

BUONO

RISTORANTE ITALIANO

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*

ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ ОТ ШЕФ-ПОВАРА ДЖУЗЕППЕ ДАВИ

MENU DEGUSTAZIONE BY GIUSEPPE DAVI

Дуэт из морского гребешка с понзу и копчёной солью и морского ежа с чёрной икрой и соусом из маракуйи

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

Равиоли алла карбонара

Ravioli alla carbonara

Чёрная треска с картофельным пармантье и соусом puttanesca

Merluzzo con parmentie di patate e salsa puttanesca

Запечённое говяжье ребро с овощным демигласом и сезонной тыквой

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

Сорбет юдзу с помело, гелем из тархуна и зелёным базиликом

Sorbetto allo yuzu, pomelo, gel di dragoncello e basilico

Стоимость сета

Prezzo menu degustazione

9500

* Скидки по картам привилегий не распространяются на дегустационное меню

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

ФЛАМБЕ ОТ ШЕФ-ПОВАРА ДЖУЗЕППЕ ДАВИ

I PIATTI ALLA LAMPADA DEGLI CHEF GIUSEPPE DAVI

Классический тартар из говядины (Пьемонт)	2600
<i>Tartare di Manzo classica (Piemonte)</i>	
Зелёный салат с креветками, авокадо, ягодами годжи и острой цитрусовой заправкой	1850
<i>Insalata verde con gamberi saltatati al cognac, avogado, bacche di goji e dressing agli agrumi</i>	
Тальолини в голове пармезана с чёрным трюфелем (Пьемонт)	2450
<i>Tagliolini al Parmigiano e tartufo nero (Piemonte)</i>	
Спагетти с камчатским крабом, домашними вялеными томатами и соусом песто	3100
<i>Spaghetti di Gragnano con granchio reale, pomodorini essicati e salsa al pesto</i>	
Цыпленок запечённый с овощами (Марке)	2200
<i>Poletto cotto in forno con verdure (Marche)</i>	
Филе говядины с фуа-гра, спаржей и соусом на основе вина Marsala	5900
<i>Filetto di manzo al Marsala con fegato grasso e asparagi Verdi</i>	
Блинчики креп-сюзетт с лесными ягодами и ванильным мороженым	1800
<i>Crespelle in salsa di arance con frutti di bosco e gelato alla vaniglia</i>	



Блюдо может сервироваться у стола

* *I piatti vengono eseguiti davanti al cliente*

Расшифровка обозначений *Spiegazione delle designazioni*



Вегетарианское блюдо
Piatto vegetariano



Блюдо содержит орехи
Questo piatto contiene frutta secca



Блюдо содержит глютен
Questo piatto contiene glutine



Блюдо содержит мёд
Questo piatto contiene miele

СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ ШЕФ-ПОВАРА ДЖУЗЕППЕ ДАВИ

PROPOSTA STAGIONALE DELLO CHEF GIUSEPPE DAVI

Пицца с мортаделлой, страчателлой и фисташками (Эмилия-Романья)	1800
<i>Pizza con mortadella, stracciatella e pistacchi (Emilia Romagna)</i>	
Салат с карамелизированной тыквой и козьим сыром (Венето)	1450
<i>Insalata verde con zucca caramellata al balsamico e formaggio caprino (Veneto)</i>	
Тартар из оленины с паштетом и малиной (Трентино-Альто-Адидже)	1600
<i>Tartare di cervo con pate` di fegato di pollo e lamponi (Trentino-Alto Adige)</i>	
Суп-пюре из тыквы с обжаренными мини-кальмарами и миндалем (Эмилия - Романья)	800
<i>Crema de zucca con calamaretti saltati e mandorle (Emilia Romagna)</i>	
Каппеллаччи с молитерно и чёрным трюфелем (Базиликата)	2350
<i>Capellacci ripieni di formaggio Moliterno e tartufo nero (Basilicata)</i>	
Карамелли алла каччатора (Тосקנה)	2100
<i>Caramelle alla cacciatora (Toscana)</i>	
Гребешки на гриле с фенхелем и цветной капустой (Венето)	3200
<i>Cappesante alla griglia con purea di cavolfiore e insalata di finocchio (Veneto)</i>	
Чёрная треска, коллекция томатов (Сицилия)	2800
<i>Merluzzo con pomodorini, capperi, olive e origano (Sicilia)</i>	



- вегетарианское



- глютен



- орехи



- мёд

Цены указаны в рублях

АКВАРИУМ / КРУДО БАР

ACQUARIO / CRUDO BAR

Устрица «Жилардо» (1 шт.) <i>Ostriche Gillardeu (1pz)</i>	950
Устрица Special (1 шт.) <i>Ostriche Speciales Isigny (1pz)</i>	850
Морской ёж (1 шт.) <i>Ricci di mare* (1pz) Crudo/pasta</i>	650
Морской гребешок* (100 г): crudо / гриль <i>Capesante* (100 g) Crudo/griglia</i>	650
Вонголе* (100 г): соте / паста (мин. 300 г) <i>Vongole* (100 g) Guazzetto/pasta</i>	850
Камчатский краб* (100 г): на пару / на гриле / салат / паста <i>Granchio del Kamchatka * (100 g) Vapore/insalata/pasta</i>	1450
Лангустины* (100 г): crudо / паста <i>Scampi* (100 g) Crudo/griglia/pasta</i>	3200
Лангуст* (100 г): на пару / на гриле / салат / паста <i>Aragosta (crudo/pasta)</i>	2800
Лобстер* (100 г): на пару / на гриле / салат / паста <i>Astice* (100 g) Vapore/griglia/pasta</i>	2800
Красные сицилийские креветки* (100 г): crudо / на гриле <i>Gamberi rossi * (100 g) Crudo/griglia</i>	2500
Трио тартаров: красные сицилийские креветки, лосось, сибас (Сицилия) <i>Assortimento di tartare, Gamberi rossi, salmone e branzino (Sicilia)</i>	3300
Крудо или тартар из дикой рыбы с оливковым маслом, лаймом и зелёным луком* (100 г) <i>Crudo o tartare di pesce selvatico *(100 g) (branzino/pagro)</i>	3500
Крудо или тартар из лосося с авокадо и соусом юдзу* <i>Carpaccio o tartare di salmone con avocado e salsa yuzu*</i>	2250
Тунец блюфин crudо (50 г) <i>Crudo di tonno Giappone (50 g)</i>	2300
Тартар из тунца блюфин с авокадо и соусом юдзу (Сицилия) <i>Tartare di tonno con avocado (Sicilia)</i>	3900

* Выберите способ приготовления на Ваш индивидуальный вкус, вес уточняйте у официанта

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

ЗАКУСКИ

ANTIPASTI

Брускетта с бурратой и сезонными грибами (Апулия) 	1100
<i>Bruchette con buratta, funghi di stagione e parmigiano</i>	
Пате из куриной печени с соусом из клюквы и обжаренной бриошью (Венето) 	1200
<i>Pate' di fegatini di pollo con salsa ai mirtilli rossi (Veneto)</i>	
Карпаччо из томатов с красным луком, базиликом, каперсами и бальзамиком (Лигурия) 	1450
<i>Carpaccio di pomodoro con cipolla rossa, capperi, basilico e salsa all' aceto balsamico(Liguria)</i>	
Карпаччо из цветной капусты с чёрным трюфелем (Апулия) 	1750
<i>Carpaccio di cavolfiore con salsa al tartufo nero (Puglia)</i>	
Карпаччо из артишоков с зелёным луком и сыром пармезан (Лигурия)	3100
<i>Carpaccio di Carciofi con erba cipollina e scaglie di parmigiano (Liguria)</i>	
Буррата с томатами и базиликом (Апулия)	1690
<i>Burrata con pomodoro e basilico (Puglia)</i>	
Карпаччо из осьминога с рукколой, вялеными томатами и соусом из бальзамического уксуса из Модены (Апулия) 	2630
<i>Carpaccio di polipo con rucola, capperi e pomodorini esiccati, dressing al balsamico (Puglia)</i>	
Карпаччо из говядины с эспумой из белых грибов, чёрным трюфелем и пармезаном (Венето)	2600
<i>Carpaccio di Manzo con sputa di funghi porcini, parmigiano e tartufo nero (Veneto)</i>	
Вителло тоннато (Пьемонт)	1650
<i>Vitello tonnato (Piemonte)</i>	
Тортино из баклажан, фаршированное рикоттой и шпинатом с томатным соусом и фондю из пармезана (Сицилия) 	1200
<i>Tortino di melanzane ripieno di ricotta e spinaci con salsa di pomodoro e fondua di parmigiano (Sicilia)</i>	
Обжаренные мини-кальмары и брокколи с чесноком, чили перцем с сыром пекорино романо (Сардиния) 	2200
<i>Calamaretti e broccoli saltati in padella con pecorino romano (Sardegna)</i>	
Жареные артишоки с мятой и чесноком (Лигурия) 	3100
<i>Carciofi saltati in padella con aglio e menta (Liguria)</i>	
Обжаренные артишоки с мини-кальмарами (Лигурия)	3300
<i>Carciofi e calamaretti alla piastra (Liguria)</i>	

Цены указаны в рублях

ЗАКУСКИ

ANTIPASTI

Оливки зелёные (Сицилия) 	850
<i>Olive Verdi di Sicilia (Sicilia)</i>	
Вяленые томаты (Сицилия) 	750
<i>Pomodori secchi (Sicilia)</i>	
Маринованные артишоки (Сицилия) 	950
<i>Carciofi marinate (Sicilia)</i>	
Ассорти итальянских сыров 	3200
<i>Selezione di formaggi</i>	
Парма (28 месяцев) (Эмилия-Романья) (50 г)	1150
<i>Prosciutto di Parma stagionato (28 mesi) (Emilia Romagna) (50 g)</i>	
Панчетта арротолата (Эмилия-Романья) (50 г)	850
<i>Pancetta arrotolata (Emilia Romagna)</i>	
Мортаделла (Эмилия-Романья) (50 г)	600
<i>Mortadella (Emilia Romagna)</i>	
Хамон «Иберико 5j», «Синко Хотас», «Пата Негра» (50 г)	3950
<i>Jamon 5j con pomodori secchi e olive (50 g)</i>	

Расшифровка обозначений

Spiegazione delle designazioni



Вегетарианское блюдо
Piatto vegetariano



Блюдо содержит орехи
Questo piatto contiene frutta secca



Блюдо содержит глютен
Questo piatto contiene glutine



Блюдо содержит мёд
Questo piatto contiene miele

САЛАТЫ

INSALATE

Салат домашний с оливковым маслом / подсолнечным маслом / со сметаной	1090
<i>Insalata della casa condita a scelta con olio d'oliva/olio di girasole/panna acida</i>	
Зелёный салат с артишоками, авокадо и брокколи (Лигурия) 	1950
<i>Insalata verde con Carciofi marinate, avogado e broccoli (liguria)</i>	
Зелёные листья салата с грушей, авокадо и пекорино романо (Лацио) 	1450
<i>Insalata mista con avocado, pere e pecorino Romano(Lazio)</i>	
Салат с крабовыми фалангами, томатами и авокадо	3900
<i>Insalata di granchio reale con avogado e pomodori</i>	
Салат из осьминога с картофелем, хрустящим сельдереем и боттаргой из кефали (Апулия)	2950
<i>Insalata di polipo e patate con sedano e bottarga di muggine (Puglia)</i>	
Салат из морепродуктов с зелёными листьями салата, фенхелем и артишоками (Тоскана)	3100
<i>Insalata di frutti di mare, con misticanza, finocchio e Carciofi (Toscana)</i>	
Салат с перепёлкой и киноа, обжаренными с чесноком и розмарином (Венето) 	2750
<i>Insalata di quaglia, condita con miele e senape, misticanza e quinoa (Veneto)</i>	

СУПЫ

ZUPPE

Минестроне (Лигурия) 	800
<i>Minestrone (Liguria)</i>	
Суп из морепродуктов (Сицилия) 	2550
<i>Zuppa di frutti di mare alla siciliana (Sicilia)</i>	
Тортеллини ин бродо (Эмилия-Романья) 	700
<i>Tortellini in brodo di pollo (Emilia Romagna)</i>	
Суп-пюре из тыквы с обжаренными мини-кальмарами и миндалем (Эмилия - Романья) 	800
<i>Crema de zucca con calamaretti saltati e mandorle (Emilia Romagna)</i>	

ПАСТА И РИЗОТТО

PASTA E RISOTTO

Тальолини с чёрным трюфелем (Пьемонт) 	2450
<i>Tagliolini al Tartufo nero (Piemonte)</i>	
Тальятелле с сезонными грибами (Трентино Альто - Адидже) 	2100
<i>Tagliatelle ai funghi di stagione (Trentino Alto - Adige)</i>	
Ригатони с бурратой, томатным соусом и базиликом (Кампания) 	1650
<i>Rigattoni con burrata, pomodoro e basilico (Campania)</i>	
Равиоли со шпинатом, рикоттой и свежим шалфеем (Эмилия-Романья) 	1600
<i>Ravioli ricotta e spinaci , burro e salvia(Emilia Romagna)</i>	
Равиоли с камчатским крабом и зелёным горошком 	2100
<i>Ravioli con granchio e piselli</i>	
Спагетти с креветками, цукини и фисташками (Лигурия) 	1750
<i>Spaghetti con gamberi, zucchini e pistacchi (Liguria)</i>	
Спагетти с вонголе и боттаргой из кефали (Сардиния) 	2300
<i>Spaghetti con vongole e bottarga di Muggine (Sardegna)</i>	
Спагетти с морепродуктами (Сицилия) 	3100
<i>Spaghetti ai frutti di mare (Sicilia)</i>	
Лингвини с крабом, томатами черри и фисташками 	3100
<i>Linguine con granchio, pomodorini e pistacchio</i>	
Лазанья болоньезе (Эмилия-Романья) 	1750
<i>Lasagna alla bolognese (Emilia Romagna)</i>	
Ризotto с сезонными грибами (Трентино-Альто-Адидже) 	2200
<i>Risotto ai funghi di stagione (Trentino Alto-Adige)</i>	
Ризotto с мини-кальмарами и артишоками (Тоскана) 	1900
<i>Risotto parmagiana con calamaretti e carciofi (Toscana)</i>	
Ризotto с морепродуктами (Тоскана) 	3100
<i>Risotto ai frutti di mare (Toscana)</i>	

Расшифровка обозначений Spiegazione delle designazioni



Вегетарианское блюдо
Piatto vegetariano



Блюдо содержит орехи
Questo piatto contiene frutta secca



Блюдо содержит глютен
Questo piatto contiene glutine



Блюдо содержит мёд
Questo piatto contiene miele

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

PESCE E FRUTTI DI MARE

Филе рыбы дня на гриле / по-сицилийски <i>Filetto di pescato del giorno alla griglia / alla siciliana</i>	3800
Филе сибаса с обжаренными цукини и соусом из омара (Сицилия) <i>filetto di branzino con zucchine e salsa all`astice (Sicilia)</i>	2300
Филе дорадо с зелёной спаржей на гриле и соусом из белого вина (Лигурия) <i>Filetto d `orata con asparagi e salsa al vino bianco (Liguria)</i>	2550
Сибас или дорадо* с овощами / в соли / по-сицилийски / гриль (100 г) <i>Branzino* con verdure / al sale / alla siciliana / griglia (100 g)</i>	990
Дикий сибас* с овощами / в соли / по-сицилийски / гриль (100 г) <i>Branzino Selvatico* al sale/ alla siciliana / con verdure/ griglia (100 g)</i>	1500
Тюрбо* (100 г): по-сицилийски / с овощами <i>Rombo* alla siciliana/ con verdure (100 g)</i>	2300
Морской язык* (100 г): соус из белого вина / гриль <i>Sogliola* salsa al vino bianco / griglia (100 g)</i>	1700
Ёрш* по-сицилийски (100 г) <i>Scorfano *alla siciliana (100 g)</i>	1450
Пагр* по-сицилийски (100 г) <i>Pagro* alla siciliana (100 g)</i>	1500
Фаланга краба* (100 г) <i>Falanga di granchio* (100 g)</i>	1800
Королевская креветка Carabineros (100 г) <i>Carabineros (100 g)</i>	2000
Осьминог на гриле (100 г) <i>Polipo alla griglia (100 g)</i>	3200
Мини-кальмары на гриле (100 г) <i>Calamaretti alla griglia (100 g)</i>	1200

* Выберите способ приготовления на Ваш индивидуальный вкус, вес уточняйте у официанта

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

Цены указаны в рублях

МЯСО

CARNE

Утиная ножка конфи с корнем сельдерея и соусом из черешни (Венето) 	2100
<i>Anatra confit con sedano veronese e salsa alle ciliege (Veneto)</i>	
Цыплёнок запечённый с овощами (Марке)	2200
<i>Poletto cotto in forno con verdure (Marche)</i>	
Бразато из телячьих щёчек с картофельным пюре, сезонными грибами и шпинатом (Пьемонт)	2400
<i>Brasato di vitello con purea di patate, funghi di stagione e spinaci (Piemonte)</i>	
Лопатка ягнёнка запечённая с овощами, чесноком и мятой (Сардиния)	3800
<i>Spalla d'agnello al forno con verdure di stagione (Sardegna)</i>	
Филе-миньон из мраморной говядины Black Angus Prime (Аргентина) (цена за 100 г, минимальный заказ – 200 г)	2200
<i>Filetto di Angus argentino, ordine minimo 200 g. (100 g)</i>	
Шатобриан из мраморной говядины Black Angus Prime на две персоны (Аргентина) (цена за 100 г, минимальный заказ – 500 г)	2200
<i>Chateaubriand di angus argeentino, 100gr porzione minima 500gr per 2 persone</i>	
Рибай из мраморной говядины (цена за 100 г, минимальный заказ – 300 г)	1900
<i>Ribay di Manzo 100 g, porzione minima 300 g</i>	

Расшифровка обозначений

Spiegazione delle designazioni



Вегетарианское блюдо
Piatto vegetariano



Блюдо содержит орехи
Questo piatto contiene frutta secca



Блюдо содержит глютен
Questo piatto contiene glutine



Блюдо содержит мёд
Questo piatto contiene miele

ГАРНИРЫ

CONTORNI

Зелёный салат 	650
<i>Insalata verde</i>	
Овощи на гриле или на пару 	950
<i>verdure alla griglia o a vapore</i>	
Зелёная спаржа на гриле или на пару 	1420
<i>Asparagi verdi alla griglia o a vapore</i>	
Шпинат, жареный с чесноком	890
<i>Spinaci saltati in padella</i>	
Картофель, жареный с сезонными грибами	1450
<i>Patate saltate con funghi di stagione</i>	
Картофельное пюре	550
<i>Purea di patate</i>	

Расшифровка обозначений *Spiegazione delle designazioni*



Вегетарианское блюдо
Piatto vegetariano



Блюдо содержит глютен
Questo piatto contiene glutine



Блюдо содержит орехи
Questo piatto contiene frutta secca



Блюдо содержит мёд
Questo piatto contiene miele

Цены указаны в рублях

НЕАПОЛИТАНСКАЯ ПИЦЦА ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

PIZZA NAPOLETANA FORNO A LEGNA

Фокачча с розмарином и морской солью	650
<i>Focaccia con rosmarino e sale</i>	
Фокачча с пармезаном	650
<i>Focaccia con parmigiano</i>	
Фокачча с тунцом и моцареллой	1390
<i>Focaccia con tonno e mozzarella</i>	
Маргарита: моцарелла, базилик, томатный соус	1200
<i>Margherita- Mozzarella, basilico, salsa di pomodoro</i>	
Пицца с трюфелем	2100
<i>Pizza al Tartufo</i>	
Четыре сыра: моцарелла, горгонзола, скаморца, пармезан	1520
<i>Quattro Formaggi -mozzarella, gorgonzola, scamorza, parmigiano</i>	
Пицца с панчеттой и белыми грибами	1600
<i>Pizza con spinachi, funghi di stagione e panchetta arrotolata</i>	
Груша и горгонзола: моцарелла, горгонзола, груша	1450
<i>Gorgonzola e Pere- gorgonzola, pere e mozzarella</i>	
Прошуutto ди Парма: пармская ветчина, моцарелла, руккола, томатный соус, пармезан	1890
<i>Prosciutto di Parma - prosciutto di Parma, mozzarella, rucola, salsa di pomodoro, parmigiano</i>	
Ветчина / грибы: моцарелла, ветчина, грибы, томатный соус	1690
<i>Prosciutto e Funghi - mozzarella, prosciutto cotto, funghi e salsa di pomodoro</i>	
Дьяволетта: моцарелла, осткая салями, рикотта, базилик, томатный соус	1400
<i>Diavoletta – mozzarella, salame piccante, ricotta, basilico, salsa di pomodoro</i>	

Расшифровка обозначений
Spiegazione delle designazioni



Вегетарианское блюдо
Piatto vegetariano



Блюдо содержит орехи
Questo piatto contiene frutta secca



Блюдо содержит глютен
Questo piatto contiene glutine



Блюдо содержит мёд
Questo piatto contiene miele

ЯГОДЫ И ФРУКТЫ

FRUTTA E FRUTTI DI BOSCO

Клубника (250 г) <i>Fragole (250 g)</i>	1200
Малина (100 г) <i>Lamponi (100 g)</i>	1200
Голубика (100 г) <i>Mirtilli (100 g)</i>	900
Ежевика (100 г) <i>More (100 g)</i>	1400
Ананас (100 г) <i>Ananas (100 g)</i>	600
Манго (100 г) <i>Mango (100 g)</i>	1650

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

GELATI E SORBETTI DI NOSTRA PRODUZIONE

Мороженое: ваниль / шоколад / вишня / чизкейк <i>Gelati: cannella / cioccolato / amarena / cheesecake</i>	350
Сорбеты: манго-маракуйя / клубника / лесные ягоды / лимон / базилик-лимон <i>Sorbetti: mango e frutto della passione / fragole / frutti di bosco / limone / basilico - limone</i>	350

ДЕСЕРТЫ

DOLCI

«Мишка BUONO»: десерт с творожным кремом, хрустящей вафлей, тартаром из сезонных ягод и желе из вишни 	1150
<i>Orsachiotto Buono: crema al formaggio, tartare di fragole e gelatina all'amarena</i>	
«Анна Павлова» с лесными ягодами 	1150
<i>Anna Pavlova ai frutti di bosco</i>	
Панакота с клубникой (Пьемонт) 	950
<i>Panna cotta con fragole (Piemonte)</i>	
Fiore (мусс из белого шоколада с мадагаскарской ванилью, мяты и малиновым кули) (Сицилия) 	850
<i>Fiore al cioccolato bianco con vaniglia del Madagascar e salsa ai lamponi</i>	
Воздушный чизкейк со свежим манго и соусом из облепихи 	1350
<i>Cheesecake con mango e salsa alle bacche gialle</i>	
Мильфей с лесными ягодами 	1250
<i>Millefoglie ai frutti di bosco</i>	
Сицилийское канноло с цукатами и фисташками 	550
<i>Cannolo Siciliano</i>	
Медовик с домашним мороженым из йогурта 	850
<i>Dolce al miele</i>	
Профитроли с ванильным мороженым и шоколадным соусом 	950
<i>Profitterol con gelato alla vaniglia e salsa al cioccolato</i>	
Тiramisu (Венето) 	950
<i>Tiramisu (veneto)</i>	
Желе из красного апельсина с джемом из горького апельсина (Сицилия) 	750
<i>Gelo di arancia con marmellata di arence amare (Sicilia)</i>	

Расшифровка обозначений *Spiegazione delle designazioni*



Вегетарианское блюдо
Piatto vegetariano



Блюдо содержит орехи
Questo piatto contiene frutta secca



Блюдо содержит глютен
Questo piatto contiene glutine



Блюдо содержит мёд
Questo piatto contiene miele

ВОДА ACQUA

С ГАЗОМ / БЕЗ ГАЗА | CON GAS / SENZA GAS

«Тассай» (250 мл) <i>Tassai (250 ml)</i>	400
«Тассай» (750 мл) <i>Tassai (750 ml)</i>	800
«Сан Бенедетто» (250 мл) <i>San Benedetto (250 ml)</i>	490
«Сан Бенедетто» (750 мл) <i>San Benedetto (750 ml)</i>	850
«Восс» (800 мл) <i>Voss (800 ml)</i>	1500

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ | BEVANDE GASSATE

Rich Кола / Rich Кола без сахара (330 мл) <i>Rich Cola / Rich Cola Zero (330 ml)</i>	550
Rich Индиан Тоник / Rich Биттер Лемон / Rich Пинк Тоник / Rich Биттер Грейпфрут (330 мл) <i>Tonica indian ricca / Ricca bitter lemon / Tonica rosa ricca / Pompelmo ricco (330 ml)</i>	550

СОКИ РИЧ

SUCCHI RICH

Апельсин / яблоко / вишня / томат / ананас (200 мл)
Arancia / Mela / Ciliegia / Pomodoro / Ananas (200 ml)

450

Домашний морс (250 мл)
Morse fatto in casa (250 ml)

400

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

SUCCHI FRESCHI | 300 ml

Апельсин
Arancia

700

Морковь
Carota

700

Яблоко
Mela

700

Грейпфрут
Pompelmo

700

Сельдерей
Sedano

700

Ананас
Un ananas

1400

Гранат
Melograno

1400

Клубника
Fragola

1600

* По Вашему желанию мы можем приготовить любой микс

* Su vostra richiesta possiamo preparare qualsiasi mix

ЧАЙ

ТЕ | 500 ml

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ | TE NERO

Ассам <i>Te Assam</i>	650
Эрл Грей <i>Te Earl Gray</i>	650
Чёрный чай с личи <i>Tè nero al lici</i>	790
Дянь Хун <i>Te Dian Hong</i>	790
Пуэр <i>Te Puer</i>	790

ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ | TE VERDE

Сенча <i>Te sencha</i>	650
Те Гуань Инь <i>Te Tie Guan Yin</i>	790
Женьшеневый улун <i>Te Giseng Oolong</i>	790
Най Сян Цзинь Сюань <i>Te Nai Xiang Jing Xuan</i>	850
Моли Лун Чжу <i>Te Moli Long Zhu</i>	850

ЧАЙ

ТЕ | 500 ml

ЖЕЛТЫЙ ЧАЙ | TE GIALLO

Жёлтый чай с горы Хуаншань
Tè giallo del Monte Huashan

790

ЦВЕТЫ И ТРАВЫ | FIORI E ERBE

Микс трав с саган-дайля
Mix di erbe del Sagan-Daylya

790

Гречишный чай
Te di grano saraceno

790

Травяной сбор
Mix collezione di erbe

790

Ройбуш
Roibusch

790

Непальская ромашка
Camomilla del Nepal

790

ФРУКТОВЫЕ И СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ

TE CALDI ALLA FRUTTA

Имбирный чай
Te allo zenzero

900

Чай из лесных ягод
te ai frutti di bosco

950

Шиповник с курагой
Te alla rosa canina e albicocche

900

Облепиха с хвоей 
Olivello spinoso con aghi

900

КОФЕ CAFFÈ

Эспрессо (30 мл) / макиато (40 мл) / американо (120 мл)	420
<i>Caffè espresso (30 ml) / Macchiato (40 ml) / Americano (120 ml)</i>	
Капучино (250 мл)	540
<i>Cappuccino (250 ml)</i>	
Двойной эспрессо (60 мл)	440
<i>Doppio espresso (60 ml)</i>	
Латте (250 мл)	560
<i>Latte (250 ml)</i>	
Гляссе (250 мл)	640
<i>Bicchiere (250 ml)</i>	
Раф-кофе (300 мл)	620
<i>Caffè Raf (300 ml)</i>	
Латте-матча (300 мл)	580
<i>Latte Matcha (300 ml)</i>	
Кофе с халвой (300 мл)	640
<i>Caffè con halva (300 ml)</i>	
Горячий шоколад (200 мл)	600
<i>Cioccolata calda (200 ml)</i>	
Эспрессо-Тоник (350 мл)	650
<i>Espresso Tonic (350 ml)</i>	
Бамбл-Кофе (300мл)	750
<i>Bumble Coffee (300 ml)</i>	

КОФЕ НА АЛЬТЕРНАТИВНОМ МОЛОКЕ |

CAFFÈ CON LATTE ALTERNATIVO

Капучино: миндаль / кокос / соя (250 мл)	740
<i>Cappuccino Mandorla / Cocco / Soia (250 ml)</i>	
Латте: миндаль / кокос / соя (250 мл)	740
<i>Latte Mandorla / Cocco / Soia (250 ml)</i>	

* По Вашему желанию любой кофе может быть приготовлен без кофеина
* Su richiesta è possibile preparare qualsiasi caffè senza decaffeinato

КОФЕ С АЛКОГОЛЕМ | CAFFÈ CORRETTO

Ирландский кофе (250 мл)	850
<i>Caffè irlandese (250 ml)</i>	
Бейлис кофе (250 мл)	750
<i>Caffè Baileys (250 ml)</i>	

Цены указаны в рублях



Система лояльности
Programma fedeltà



Карты лояльности не распространяются на компании
более 8 человек и на специальные предложения.

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