

# 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 	2100
<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) 	2950
<i>Tagliolini al Parmigiano e tartufo nero (Piemonte)</i>	
Spaghetti with Kamchatka crab, homemade sun-dried tomatoes, and pesto   	3500
<i>Spaghetti di Gragnano con granchio reale, pomodorini essiccati e salsa al pesto</i>	
Baked chicken with vegetables (Marche) 	2400
<i>Poletto cotto in forno con verdure (Marche)</i>	
«Crepes Suzette» pancakes with wild berries and vanilla ice cream  	2200
<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

Red Sicilian shrim carpaccio with pickled fennel and yuzu sauce (Sicily) <i>Carpaccio di gamberi rossi con finocchio acidulo e salsa allo yuzu (Sicilia)</i>	2900
Panzanella with wild sea bass and lime zest (Tuscany) 🌾 <i>Panzanella con branzino marinato al lime (Toscana)</i>	2200
Tomato gazpacho with strachatella <i>Gaspaccio con stracciatella</i>	1050
Tagliatelle with broccolini and anchovies (Puglia) 🌾 <i>Tagliatelle con broccolini, acciughe e parmigiano (Puglia)</i>	2200
Risotto al pepe verde with marbled beef (Tuscany) <i>Risotto al Pepe verde con filetto di manzo alla griglia e pecorino Romano (Toscana)</i>	2800
Octopus with olives, tomatoes and potatoes in cream sauce (Sicily) <i>Polipo con patate, olive Tagiasche e pomodorini</i>	3520
Baked rabbit with potatoes and seasonal mushrooms (for 2 persons) (Trentino Alto Adige) <i>Coniglio arrosto con patate e funghi di stagione (minimo per due persone) (Trentino Alto Adige)</i>	5900

### 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 (1 pz)</i>	1200
Oyster Casablanca (1 pc) <i>Ostrica di Casablanca (1 pz)</i>	950
Sea urchin (1 pc) <i>Ricci di mare* (1 pz) Crudo/pasta</i>	650
Sea scallop* (100gr) crudo / grilled <i>Capesante* (100 g) Crudo/griglia</i>	700
Vongole* (100 g) sautéed / with pasta (min. 300 g) <i>Vongole* (100 g) Guazzetto/pasta</i>	980
Kamchatka crab* (100 g) steamed / grilled / with salad / with pasta <i>Granchio del Kamchatka * (100 g) Vapore/insalata/pasta</i>	1650
Langoustine* (100 g) crudo / with pasta <i>Scampi* (100 g) Crudo/griglia/pasta</i>	3600
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 crudo 40/50 (100 g) <i>Gamberi rossi crudo 40/50 (100 g)</i>	2500
Trio of tartares (Sicilian red prawns, salmon, sea bass) (Sicilia) <i>Assortimento di tartare, Gamberi rossi, salmone e branzino (Sicilia)</i>	3500
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>	2550
Bluefin tuna crudo (50 g) <i>Crudo di tonno Giapponese (50 g)</i>	2400
Bluefin tuna tartare with avocado and yuzu sauce (Sicilia) <i>Tartare di tonno con avocado (Sicilia)</i>	4200

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

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

 - vegetarian    - gluten    - nuts    - honey

# ANTIPASTI

## ANTIPASTI

Bruschetta with buratta and seasonal mushrooms (Apulia) 🌾	1350
<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) 🌿	1990
<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) 🍄	2800
<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)	2800
<i>Carpaccio di Manzo con spuma di funghi porcini, parmigiano e tartufo nero (Veneto)</i>	
Venison tartare with pate and raspberries (Trentino-Alto Adige)	1990
<i>Tartare di cervo con pate' di fegato di pollo e lamponi (Trentino-Alto Adige)</i>	
Vitello tonnato (Piedmont)	1650
<i>Vitello tonnato (Piemonte)</i>	
Eggplant tortino stuffed with ricotta and spinach with tomato sauce and parmesan fondue (Sicilia) 🍷	1500
<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) 🌿	3500
<i>Carciofi saltati in padella con aglio e menta (Liguria)</i>	
Grilled scallops with fennel and cauliflower (Veneto) 🌾	3500
<i>Cappesante alla griglia con purea di cavolfiore e insalata di finocchio (Veneto)</i>	
Roasted artichokes with mini squid (Liguria)	3800
<i>Carciofi e calamaretti alla piastra (Liguria)</i>	

# ANTIPASTI

## ANTIPASTI

<b>Green olives (Sicilia)</b> 🌿 <i>Olive Verdi di Sicilia (Sicilia)</i>	850
<b>Sun-dried tomatoes (Sicilia)</b> 🌿 <i>Pomodori secchi (Sicilia)</i>	750
<b>Marinated artichokes (Sicilia)</b> 🌿 <i>Carciofi marinate (Sicilia)</i>	950
<b>Italian cheese selection</b> 🥞🍯 <i>Selezione di formaggi</i>	3500
<b>Parma ham (28 months) (Emilia-Romagna) (50 g)</b> <i>Prosciutto di Parma stagionato (28 mesi) (Emilia Romagna) (50 g)</i>	1150
<b>Salami Milano (Emilia Romagna) (50 g)</b> <i>Salame di Milano (Emilia Romagna) (50 g)</i>	850
<b>Mortadella (Emilia-Romagna)</b> <i>Mortadella (Emilia Romagna)</i>	600
<b>Jamon 5J Ibérico (50 g)</b> <i>Jamon 5j con pomodori secchi e olive (50 g)</i>	3950

### 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>	1500
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>	1650
Salad with crab legs, tomatoes, and avocado <i>Insalata di granchio reale con avocado e pomodori</i>	4200
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

### 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>	2950
Tagliatelle with seasonal mushrooms (Trentino Alto - Adige) 🌾 <i>Tagliatelle ai funghi di stagione (Trentino Alto - Adige)</i>	2200
Rigatoni with burrata, tomato sauce, and basil (Campania) 🌾 <i>Rigattoni con burrata, pomodoro e basilico (Campania)</i>	1750
Ravioli with spinach, ricotta, and fresh saffron (Emilia-Romagna) 🌾 <i>Ravioli ricotta e spinaci , burro e salvia(Emilia Romagna)</i>	1700
Ravioli with Kamchatka crab and green peas 🌾 <i>Ravioli con granchio e piselli</i>	2500
Cappelletti with moliterno and black truffle (Basilicata) 🌾 <i>Capellacci ripieni di formaggio Moliterno e tartufo nero (Basilicata)</i>	2350
Spaghetti with prawns, zucchini and pistachios (Liguria) 🌿🥜 <i>Spaghetti con gamberi, zucchini e pistacchi (Liguria)</i>	1850
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>	3200
Linguine with crab, cherry tomatoes, and pistachios 🌿🥜 <i>Linguine con granchio, pomodorini e pistacchio</i>	3500
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 e mini squid and artichokes (Toscana) <i>Risotto parmigiana con calamaretti e carciofi (Toscana)</i>	2300
Seafood risotto (Toscana) 🥜 <i>Risotto ai frutti di mare (Toscana)</i>	3200

### 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>	2400
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
Grilled scallops with fennel and cauliflower (Veneto) 🌿 <i>Merluzzo con pomodorini, capperi, olive e origano (Sicilia)</i>	2800
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
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
Red Sicilian prawns grilled 16/20 (100 g) <i>Gamberi rossi Sicilia griglia 16/20 (100 g)</i>	2500
Grilled octopus (100 g) <i>Polipo alla griglia (100 g)</i>	3500
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 cigliege (Veneto)</i>	2400
Baked chicken with vegetables (Marche) <i>Poletto cotto in forno con verdure (Marche)</i>	2400
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 argentino, 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

<b>Green salad</b> 🌿 <i>Insalata verde</i>	650
<b>Vegetables grilled or steamed</b> 🌿 <i>verdure alla griglia o a vapore</i>	950
<b>Green asparagus grilled or steamed</b> 🌿 <i>Asparagi verdi alla griglia o a vapore</i>	1750
<b>Roasted spinach with garlic</b> <i>Spinaci saltati in padella</i>	890
<b>Roasted potatoes with seasonal mushrooms</b> <i>Patate saltate con funghi di stagione</i>	1450
<b>Mashed potatoes</b> <i>Purea di patate</i>	550

### 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 🌿 <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
Pizza with mortadella, stracatella, and pistachios (Emilia-Romagna) 🌿 <i>Pizza con mortadella, straciatella e pistacchi (Emilia Romagna)</i>	1800
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
Diavoletta – mozzarella, spicy salami, ricotta, basil, tomato sauce 🌿 <i>Diavoletta – mozzarella, salame piccante, ricotta, basilico, salsa di pomodoro</i>	1400

### 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
Apricot (250 g) <i>Albicocca (250 g)</i>	1500
Cherries (250 g) <i>Ciliegia (250 g)</i>	1500
Mulberry (100 g) <i>Gelso (100 g)</i>	1000
Strawberries (100 g) <i>Fragoline di bosco (100 g)</i>	3500

# 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>	
Mousse based on Greek yougurt with white chocolate, mulberry snow and tarragon gel 🌾	750
<i>Mousse allo yougurt greco e cioccolato bianco, neve di gelso e gel di dragoncello</i>	
Cheesecake with Madagascar vanilla, strawberry sable and strawberry sauce 🌾	1500
<i>Cheesecake con vaniglia del Madagascar, fragoline di bosco, sable' e salsa alla fragola</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

Sparkling / still

*Con gas/senza gas*

Baikal (250 ml)

*Baikal (250 ml)*

550

Baikal (750 ml)

*Baikal (750 ml)*

950

San Benedetto (250 ml)

*San Benedetto (250 ml)*

650

San Benedetto (750 ml)

*San Benedetto (750 ml)*

1100

Voss (800 ml)

*Voss (800 ml)*

1500

## SPARKLING DRINKS | BEVANDE GASSATE

Rich Cola / Rich Cola Zero (330 ml)

*Rich Cola / Rich Cola Zero (330 ml)*

550

Rich Tonic Bitter Lemon / Rich Indian Tonic / Rich Pink Tonic /  
Rich Grapefruit (330 ml)

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

550

# JUICES RICH

SUCCHI RICH

Juices Rich Orange / Apple / Cherry / Tomato / Pineapple (200 ml)

*Arancia / Mela / Ciliegia / Pomodoro / Ananas (200 ml)*

450

Home Made Mors (250 ml)

*Morse fatto in casa (250 ml)*

400

# FRESH JUICES

SUCCHI FRESCHI | 300 ml

Orange <i>Arancia</i>	800
Carrot <i>Carota</i>	800
Apple <i>Mela</i>	800
Grapefruit <i>Pompelmo</i>	800
Celery <i>Sedano</i>	800
Pineapple <i>Un ananas</i>	1600
Pomegranate <i>Melograno</i>	1600
Strawberry <i>Fragola</i>	1600

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

# LEMONADE

LIMONATA | 250 ml

Lemonade Classic <i>Limonata Classica</i>	800
Lemonade Blackberry and Lavender <i>Limonata ai Rovi e Lavanda</i>	800
Lemonade Mandarin with Grenadine <i>Limonata al Mandarino con Granatina</i>	800
Lemonade Raspberry with Passion Fruit <i>Limonata al Lampone e Maracuja</i>	950

---

# TEA

TÈ | 500 ml

## BLACK TEA | TÈ NERO

Assam	790
<i>Te Assam</i>	
Earl Gray	850
<i>Te Earl Gray</i>	
Dian Hong	850
<i>Te Dian Hong</i>	
Puer tea 5 y.o.	1100
<i>Te Puer 5 y.o.</i>	
Puer tea 10 y.o.	1800
<i>Te Puer 10 y.o.</i>	
Puer tea 15 y.o.	2800
<i>Te Puer 15 y.o.</i>	
Gaba Oolong	2250
<i>Gaba Oolong</i>	
Golden Snails Tsin Lo	2500
<i>Golden Snails Tsin Lo</i>	

## GREEN TEA | TÈ VERDE

White Snails	900
<i>White Snails</i>	
Tie Guan Yin	950
<i>Te Tie Guan Yin</i>	
Moli Long Zhu	850
<i>Te Moli Long Zhu</i>	
Milk Oolong Jin Xuan	1200
<i>Milk Oolong Jin Xuan</i>	
Giseng Oolong	1600
<i>Te Giseng Oolong</i>	
Jasmin Pearls Lyuy Lun Chgu	2000
<i>Jasmin Pearls Lyuy Lun Chgu</i>	
Fenghuang danqun	2500
<i>Fenghuang danqun</i>	

All prices are indicated in Russian rubles

# TEA

TÈ | 500 ml

## FLOWERS AND HERBS | FIORI E ERBE

Mix of herbs from Sagan-Daylya <i>Mix di erbe del Sagan-Daylya</i>	790
Rooibos <i>Roibusch</i>	850
Buckwheat Tea <i>Te di grano saraceno</i>	890
Herbal collection <i>Mix collezione di erbe</i>	890
Roman chamomile <i>Camomilla romana</i>	980
Nepalese chamomile <i>Camomilla del Nepal</i>	1890

## 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>	1300
Rose hips with dried apricots <i>Te alla rosa canina e albicocche</i>	900
Sea buckthorn with orange 🌿 <i>Olivello spinoso con arancia</i>	900

\*At your request we can prepare tea with natural water «Baikal»

\* Su vostra richiesta, possiamo preparare il te con acqua naturale «Baikal»

## 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

# COFFEE

## CAFFÈ

Double espresso (60 ml) <i>Doppio espresso (60 ml)</i>	440
Latte (250 ml) <i>Latte (250 ml)</i>	560
Glace (250 ml) <i>Bicchiere (250 ml)</i>	640
Raf coffee (300 ml) <i>Caffè Raf (300 ml)</i>	620
Flat white (300 ml) <i>Flat white (300 ml)</i>	650
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>	790
Espresso Tonic (350 ml) <i>Espresso Tonic (350 ml)</i>	650
Bumble Coffee (300 ml) <i>Bumble Coffee (300 ml)</i>	750
Ice coffee (300 ml) <i>Ice coffee (300 ml)</i>	600

## 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.