

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*

DEGUSTATING SET BY CHEF GIUSEPPE DAVI

MENU DEGUSTAZIONE BY GIUSEPPE DAVI

A duo of scallops with ponzu and smoked salt and sea urchins
with black caviar and passion fruit sauce

*Duetto di Cappesante con salsa ponzu, sale affumicato e ricci di mare,
salsa al frutto della passione e caviale asetra*

Ravioli alla carbonara

Ravioli alla carbonara

Black cod fillet, potato, and puttanesca sauce

Merluzzo con parmentie di patate e salsa puttanesca

Baked beef rib with vegetable demi-glace and seasonal pumpkin

Costina di Manzo black Angus al forno con zucca e demi glasse vegetale

Yuzu sorbet with pomelo, tarragon gel, and green basil

Sorbetto allo yuzu, pomelo, gel di dragoncello e basilico

The set is priced at

Prezzo menu degustazione

9500

* Privilege card discounts do not apply to the degustating set

** Le carte sconto non sono accettate per questo menu*

FLAMBÉ BY BY GIUSEPPE DAVI

I PIATTI ALLA LAMPADA DEGLI CHEF GIUSEPPE DAVI

Classic beef tartare (Piedmont) 	2600
<i>Tartare di Manzo classica (Piemonte)</i>	
Green salad with prawns, avocado, goji berries, and spicy citrus dressing 	1850
<i>Insalata verde con gamberi saltatati al cognac, avocado, bacche di goji e dressing agli agrumi</i>	
Tagliolini served in parmesan cheese wheel with black truffle (Piedmont) 	2450
<i>Tagliolini al Parmigiano e tartufo nero (Piemonte)</i>	
Spaghetti with Kamchatka crab, homemade sun-dried tomatoes, and pesto  	3100
<i>Spaghetti di Gragnano con granchio reale, pomodorini essiccati e salsa al pesto</i>	
Baked chicken with vegetables (Marche) 	2200
<i>Poletto cotto in forno con verdure (Marche)</i>	
Beef fillet with foie gras, asparagus, and Marsala wine sauce 	5900
<i>Filetto di manzo al Marsala con fegato grasso e asparagi Verdi</i>	
«Crepes Suzette» pancakes with wild berries and vanilla ice cream  	1800
<i>Crespelle in salsa di arance con frutti di bosco e gelato alla vaniglia</i>	

  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 gluten
Questo piatto contiene glutine



Dish contains nuts
Questo piatto contiene noccioline



Dish contains honey
Questo piatto contiene miele

SEASONAL OFFER BY GIUSEPPE DAVI

SET DI DEGUSTAZIONE DELLO CHEF GIUSEPPE DAVI

Pizza with mortadella, stracatella, and pistachios (Emilia-Romagna) 🌿 <i>Pizza con mortadella, straciatella e pistacchi (Emilia Romagna)</i>	1800
Caramelized pumpkin and goat cheese salad (Veneto) 🥜 <i>Insalata verde con zucca caramellata al balsamico e formaggio caprino (Veneto)</i>	1450
Venison tartare with pate and raspberries (Trentino-Alto Adige) <i>Tartare di cervo con pate` di fegato di pollo e lamponi (Trentino-Alto Adige)</i>	1600
Creamy pumpkin soup with roasted mini squds and almonds (Emilia Romagna) 🥜🍯 <i>Crema de zucca con calamaretti saltati e mandorle (Emilia Romagna)</i>	800
Cappelletti with moliterno and black truffle (Basilicata) 🌿🍯 <i>Capellacci ripieni di formaggio Moliterno e tartufo nero (Basilicata)</i>	2350
Caramelli alla Cacciatora (Tuscany) 🌿 <i>Caramelle alla cacciatora (Toscana)</i>	2100
Grilled scallops with fennel and cauliflower (Veneto) 🌿 <i>Cappesante alla griglia con purea di cavolfiore e insalata di finocchio (Veneto)</i>	3200
Grilled scallops with fennel and cauliflower (Veneto) 🌿 <i>Merluzzo con pomodorini, capperi, olive e origano (Sicilia)</i>	2800

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

Gillardeau oyster (1 pc) <i>Ostriche Gillardeau (1pz)</i>	950
Special oyster (1 pc) <i>Ostriche Speciales Isigny (1pz)</i>	850
Sea urchin (1 pc) <i>Ricci di mare* (1pz) Crudo/pasta</i>	650
Sea scallop* (100gr) crudo / grilled <i>Capesante* (100 g) Crudo/griglia</i>	650
Vongole* (100 g) sautéed / with pasta (min. 300 g) <i>Vongole* (100 g) Guazzetto/pasta</i>	850
Kamchatka crab* (100 g) steamed / grilled / with salad / with pasta <i>Granchio del Kamchatka * (100 g) Vapore/insalata/pasta</i>	1450
Langoustine* (100 g) crudo / with pasta <i>Scampi* (100 g) Crudo/griglia/pasta</i>	3200
Crayfish* (100 g) steamed / grilled / with salad / with pasta <i>Aragosta (crudo/pasta)</i>	2800
Lobster* (100 g) steamed / grilled / with salad / with pasta <i>Astice* (100 g) Vapore/griglia/pasta</i>	2800
Sicilian red prawns* (100 g) crudo /grilled <i>Gamberi rossi * (100 g) Crudo/griglia</i>	2500
Trio of tartares (Sicilian red prawns, salmon, sea bass) (Sicilia) <i>Assortimento di tartare, Gamberi rossi, salmone e branzino (Sicilia)</i>	3300
Crudo or tartare with wild fish, olive oil, lime, and scallions* (100 g) <i>Crudo o tartare di pesce selvatico *(100 g) (branzino/pagro)</i>	3500
Salmon crudo or tartare with avocado and yuzu sauce* <i>Carpaccio o tartare di salmone con avocado e salsa yuzu*</i>	2250
Bluefin tuna crudo (50 g) <i>Crudo di tonno Giapponese (50 g)</i>	2300
Bluefin tuna tartare with avocado and yuzu sauce (Sicilia) <i>Tartare di tonno con avocado (Sicilia)</i>	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

Bruschetta with buratta and seasonal mushrooms (Apulia) 🌾	1100
<i>Bruchette con buratta, funghi di stagione e parmigiano</i>	
Chicken liver pâté with cranberry sauce and toasted brioche (Veneto) 🌾	1200
<i>Pate' di fegatini di pollo con salsa ai mirtilli rossi (Veneto)</i>	
Tomato carpaccio with red onion, basil, capers, and balsamic vinegar (Liguria) 🌿🍅	1450
<i>Carpaccio di pomodoro con cipolla rossa, capperi, basilico e salsa all' aceto balsamico (Liguria)</i>	
Cauliflower carpaccio with black truffle (Puglia) 🌿	1750
<i>Carpaccio di cavolfiore con salsa al tartufo nero (Puglia)</i>	
Artichoke carpaccio with scallions and parmesan (Liguria)	3100
<i>Carpaccio di Carciofi con erba cipollina e scaglie di parmigiano (Liguria)</i>	
Burrata with tomatoes and basil (Puglia)	1690
<i>Burrata con pomodoro e basilico (Puglia)</i>	
Octopus carpaccio with arugula, sun-dried tomatoes, and Modena balsamic vinegar sauce (Puglia) 🍅	2630
<i>Carpaccio di polipo con rucola, capperi e pomodorini essiccati, dressing al balsamico (Puglia)</i>	
Beef carpaccio with porcini mushroom espuma, black truffle, and parmesan (Veneto)	2600
<i>Carpaccio di Manzo con spuma di funghi porcini, parmigiano e tartufo nero (Veneto)</i>	
Vitello tonnato (Piedmont)	1650
<i>Vitello tonnato (Piemonte)</i>	
Eggplant tortino stuffed with ricotta and spinach with tomato sauce and parmesan fondue (Sicilia) 🍆	1200
<i>Tortino di melanzane ripieno di ricotta e spinaci con salsa di pomodoro e fonduta di parmigiano (Sicilia)</i>	
Fried baby squids and broccoli with garlic, chili pepper and pecorino romano cheese (Sardinia) 🌾	2200
<i>Calamaretti e broccoli saltati in padella con pecorino romano (Sardegna)</i>	
Fried artichokes with mint and garlic (Liguria) 🌿	3100
<i>Carciofi saltati in padella con aglio e menta (Liguria)</i>	
Roasted artichokes with mini squid (Liguria)	3300
<i>Carciofi e calamaretti alla piastra (Liguria)</i>	

ANTIPASTI

ANTIPASTI

Green olives (Sicilia) 	850
<i>Olive Verdi di Sicilia (Sicilia)</i>	
Sun-dried tomatoes (Sicilia) 	750
<i>Pomodori secchi (Sicilia)</i>	
Marinated artichokes (Sicilia) 	950
<i>Carciofi marinate (Sicilia)</i>	
Italian cheese selection 	3200
<i>Selezione di formaggi</i>	
Parma ham (28 months) (Emilia-Romagna) (50 g)	1150
<i>Prosciutto di Parma stagionato (28 mesi) (Emilia Romagna) (50 g)</i>	
Pancetta arrotolata (Emilia-Romagna)	850
<i>Pancetta arrotolata (Emilia Romagna)</i>	
Mortadella (Emilia-Romagna)	600
<i>Mortadella (Emilia Romagna)</i>	
Jamon 5J Ibérico Cinco Jotas, Pata Negra (50 g)	3950
<i>Jamon 5j con pomodori secchi e olive (50 g)</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

SALADS

INSALATE

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, avocado 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 avocado e pomodori</i>	3900
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
Salad with roasted quail, quinoa, garlic, and rosemary (Veneto) 🍯 <i>Insalata di quaglia, condita con miele e senape, misticanza e quinoa (Veneto)</i>	2750

SOUPS

ZUPPE

Minestrone (Liguria) 🥜 <i>Minestrone (Liguria)</i>	800
Seafood soup (Sicilia) 🥜 <i>Zuppa di frutti di mare alla siciliana (Sicilia)</i>	2550
Tortellini in broth (Emilia-Romagna) 🌿 <i>Tortellini in brodo di pollo (Emilia Romagna)</i>	700
Creamy pumpkin soup with roasted mini squds and almonds (Emilia Romagna) 🥜🍯 <i>Crema de zucca con calamaretti saltati e mandorle (Emilia Romagna)</i>	800

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

Tagliolini with black truffle (Piedmont) 🌿 <i>Tagliolini al Tartufo nero (Piemonte)</i>	2450
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>	1650
Ravioli with spinach, ricotta, and fresh saffron (Emilia-Romagna) 🌿 <i>Ravioli ricotta e spinaci , burro e salvia(Emilia Romagna)</i>	1600
Ravioli with Kamchatka crab and green peas 🌿 <i>Ravioli con granchio e piselli</i>	2100
Spaghetti with prawns, zucchini and pistachios (Liguria) 🌿🥜 <i>Spaghetti con gamberi, zucchini e pistacchi (Liguria)</i>	1750
Spaghetti with vongole, and mugil bottarga (Sardinia) 🌿 <i>Spaghetti con vongole e bottarga di Muggine (Sardegna)</i>	2300
Seafood spaghetti (Sicilia) 🌿🥜 <i>Spaghetti ai frutti di mare (Sicilia)</i>	3100
Linguine with crab, cherry tomatoes, and pistachios 🌿🥜 <i>Linguine con granchio, pomodorini e pistacchio</i>	3100
Lasagna Bolognese (Emilia-Romagna) 🌿 <i>Lasagna alla bolognese (Emilia Romagna)</i>	1750
Risotto with seasonal mushrooms (Trentino-Alto Adige) <i>Risotto ai funghi di stagione (Trentino Alto-Adige)</i>	2200
Risotto c mini squid and artichokes (Toscana) <i>Risotto parmigiana con calamaretti e carciofi (Toscana)</i>	1900
Seafood risotto (Toscana) 🥜 <i>Risotto ai frutti di mare (Toscana)</i>	3100

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

Fish of the day fillet, grilled / prepared Sicilian style <i>Filetto di pescato del giorno alla griglia / alla siciliana</i>	3800
Sea bass fillet with roasted zucchini, and lobster sauce (Sicilia) <i>filetto di branzino con zucchine e salsa all'astice (Sicilia)</i>	2300
Dorada fillet with grilled green asparagus and white wine sauce (Liguria) <i>Filetto d'orata con asparagi e salsa al vino bianco (Liguria)</i>	2550
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>	990
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>	1500
Turbot* prepared Sicilian style / with vegetables (100 g) <i>Rombo* alla siciliana/ con verdure (100 g)</i>	2300
Sole* with white wine sauce / grilled (100 g) <i>Sogliola* salsa al vino bianco / griglia (100 g)</i>	1700
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>	1500
Crab legs* (100 g) <i>Falanga di granchio* (100 g)</i>	1800
Carabineros prawn (100 g) <i>Carabineros (100 g)</i>	2000
Grilled octopus (100 g) <i>Polipo alla griglia (100 g)</i>	3200
Baby squids grilled (100 g) <i>Calamaretti alla griglia (100 g)</i>	1200

* 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

Duck leg confit with celery root and sweet cherry sauce (Veneto) 🍯 <i>Anatra confit con sedano veronese e salsa alle ciglie (Veneto)</i>	2100
Baked chicken with vegetables (Marche) <i>Poletto cotto in forno con verdure (Marche)</i>	2200
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>	2400
Roasted lamb shoulder with vegetables, garlic, and mint (Sardinia) <i>Spalla d'agnello al forno con verdure di stagione (Sardegna)</i>	3800
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>	2200
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>	2200
Marbled beef ribeye steak (price per 100 g, minimum order 300 g) <i>Ribay di Manzo 100 g, porzione minima 300 g</i>	1900

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

Green salad 🌿	650
<i>Insalata verde</i>	
Vegetables grilled or steamed 🌿	950
<i>verdure alla griglia o a vapore</i>	
Green asparagus grilled or steamed 🌿	1420
<i>Asparagi verdi alla griglia o a vapore</i>	
Roasted spinach with garlic	890
<i>Spinaci saltati in padella</i>	
Roasted potatoes with seasonal mushrooms	1450
<i>Patate saltate con funghi di stagione</i>	
Mashed potatoes	550
<i>Purea di patate</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

All prices are indicated in Russian rubles

OVEN-BAKED NEAPOLITAN PIZZA

PIZZA NAPOLETANA FORNO A LEGNA

Focaccia with rosemary and sea salt 🌿	650
<i>Focaccia con rosmarino e sale</i>	
Focaccia with parmesan 🌿	650
<i>Focaccia con parmigiano</i>	
Focaccia with tuna and mozzarella 🌿	1390
<i>Focaccia con tonno e mozzarella</i>	
Margherita – mozzarella, basil, tomato sauce 🌿	1200
<i>Margherita- Mozzarella, basilico, salsa di pomodoro</i>	
Truffle 🌿	2100
<i>Pizza al Tartufo</i>	
Four Cheese – mozzarella, gorgonzola, scamorza, parmesan 🌿	1520
<i>Quattro Formaggi -mozzarella, gorgonzola, scamorza, parmigiano</i>	
Pizza with pancetta and porcini mushrooms 🌿	1600
<i>Pizza con spinachi, funghi di stagione e panchetta arrotolata</i>	
Pear !!! Gorgonzola – mozzarella, gorgonzola, pear 🌿	1450
<i>Gorgonzola e Pere- gorgonzola, pere e mozzarella</i>	
Prosciutto di Parma – Parma ham, mozzarella, arugula, tomato sauce, parmesan 🌿	1890
<i>Prosciutto di Parma - prosciutto di Parma, mozzarella, rucola, salsa di pomodoro, parmigiano</i>	
Ham !!! Mushrooms – mozzarella, ham, mushrooms, tomato sauce 🌿	1690
<i>Prosciutto e Funghi - mozzarella, prosciutto cotto, funghi e salsa di pomodoro</i>	
Diavoletta – mozzarella, spicy salami, ricotta, basil, tomato sauce 🌿	1400
<i>Diavoletta – mozzarella, salame piccante, ricotta, basilico, salsa di pomodoro</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

BERRIES & FRUITS

FRUTTA E FRUTTI DI BOSCO

Strawberries (250 g) <i>Fragole (250 g)</i>	1200
Raspberries (100 g) <i>Lamponi (100 g)</i>	1200
Blueberries (100 g) <i>Mirtilli (100 g)</i>	900
Blackberries (100 g) <i>More (100 g)</i>	1400
Pineapple(100 g) <i>Ananas (100 g)</i>	600
Mango (100 g) <i>Mango (100 g)</i>	1650

HOMESTYLE ICE CREAM & SORBETS

GELATI E SORBETTI DI NOSTRA PRODUZIONE

Ice creams: vanilla / chocolate / cherry / cheesecake <i>Gelati: cannella / cioccolato / amarena / cheesecake</i>	350
Sorbets: mango-passion fruit / strawberry / wild berries / lemon / basil-lemon <i>Sorbetti: mango e frutto della passione / fragole / frutti di bosco / limone / basilico - limone</i>	350

DESSERTS

DOLCI

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>	
Fiore (white chocolate mousse with Madagascar vanilla, mint and raspberry coulis)	850
<i>Fiore al cioccolato bianco con vaniglia del Madagascar e salsa ai lamponi</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>	
Honey cake 🌿🍯	850
<i>Dolce al miele</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>	
Red orange jelly with bitter orange jam (Sicily)	750
<i>Gelo di arancia con marmellata di arence amare (Sicilia)</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

Tassay (250 ml)	400
<i>Tassai (250 ml)</i>	
Tassay (750 ml)	800
<i>Tassai (750 ml)</i>	
San Benedetto (250 ml)	650
<i>San Benedetto (250 ml)</i>	
San Benedetto (750 ml)	1100
<i>San Benedetto (750 ml)</i>	
Voss (800 ml)	1500
<i>Voss (800 ml)</i>	

SPARKLING DRINKS | BEVANDE GASSATE

Rich Cola / Rich Cola Zero (330 ml)	550
<i>Rich Cola / Rich Cola Zero (330 ml)</i>	
Rich Tonic Bitter Lemon / Rich Indian Tonic / Rich Pink Tonic / Rich Grapefruit (330 ml)	550
<i>Tonica indian ricca / Ricca bitter lemon / Tonica rosa ricca / Pompelmo ricco (330 ml)</i>	

JUICES RICH

SUCCHI RICH

Juices Rich Orange / Apple / Cherry / Tomato / Pineapple (200 ml)	450
<i>Arancia / Mela / Ciliegia / Pomodoro / Ananas (200 ml)</i>	

Home Made Mors (250 ml)	400
<i>Morse fatto in casa (250 ml)</i>	

FRESH JUICES

SUCCHI FRESCHI | 300 ml

Orange	700
<i>Arancia</i>	

Carrot	700
<i>Carota</i>	

Apple	700
<i>Mela</i>	

Grapefruit	700
<i>Pompelmo</i>	

Celery	700
<i>Sedano</i>	

Pineapple	1400
<i>Un ananas</i>	

Pomegranate	1400
<i>Melograno</i>	

Strawberry	1600
<i>Fragola</i>	

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

TEA

TÈ | 500 ml

BLACK TEA | TÈ NERO

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>	
Puer tea	790
<i>Te Puer</i>	

GREEN TEA | TÈ VERDE

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>	
Moli Long Zhu	850
<i>Te Moli Long Zhu</i>	

TEA

TÈ | 500 ml

YELLOW TEA | TÈ GIALLO

Yellow tea from Mount Huashan <i>Tè giallo del Monte Huashan</i>	790
---	-----

FLOWERS AND HERBS | FIORI E ERBE

Mix of herbs from Sagan-Daylya <i>Mix di erbe del Sagan-Daylya</i>	790
---	-----

Buckwheat Tea <i>Te di grano saraceno</i>	790
--	-----

Herbal collection <i>Mix collezione di erbe</i>	790
--	-----

Rooibos <i>Roibusch</i>	790
----------------------------	-----

Nepalese chamomile <i>Camomilla del Nepal</i>	790
--	-----

FRUIT AND WARMING DRINKS

TE CALDI ALLA FRUTTA

Ginger tea <i>Te allo zenzero</i>	900
--------------------------------------	-----

Wild berry tea <i>te ai frutti di bosco</i>	950
--	-----

Rose hips with dried apricots <i>Te alla rosa canina e albicocche</i>	900
--	-----

Sea buckthorn with needles 🌿 <i>Olivello spinoso con aghi</i>	900
--	-----

COFFEE

CAFFÈ

Espresso (30 ml) / Macchiato (40 ml) / Americano (120 ml) <i>Caffè espresso (30 ml) / Macchiato (40 ml) / Americano (120 ml)</i>	420
Cappuccino (250 ml) <i>Cappuccino (250 ml)</i>	540
Double espresso (60 ml) <i>Doppio espresso (60 ml)</i>	440
Latte (250 ml) <i>Latte (250 ml)</i>	560
Glace (250 ml) <i>Bicchiera (250 ml)</i>	640
Raf coffee (300 ml) <i>Caffè Raf (300 ml)</i>	620
Latte Matcha (300 ml) <i>Latte Matcha (300 ml)</i>	580
Coffee with halva (300 ml) <i>Caffè con halva (300 ml)</i>	640
Hot Chocolate (200 ml) <i>Cioccolata calda (200 ml)</i>	600
Espresso Tonic (350 ml) <i>Espresso Tonic (350 ml)</i>	650
Bumble Coffee (300 ml) <i>Bumble Coffee (300 ml)</i>	750

COFFEE WITH ALTERNATIVE MILK |

CAFFÈ CON LATTE ALTERNATIVO

Cappuccino Almond / Coconut / Soy (250 ml) <i>Cappuccino Mandorla / Cocco / Soia (250 ml)</i>	740
Latte Almond / Coconut / Soy (250 ml) <i>Latte Mandorla / Cocco / Soia (250 ml)</i>	740

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

* Su richiesta è possibile preparare qualsiasi caffè senza decaffeinato

COFFEE WITH ALCOHOL | CAFFÈ CORRETTO

Irish coffee (250 ml) <i>Caffè irlandese (250 ml)</i>	850
Bailey's coffee (250 ml) <i>Caffè Baileys (250 ml)</i>	750

All prices are indicated in Russian rubles



Loyalty program
Programma fedeltà



The loyalty cards 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.