio of tartares (Sicilian red prawns, salmon, sea bass) (Sicilia) 2900

Assortimento di tartare, Gamberi rossi, salmone e branzino (Sicilia)

Crudo or tartare with wild fish, olive oil, lime, and scallions* (100 g) 2450

*Crudo o tartare di pesce selvatico *(100 g) (branzino/pagro)*

Salmon crudo or tartare with avocado and yuzu sauce* 1900

*Carpaccio o tartare di salmone con avocado e salsa yuzu**

Bluefin tuna crudo (50 g) 2300

Crudo di tonno Giapponese (50 g)

Bluefin tuna tartare with avocado and yuzu sauce (Sicilia) 3900

* Prepared per your specifications, ask your waiter about the weight of the dish

** Scegliere la preparazione desiderata, richiedere il peso esatto al cameriere*

ANTIPASTI

ANTIPASTI

Tartare di tonno con avocado (Sicilia)

Chicken liver pâté with cranberry sauce and toasted brioche (Veneto) 🌾 1200

Pate' di fegatini di pollo con salsa ai mirtilli rossi (Veneto)

Tomato carpaccio with red onion, basil, capers,
and balsamic vinegar (Liguria) 🌿🍯 1380

Carpaccio di pomodoro con cipolla rossa, capperi, basilico e salsa all' aceto balsamico (Liguria)

Cauliflower carpaccio with black truffle (Puglia) 🌿 1750

Carpaccio di cavolfiore con salsa al tartufo nero (Puglia)

Artichoke carpaccio with scallions and parmesan (Liguria) 2700

Carpaccio di Carciofi con erba cipollina e scaglie di parmigiano (Liguria)

Burrata with tomatoes and basil (Puglia) 1690

Burrata con pomodoro e basilico (Puglia)

Octopus carpaccio with arugula, sun-dried tomatoes,
and Modena balsamic vinegar sauce (Puglia) 🍯 2630

Carpaccio di polipo con rucola, capperi e pomodorini essiccati, dressing al balsamico (Puglia)

Beef carpaccio with porcini mushroom espuma, black truffle,
and parmesan (Veneto) 2420

Carpaccio di Manzo con spuma di funghi porcini, parmigiano e tartufo nero (Veneto)

Classic beef tartare (Piedmont) 1950

Tartare di manzo classica (Piemonte)

Vitello tonnato (Piedmont) 1450

Vitello tonnato (Piemonte)

Fried artichokes with mint and garlic (Liguria) 🌿 3100

Carciofi saltati in padella con aglio e menta (Liguria)

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

All prices are indicated in Russian rubles

ANTIPASTI

ANTIPASTI

Roasted artichokes with mini squid (Liguria) <i>Carciofi e calamaretti alla piastra (Liguria)</i>	3300
Green olives (Sicilia) 🌿 <i>Olive Verdi di Sicilia (Sicilia)</i>	850
Sun-dried tomatoes (Sicilia) 🌿 <i>Pomodori secchi (Sicilia)</i>	750
Marinated artichokes (Sicilia) 🌿 <i>Carciofi marinate (Sicilia)</i>	950
Italian cheese selection 🧀🧀 <i>Selezione di formaggi</i>	2750
Parma ham (28 months) (Emilia-Romagna) (100 g) <i>Prosciutto di Parma stagionato (28 mesi) (Emilia Romagna) (100 g)</i>	1850

Explanation of designations

Spiegazione delle designazioni



Vegetarian dish
Piatto vegetariano



Dish contains nuts
Questo piatto contiene noccioline



Dish contains gluten
Questo piatto contiene glutine



Dish contains honey
Questo piatto contiene miele

SALADS

INSALATE

Jamon 5J Ibérico Cinco Jotas, Pata Negra (50 g) <i>Jamon 5j con pomodori secchi e olive (50 g)</i>	3840
Homestyle salad with olive oil / sunflower oil / sour cream <i>Insalata della casa condita a scelta con olio d`oliva/olio di girasole/panna acida</i>	1090
Green salad with artichokes, avocado, and broccoli (Liguria) 🌿 <i>Insalata verde con Carciofi marinate, avogado e broccoli (liguria)</i>	1950
Greens with pear, avocado, and Pecorino Romano (Lazio) 🥜 <i>Insalata mista con avocado, pere e pecorino Romano(Lazio)</i>	1450
Salad with crab legs, tomatoes, and avocado <i>Insalata di granchio reale con avogado e pomodori</i>	3450
Octopus salad with potatoes, crispy celery, and mugil bottarga (Puglia) <i>Insalata di polipo e patate con sedano e bottarga di muggine (Puglia)</i>	2950
Seafood salad with greens, fennel, and artichokes (Toscana) <i>Insalata di frutti di mare, con misticanza, finocchio e Carciofi (Toscana)</i>	3100

SOUPS

ZUPPE

Salad with roasted quail, quinoa, garlic, and rosemary (Veneto) 🍯 <i>Insalata di quaglia, condita con miele e senape, misticanza e quinoa (Veneto)</i>	2750
Minestrone (Liguria) 🥜 <i>Minestrone (Liguria)</i>	800
Creamy pumpkin soup with roasted mini squids and almonds (Emilia Romagna) 🥜🍯 <i>Crema de zucca con calamaretti saltati e mandorle (Emilia Romagna)</i>	750
Seafood soup (Sicilia) 🥜 <i>Zuppa di frutti di mare alla siciliana (Sicilia)</i>	2550

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

All prices are indicated in Russian rubles

PASTA & RISOTTO

PASTA E RISOTTO

Tortellini in broth (Emilia-Romagna) 🌿 <i>Tortellini in brodo di pollo (Emilia Romagna)</i>	700
Tagliolini with black truffle (Piedmont) 🌿 <i>Tagliolini al Tartufo nero (Piemonte)</i>	2350
Tagliatelle with seasonal mushrooms (Trentino Alto - Adige) 🌿 <i>Tagliatelle ai funghi di stagione (Trentino Alto - Adige)</i>	2100
Rigatoni with burrata, tomato sauce, and basil (Campania) 🌿 <i>Rigattoni con burrata, pomodoro e basilico (Campania)</i>	1390
Ravioli with spinach, ricotta, and fresh saffron (Emilia-Romagna) 🌿 <i>Ravioli ricotta e spinaci , burro e salvia(Emilia Romagna)</i>	1100
Ravioli with stracciatella, and black truffle 🌿 <i>Ravioli con stracciatella e tartufo nero</i>	2100
Ravioli with Kamchatka crab and green peas 🌿 <i>Ravioli con granchio e piselli</i>	1850
Homestyle spaghetti alla chitarra with king prawns and vodka (Veneto) 🌿 <i>Spaghetti alla chitarra con gamberi e vodka (Veneto)</i>	1350
Spaghetti with vongole, and mugil bottarga (Sardinia) 🌿 <i>Spaghetti con vongole e bottarga di Muggine (Sardegna)</i>	2150
Seafood spaghetti (Sicilia) 🌿🥚 <i>Spaghetti ai frutti di mare (Sicilia)</i>	2950
Linguine with crab, cherry tomatoes, and pistachios 🌿🥚 <i>Linguine con granchio, pomodorini e pistacchio</i>	2850
Lasagna Bolognese (Emilia-Romagna) 🌿 <i>Lasagna alla bolognese (Emilia Romagna)</i>	1650
Risotto with seasonal mushrooms (Trentino-Alto Adige) <i>Risotto ai funghi di stagione (Trentino Alto-Adige)</i>	2100

Explanation of designations

Spiegazione delle designazioni



Vegetarian dish
Piatto vegetariano



Dish contains nuts
Questo piatto contiene noccioline



Dish contains gluten
Questo piatto contiene glutine



Dish contains honey
Questo piatto contiene miele

FISH & SEAFOODS

PESCE E FRUTTI DI MARE

Seafood risotto (Toscana) 🍷 <i>Risotto ai frutti di mare (Toscana)</i>	2950
Fish of the day fillet, grilled / prepared Sicilian style <i>Filetto di pescato del giorno alla griglia / alla siciliana</i>	3100
Sea bass fillet with roasted zucchini, and lobster sauce (Sicilia) <i>filetto di branzino con zucchine e salsa all`astice (Sicilia)</i>	2100
Dorada fillet with grilled green asparagus and white wine sauce (Liguria) <i>Filetto d `orata con asparagi e salsa al vino bianco (Liguria)</i>	2450
Sea bass or dorado with vegetables / with salt / prepared Sicilian style / grilled (100 g) <i>Branzino* con verdure / al sale / alla siciliana / griglia (100 g)</i>	890
Wild sea bass* with vegetables / with salt / prepared Sicilian style / grilled (100 g) <i>Branzino Selvatico* al sale/ alla siciliana / con verdure/ griglia (100 g)</i>	1350
Turbot* prepared Sicilian style / with vegetables (100 g) <i>Rombo* alla siciliana/ con verdure (100 g)</i>	1850
Sole* with white wine sauce / grilled (100 g) <i>Sogliola* salsa al vino bianco / griglia (100 g)</i>	1450
Ruffe* prepared Sicilian style (100 g) <i>Scorfano *alla siciliana (100 g)</i>	1450
Seabream* prepared Sicilian style (100 g) <i>Pagro* alla siciliana (100 g)</i>	1450
Sea scallop* (100 g) <i>Capesante* (100 g)</i>	650
Lobster* (100 g) <i>Astice * (100 g)</i>	2800
Mazzancolle prawn (100 g) <i>Mazzancolle (100 g)</i>	2000
Grilled octopus (100 g) <i>Polipo alla griglia (100 g)</i>	3200

* Prepared per your specifications, ask your waiter about the weight of the dish

* Prepared per your specifications, ask your waiter about the weight of the dish

MEAT

CARNE

Grilled mini squids (100 g) <i>Calamaretti alla griglia (100 g)</i>	950
Duck leg confit with celery root and sweet cherry sauce (Veneto) 🍯 <i>Anatra confit con sedano veronese e salsa alle ciliege (Veneto)</i>	2100
Veal cheek brasato with mashed potatoes, seasonal mushrooms, and spinach (Piedmont) <i>Brasato di vitello con purea di patate, funghi di stagione e spinaci (Piemonte)</i>	1750
Roasted lamb shoulder with vegetables, garlic, and mint (Sardinia) <i>Spalla d'agnello al forno con verdure di stagione (Sardegna)</i>	3400
Black Angus Prime marbled beef filet mignon (Argentina) (price per 100 g, minimum order 200 g) <i>Filetto di Angus argentino, ordine minimo 200 g. (100 g)</i>	1990
Black Angus Prime marbled beef chateaubriand steak (Argentina), recommended for two persons (price per 100 g, minimum order 500 g) <i>Chateaubriand di angus argeentino, 100gr porzione minima 500gr per 2 persone</i>	1990

Explanation of designations

Spiegazione delle designazioni



Vegetarian dish
Piatto vegetariano



Dish contains nuts
Questo piatto contiene noccioline






Dish contains gluten
Questo piatto contiene glutine



Dish contains honey
Questo piatto contiene miele

SIDE DISHES

CONTORNI

Marbled beef ribeye steak (price per 100 g, minimum order 300 g) <i>Ribay di Manzo 100 g, porzione minima 300 g</i>	1550
Green salad  <i>Insalata verde</i>	650
Vegetables grilled or steamed  <i>verdure alla griglia o a vapore</i>	950
Green asparagus grilled or steamed  <i>Asparagi verdi alla griglia o a vapore</i>	1420
Roasted spinach with garlic <i>Spinaci saltati in padella</i>	890
Roasted potatoes with seasonal mushrooms <i>Patate saltate con funghi di stagione</i>	1450

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

All prices are indicated in Russian rubles

OVEN-BAKED NEAPOLITAN PIZZA

PIZZA NAPOLETANA FORNO A LEGNA

Mashed potatoes <i>Purea di patate</i>	550
Focaccia with rosemary and sea salt 🌿 <i>Focaccia con rosmarino e sale</i>	650
Focaccia with parmesan 🌿 <i>Focaccia con parmigiano</i>	650
Focaccia with tuna and mozzarella 🌿 <i>Focaccia con tonno e mozzarella</i>	1390
Margherita – mozzarella, basil, tomato sauce 🌿 <i>Margherita- Mozzarella, basilico, salsa di pomodoro</i>	1200
Truffle 🌿 <i>Pizza al Tartufo</i>	2100
Four Cheese – mozzarella, gorgonzola, scamorza, parmesan 🌿 <i>Quattro Formaggi -mozzarella, gorgonzola, scamorza, parmigiano</i>	1520
Pear & Gorgonzola – mozzarella, gorgonzola, pear 🌿 <i>Gorgonzola e Pere- gorgonzola, pere e mozzarella</i>	1450
Prosciutto di Parma – Parma ham, mozzarella, arugula, tomato sauce, parmesan 🌿 <i>Prosciutto di Parma - prosciutto di Parma, mozzarella, rucola, salsa di pomodoro, parmigiano</i>	1890
Ham & Mushrooms – mozzarella, ham, mushrooms, tomato sauce 🌿 <i>Prosciutto e Funghi - mozzarella, prosciutto cotto, funghi e salsa di pomodoro</i>	1690

Explanation of designations

Spiegazione delle designazioni



Vegetarian dish
Piatto vegetariano



Dish contains nuts
Questo piatto contiene noccioline




Dish contains gluten
Questo piatto contiene glutine



Dish contains honey
Questo piatto contiene miele

BERRIES & FRUITS

FRUTTA E FRUTTI DI BOSCO

Diavoletta – mozzarella, spicy salami, ricotta, basil, tomato sauce 	1400
<i>Diavoletta – mozzarella, salame piccante, ricotta, basilico, salsa di pomodoro</i>	
Strawberries (250 g)	1550
<i>Fragole (250 g)</i>	
Raspberries (100 g)	1550
<i>Lamponi (100 g)</i>	
Blueberries (100 g)	1100
<i>Mirtilli (100 g)</i>	
Blackberries (100 g)	1600
<i>More (100 g)</i>	

HOMESTYLE ICE CREAM & SORBETS

GELATI E SORBETTI DI NOSTRA PRODUZIONE

Mango (100 g)	1650
<i>Mango (100 g)</i>	
Ice creams: vanilla / chocolate / cherry / basil / cheesecake	350
<i>Gelati: cannella / cioccolato / amarena / basilico / cheesecake</i>	
Sorbets: mango-passion fruit / strawberry / wild berries /	

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

All prices are indicated in Russian rubles

DESSERTS

DOLCI

blackberry / lemon	350
<i>Sorbetti: mango e frutto della passione / fragole / frutti di bosco / more / limone</i>	
BUONO Teddy Bear with cream cheese, crispy waffle, seasonal berry tartare, and cherry jelly 🌿	1150
<i>Orsachiotto Buono: crema al formaggio, tartare di fragole e gelatina all'amarena</i>	
Anna Pavlova with forest berries	1150
<i>Anna Pavlova ai frutti di bosco</i>	
Panna cotta with strawberry (Piedmont)	950
<i>Panna cotta con fragole (Piemonte)</i>	
Cedro - white chocolate mousse with mint and citrus (Sicily)	600
<i>Cedro, mousse al cioccolato bianco e menta con agrumi</i>	
Airy cheesecake with fresh mango and sea buckthorn sauce 🌿🥜	1350
<i>Cheesecake con mango e salsa alle bacche gialle</i>	
Millefeuille with forest berries 🌿	1250
<i>Millefoglie ai frutti di bosco</i>	
Sicilian cannolo with dried fruit and pistachios 🌿🥜	550
<i>Cannolo Siciliano</i>	
Orange Fantasy (Sicily) 🌿🥜	700
<i>Fantasia d'arance (Sicilia)</i>	
Profiteroles with vanilla ice cream and chocolate sauce 🌿	950
<i>Profitterol con gelato alla vaniglia e salsa al cioccolato</i>	
Tiramisu (Veneto) 🌿	950
<i>Tiramisu (veneto)</i>	
«Artichoke» with passion fruit and black chocolate mousse	890
<i>«Carciofo» Mousse al cioccolato fondente e frutto della passione</i>	

Explanation of designations

Spiegazione delle designazioni



Vegetarian dish
Piatto vegetariano



Dish contains nuts
Questo piatto contiene noccioline



Dish contains gluten
Questo piatto contiene glutine



Dish contains honey
Questo piatto contiene miele

WATER

ACQUA

SPARKLING / STILL | CON GAS / SENZA GAS

Red orange jelly with bitter orange jam (Sicily) <i>Gelo di arancia con marmellata di arence amare (Sicilia)</i>	750
Tassay (250 ml) <i>Tassai (250 ml)</i>	400
Tassay (750 ml) <i>Tassai (750 ml)</i>	800
San Benedetto (250 ml) <i>San Benedetto (250 ml)</i>	490
San Benedetto (750 ml) <i>San Benedetto (750 ml)</i>	850
Voss (800 ml) <i>Voss (800 ml)</i>	1500

SPARKLING DRINKS | BEVANDE GASSATE

Rich Cola / Rich Cola Zero (330 ml) <i>Rich Cola / Rich Cola Zero (330 ml)</i>	400
Rich Tonic Bitter Lemon / Rich Indian Tonic / Rich Pink Tonic / Rich Grapefruit (330 ml)	400

JUICES RICH

SUCCHI RICH

Tonica indian ricca / Tonica ricca bitter lemon / Tonica rosa ricca / Pompelmo ricco (330 ml)

Juices Rich Orange / Apple / Cherry / Tomato / Pineapple (200 ml) 350
Arancia / Mela / Ciliegia / Pomodoro / Ananas (200 ml)

Home Made Mors (250 ml) 350

FRESH JUICES

SUCCHI FRESCHI | 300 ml

Morse fatto in casa (250 ml)

Orange 700
Arancia

Carrot 700
Carota

Apple 700
Mela

Grapefruit 700
Pompelmo

Celery 700
Sedano

Pineapple 1400
Un ananas

Pomegranate 1400
Melograno

* At your request we can prepare any mix
* Su vostra richiesta possiamo preparare qualsiasi mix

TEA

TÈ | 500 ml

BLACK TEA | TÈ NERO

Strawberry	1600
<i>Fragola</i>	
Assam	650
<i>Te Assam</i>	
Earl Gray	650
<i>Te Earl Gray</i>	
Black tea with Lychee	790
<i>Tè nero al lici</i>	
Dian Hong	790
<i>Te Dian Hong</i>	

GREEN TEA | TÈ VERDE

Puer tea	790
<i>Te Puer</i>	
Sencha	650
<i>Te sencha</i>	
Tie Guan Yin	790
<i>Te Tie Guan Yin</i>	
Giseng Oolong	790
<i>Te Giseng Oolong</i>	
Nai Xiang Jing Xuan	850
<i>Te Nai Xiang Jing Xuan</i>	

All prices are indicated in Russian rubles

TEA

TÈ | 500 ml

YELLOW TEA | TÈ GIALLO

Moli Long Zhu 850
Te Moli Long Zhu

FLOWERS AND HERBS | FIORI E ERBE

Yellow tea from Mount Huashan 790
Tè giallo del Monte Huashan

Mix of herbs from Sagan-Daylya 790
Mix di erbe del Sagan-Daylya

Buckwheat Tea 790
Te di grano saraceno

Herbal collection 790
Mix collezione di erbe

Rooibos 790
Roibusch

FRUIT AND WARMING DRINKS

TE CALDI ALLA FRUTTA

Nepalese chamomile 790
Camomilla del Nepal

Ginger tea 700
Te allo zenzero

Wild berry tea 950
te ai frutti di bosco

Rose hips with dried apricots 790
Te alla rosa canina e albicocche

Sea buckthorn with needles  750
Olivello spinoso con aghi

COFFEE

CAFFÈ

CLASSIC COFFEE | CAFFÈ CLASSICO

Mango with coconut 🥥	750
<i>Mango con cocco</i>	
Espresso (30 ml) / Macchiato (40 ml) / Americano (120 ml)	350
<i>Caffè espresso (30 ml) / Macchiato (40 ml) / Americano (120 ml)</i>	
Cappuccino (250 ml)	480
<i>Cappuccino (250 ml)</i>	
Double espresso (60 ml)	400
<i>Doppio espresso (60 ml)</i>	
Latte (250 ml)	490
<i>Latte (250 ml)</i>	
Glace (250 ml)	620
<i>Bicchiere (250 ml)</i>	
Raf coffee (300 ml)	580
<i>Caffè Raf (300 ml)</i>	
Latte Matcha (300 ml)	520
<i>Latte Matcha (300 ml)</i>	
Coffee with halva (300 ml)	580
<i>Caffè con halva (300 ml)</i>	

COFFEE WITH ALTERNATIVE MILK |

CAFFÈ CON LATTE ALTERNATIVO

Hot Chocolate (200 ml)	440
<i>Cioccolata calda (200 ml)</i>	
Cappuccino Almond / Coconut / Soy (250 ml)	650
<i>Cappuccino Mandorla / Cocco / Soia (250 ml)</i>	

* At your request, any coffee can be prepared without caffeine

* Su richiesta è possibile preparare qualsiasi caffè senza decaffeinato

COFFEE WITH ALCOHOL | CAFFÈ CORRETTO

Latte Almond / Coconut / Soy (250 ml)	650
<i>Latte Mandorla / Cocco / Soia (250 ml)</i>	
Irish coffee (250 ml)	710
<i>Caffè irlandese (250 ml)</i>	

All prices are indicated in Russian rubles



Loyalty program
Programma fedeltà



The loyalty system is not valid for the company
more than 8 people and for special offers

This booklet is promotional material.
The full price list is available from the administrator
and will be provided upon request.