

BUONO



MEHIO

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*





ФЛАМБЕ ОТ АНДРЕА ГАЛЛИ

FLAMBÈ BY ANDREA GALLI

- Зелёный салат с креветками, авокадо, ягодами годжи и острой цитрусовой заправкой 🥑🔥 1850
Green salad with prawns, avocado, goji berries, and spicy citrus dressing
- Спагетти с камчатским крабом, домашними вялеными томатами и соусом песто 🌿🔥 2750
Spaghetti with Kamchatka crab, homemade sun-dried tomatoes, and pesto
- Филе говядины с фуа-гра, спаржей и соусом на основе вина Marsala 🔥 3950
Beef fillet with foie gras, asparagus, and Marsala wine sauce
- Ананас карамелизированный с ликёром Maraschino и ванильным мороженым 🥑🔥 1200
Caramelized pineapple with Maraschino liqueur and vanilla ice cream
- Классический тартар из говядины (Пьемонт) 🍳 1850
Classic beef tartare (Piedmont)
- Тальолини в голове пармезана с чёрным трюфелем (Пьемонт) 🌿🍳 2100
Tagliolini served in parmesan cheese wheel with black truffle (Piedmont)

🔥🍳 Блюдо может сервироваться у стола
* Dish can be served at your table

Расшифровка обозначений *Explanation of designations*

🌿 **Вегетарианское блюдо**
Vegetarian dish

🌿 **Блюдо содержит глютен**
Dish contains gluten

🥜 **Блюдо содержит орехи**
Dish contains nuts

🍯 **Блюдо содержит мёд**
Dish contains honey





СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ ШЕФОВ ДЖУЗЕППЕ ДАВИ И АНДРЕА ГАЛЛИ

GIUSEPPE DAVI & ANDREA GALLI SPECIALS

Трио тартаров (красные сицилийские креветки, лосось, сибас) (Сицилия)	2500
<i>Trio of tartares (Sicilian red prawns, salmon, sea bass) (Sicilia)</i>	
Зелёный салат с артишоками, авокадо и брокколи (Лигурия) 🌿	1950
<i>Green salad with artichokes, avocado, and broccoli (Liguria)</i>	
Пате из куриной печени с соусом из клюквы и обжаренной бриошью (Венето) 🌾	650
<i>Chicken liver pâté with cranberry sauce and toasted brioche (Veneto)</i>	
Брускетта с пармской ветчиной и инжиром (Эмилия-Романья) 🌾	1550
<i>Bruschetta with Parma ham and figs (Emilia-Romagna)</i>	
Домашние спагетти alla chitarra с королевскими креветками и водкой (Венето) 🌾	1350
<i>Homestyle spaghetti alla chitarra with king prawns and vodka (Veneto)</i>	
Спагетти с морскими ежами (Сицилия) 🌾	1850
<i>Spaghetti with sea urchins (Sicilia)</i>	
Ассорти морепродуктов на гриле (лангустин, креветка Mazzancolle, гребешок, мини-кальмары, филе сибаса) (Сицилия) 🌾	7500
<i>Grilled seafood selection (langoustine, Mazzancolle prawn, scallop, mini squid, sea bass fillet) (Sicilia)</i>	
Филе дорадо с зелёной спаржей на гриле и соусом из белого вина (Лигурия)	2150
<i>Dorada fillet with grilled green asparagus and white wine sauce (Liguria)</i>	
Телячья печень alla veneziana с запечённым картофелем и соусом демиглас (Венето)	950
<i>Veal liver alla veneziana with baked potato and demi-glace sauce (Veneto)</i>	
Филе миньон с соусом из винограда и джемом из красного крымского лука (Пьемонт)	3150
<i>Filet mignon with grape sauce and Crimean red onion jam (Piedmont)</i>	

🌿 - вегетарианское 🌾 - глютен 🥜 - орехи 🍯 - мёд

Цены указаны в рублях





АКВАРИУМ / КРУДО БАР

AQUARIUM / CRUDO BAR

Устрица Жилардо (1 шт).....	750
<i>Gillardeau oyster (1 pc)</i>	
Устрица «Special» (1 шт).....	690
<i>Special oyster (1 pc)</i>	
Морской ёж (1 шт).....	650
<i>Sea urchin (1 pc)</i>	
Морской гребешок* (100 гр) крудо / гриль.....	650
<i>Sea scallop* (100gr) crudo / grilled</i>	
Вонголе* (100 гр) соте / паста (мин. 200 гр).....	550
<i>Vongole* (100 g) sautéed / with pasta (min. 200 g)</i>	
Камчатский краб* (100 гр) на пару / на гриле / салат / паста.....	1350
<i>Kamchatka crab* (100 g) steamed / grilled / with salad / with pasta</i>	
Лангустины* (100 гр) крудо / паста.....	2800
<i>Langoustine* (100 g) crudo / with pasta</i>	
Лангуст* (100 гр) на пару / на гриле / салат / паста.....	2600
<i>Crayfish* (100 g) steamed / grilled / with salad / with pasta</i>	
Лобстер* (100 гр) на пару / на гриле / салат / паста.....	2600
<i>Lobster* (100 g) steamed / grilled / with salad / with pasta</i>	
Красные сицилийские креветки* (100 гр) крудо/на гриле.....	1550
<i>Sicilian red prawns* (100 g) crudo /grilled</i>	
Крудо или тартар из дикой рыбы с оливковым маслом, лаймом и зеленым луком* (100 гр).....	2350
<i>Crudo or tartare with wild fish, olive oil, lime, and scallions* (100 g)</i>	
Тунец Блюфин крудо (50 гр).....	2300
<i>Bluefin tuna crudo (50 g)</i>	
Тартар из тунца Блюфин с авокадо и соусом юдзу (Сицилия).....	3900
<i>Bluefin tuna tartare with avocado and yuzu sauce (Sicilia)</i>	
Крудо или тартар из лосося с авокадо и соусом юдзу.....	1650
<i>Salmon crudo or tartare with avocado and yuzu sauce</i>	





ЗАКУСКИ

ANTIPASTI

- Карпаччо из осьминога с рукколой, вялеными томатами
и соусом из бальзамического уксуса из Модены (Апулия) 🍯 2520
Octopus carpaccio with arugula, sun-dried tomatoes, and Modena balsamic vinegar sauce (Puglia)
- Классический тартар из говядины (Пьемонт) 1850
Classic beef tartare (Piedmont)
- Карпаччо из говядины с эспумой из белых грибов,
чёрным трюфелем и пармезаном (Венето) 2240
Beef carpaccio with porcini mushroom espuma, black truffle, and parmesan (Veneto)
- Вителло Тоннато (Пьемонт) 1450
Vitello tonnato (Piedmont)
- Буррата с томатами и базиликом (Апулия) 1550
Burrata with tomatoes and basil (Puglia)
- Карпаччо из томатов с красным луком, базиликом,
каперсами и бальзамиком (Лигурия) 🌿🍯 1250
Tomato carpaccio with red onion, basil, capers, and balsamic vinegar (Liguria)
- Карпаччо из цветной капусты с чёрным трюфелем (Апулия) 🌿 1450
Cauliflower carpaccio with black truffle (Puglia)
- Карпаччо из артишоков с зелёным луком
и сыром пармезан (Лигурия) 2700
Artichoke carpaccio with scallions and parmesan (Liguria)
- Артишоки, жаренные с мятой и чесноком (Лигурия) 🌿 3250
Fried artichokes with mint and garlic (Liguria)
- Артишоки, обжаренные с мини-кальмарами (Лигурия) 3300
Roasted artichokes with mini squid (Liguria)

🌿 - вегетарианское 🌾 - глютен 🥜 - орехи 🍯 - мёд





Цены указаны в рублях





ЗАКУСКИ

ANTIPASTI

Оливки зелёные (Сицилия) 	750
<i>Green olives (Sicilia)</i>	
Вяленые томаты (Сицилия) 	750
<i>Sun-dried tomatoes (Sicilia)</i>	
Маринованные артишоки (Сицилия) 	850
<i>Marinated artichokes (Sicilia)</i>	
Ассорти итальянских сыров 	2650
<i>Italian cheese selection</i>	
Парма (28 месяцев) (Эмилия-Романья)	1850
<i>Parma ham (28 months) (Emilia-Romagna)</i>	
Хамон 5j Иберико «Синко Хотас», Пата Негра	3840
<i>Jamon 5J Ibérico Cinco Jotas, Pata Negra</i>	

Расшифровка обозначений *Explanation of designations*

 **Вегетарианское блюдо**
Vegetarian dish

 **Блюдо содержит орехи**
Dish contains nuts

 **Блюдо содержит глютен**
Dish contains gluten

 **Блюдо содержит мёд**
Dish contains honey





САЛАТЫ

SALADS

- Салат с крабовыми фалангами, томатами и авокадо 3450
Salad with crab legs, tomatoes, and avocado
- Салат из осьминога с картофелем, хрустящим сельдереем
и боттаргой из кефали (Апулия) 2950
Octopus salad with potatoes, crispy celery, and mugil bottarga (Puglia)
- Салат из морепродуктов с зелёными листьями салата, фенхелем и
артишоками (Тоскана) 3100
Seafood salad with greens, fennel, and artichokes (Toscana)
- Салат с перепёлкой и киноа, обжаренными с чесноком и розмарином
(Венето) 🍯 1850
Salad with roasted quail, quinoa, garlic, and rosemary (Veneto)
- Зелёные листья салата с грушей, авокадо
и Пекорино Романо (Лацио) 🥜 1450
Greens with pear, avocado, and Pecorino Romano (Lazio)
- Салат домашний с оливковым маслом / подсолнечным маслом /
со сметаной (Кампания) 950
Homestyle salad with olive oil / sunflower oil / sour cream (Campania)

🌿 - вегетарианское 🌾 - глютен 🥜 - орехи 🍯 - мёд





Цены указаны в рублях





СУПЫ

SOUPS

Суп из морепродуктов (Сицилия) 	2200
<i>Seafood soup (Sicilia)</i>	
Минестроне (Лигурия) 	670
<i>Minestrone (Liguria)</i>	
Суп-пюре из тыквы с обжаренными мини-кальмарами и миндалем (Эмилия-Романья) 	750
<i>Creamy pumpkin soup with roasted mini squids, and almonds (Emilia-Romagna)</i>	
Тортеллини ин бродо (Эмилия-Романья) 	650
<i>Tortellini in broth (Emilia-Romagna)</i>	

Расшифровка обозначений *Explanation of designations*



Вегетарианское блюдо
Vegetarian dish



Блюдо содержит глютен
Dish contains gluten



Блюдо содержит орехи
Dish contains nuts



Блюдо содержит мёд
Dish contains honey





ПАСТА И РИЗОТТО

PASTA & RISOTTO

Лингвини с крабом, томатами черри и фисташками 🌿🍷.....	2750
<i>Linguine with crab, cherry tomatoes, and pistachios</i>	
Спагетти с морепродуктами (Сицилия) 🌿🍷.....	2750
<i>Seafood spaghetti (Sicilia)</i>	
Спагетти с вонголе и боттаргой из кефали (Сардиния) 🌿.....	2150
<i>Spaghetti with vongole, and mugil bottarga (Sardinia)</i>	
Тальолини с чёрным трюфелем (Пьемонт) 🌿.....	2100
<i>Tagliolini with black truffle (Piedmont)</i>	
Равиоли со шпинатом, рикоттой и свежим шафреем (Эмилия-Романья) 🌿.....	950
<i>Ravioli with spinach, ricotta, and fresh saffron (Emilia-Romagna)</i>	
Равиоли со страчателлой и чёрным трюфелем 🌿.....	1800
<i>Ravioli with stracciatella, and black truffle</i>	
Равиоли с камчатским крабом и зелёным горошком 🌿.....	1650
<i>Ravioli with Kamchatka crab and green peas</i>	
Тальятелли с сезонными грибами (Трентино-Альто-Адидже) 🌿.....	1650
<i>Tagliatelle with seasonal mushrooms (Trentino-Alto Adige)</i>	
Лазанья Болоньезе (Эмилия-Романья) 🌿.....	1450
<i>Lasagna Bolognese (Emilia-Romagna)</i>	
Ригатони с бурратой, томатным соусом и базиликом (Кампания) 🌿.....	1390
<i>Rigatoni with burrata, tomato sauce, and basil (Campania)</i>	
Домашние паппарделле с рагу из утки (Марке) 🌿.....	2050
<i>Homestyle pappardelle with duck ragout (Marche)</i>	
Ризотто с морепродуктами (Тоскана) 🍷.....	2850
<i>Seafood risotto (Toscana)</i>	
Ризотто с сезонными грибами (Трентино-Альто-Адидже).....	1890
<i>Risotto with seasonal mushrooms (Trentino-Alto Adige)</i>	

Цены указаны в рублях





РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

FISH & SEAFOODS

Сибас* с овощами / в соли / по-сицилийски / гриль (Сицилия) (100 гр) ...	890
<i>Sea bass* with vegetables / with salt / prepared Sicilian style / grilled (Sicilia) (100 g)</i>	
Филе сибаса с обжаренными цукини и соусом из омара (Сицилия)	1900
<i>Sea bass fillet with roasted zucchini, and lobster sauce (Sicilia)</i>	
Филе рыбы дня на гриле / по-сицилийски	2850
<i>Fish of the day fillet, grilled / prepared Sicilian style</i>	
Тюрбо* по-сицилийски / с овощами (100 гр)	1750
<i>Turbot* prepared Sicilian style / with vegetables (100 g)</i>	
Морской язык* соус белое вино / гриль (100 гр)	1450
<i>Sole* with white wine sauce / grilled (100 g)</i>	
Дикий сибас* в соли / по-сицилийски / с овощами / гриль (100 гр)	1250
<i>Wild sea bass* with salt / prepared Sicilian style / with vegetables / grilled (100 g)</i>	
Ерш* по-сицилийски (100 гр)	1450
<i>Ruffe* prepared Sicilian style (100 g)</i>	
Пагр* по-сицилийски (100 гр)	1250
<i>Seabream* prepared Sicilian style (100 g)</i>	
Морской гребешок* (100 гр)	650
<i>Sea scallop* (100 g)</i>	
Лобстер* (100 гр)	2600
<i>Lobster* (100 g)</i>	
Королевская креветка Mazzancolle (Сицилия) (100 гр)	2000
<i>Mazzancolle prawn (Sicilia) (100 g)</i>	
Осьминог на гриле (Апулия) (100 гр)	3200
<i>Grilled octopus (Puglia) (100 g)</i>	
Мини-кальмары на гриле (Сицилия)	950
<i>Grilled mini squids (Sicilia) (100 g)</i>	

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

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

 - вегетарианское  - глютен  - орехи  - мёд





МЯСО

MEAT

Филе-миньон из мраморной говядины Black Angus Prime (Аргентина) (цена за 100 гр, минимальный заказ 200 гр)	1990
<i>Black Angus Prime marbled beef filet mignon (Argentina) (price per 100 g, minimum order 200 g)</i>	
Шатобриан из мраморной говядины Black Angus Prime на 2 персоны (Аргентина) (цена за 100 гр, минимальный заказ 500 гр)	1990
<i>Black Angus Prime marbled beef chateaubriand steak (Argentina), recommended for two persons (price per 100 g, minimum order 500 g)</i>	
Рибай из мраморной говядины (цена за 100 гр, минимальный заказ 300 гр)	1550
<i>Marbled beef ribeye steak (price per 100 g, minimum order 300 g)</i>	
Кролик запечённый «алла боскайола» (Ломбардия).....	2390
<i>Roasted rabbit alla boscaiola (Lombardy)</i>	
Утиная ножка конфи с корнем сельдерея и соусом из черешни (Венето) 🍯.....	1850
<i>Duck leg confit with celery root and sweet cherry sauce (Veneto)</i>	
Бразато из телячьих щечек с картофельным пюре, сезонными грибами и шпинатом (Пьемонт)	1650
<i>Veal cheek brasato with mashed potatoes, seasonal mushrooms, and spinach (Piedmont)</i>	
Лопатка ягненка, запечённая с овощами, чесноком и мятой (Сардиния)	2720
<i>Roasted lamb shoulder with vegetables, garlic, and mint (Sardinia)</i>	

 - вегетарианское  - глютен  - орехи  - мёд

Цены указаны в рублях





ГАРНИРЫ

SIDE DISHES

Картофель, жаренный с сезонными грибами	1200
<i>Roasted potatoes with seasonal mushrooms</i>	
Картофельное пюре	550
<i>Mashed potatoes</i>	
Зелёная спаржа на гриле или на пару 🌿	1250
<i>Green asparagus grilled or steamed</i>	
Овощи на гриле или на пару 🌿	950
<i>Vegetables grilled or steamed</i>	
Шпинат, жаренный с чесноком	890
<i>Roasted spinach with garlic</i>	
Зелёный салат 🌿	650
<i>Green salad</i>	

🌿 - вегетарианское 🌾 - глютен 🥜 - орехи 🍯 - мёд





НЕАПОЛИТАНСКАЯ ПИЦЦА ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

OVEN-BAKED NEAPOLITAN PIZZA

Фокачча с розмарином и морской солью 🌿.....	650
<i>Focaccia with rosemary and sea salt</i>	
Фокачча с пармезаном 🌿.....	650
<i>Focaccia with parmesan</i>	
Фокачча с тунцом и моцареллой 🌿.....	1250
<i>Focaccia with tuna and mozzarella</i>	
Маргарита – моцарелла, базилик, томатный соус 🌿.....	950
<i>Margherita – mozzarella, basil, tomato sauce</i>	
Четыре сыра – моцарелла, горгонзола, скаморца, пармезан 🌿.....	1350
<i>Four Cheese – mozzarella, gorgonzola, scamorza, parmesan</i>	
Прошутто ди Парма – пармская ветчина, моцарелла, руккола, томатный соус, пармезан 🌿.....	1650
<i>Prosciutto di Parma – Parma ham, mozzarella, arugula, tomato sauce, parmesan</i>	
Ветчина / грибы – моцарелла, ветчина, грибы, томатный соус 🌿.....	1590
<i>Ham anddd Mushrooms – mozzarella, ham, mushrooms, tomato sauce</i>	
Пицца с трюфелем 🌿.....	2150
<i>Truffle</i>	
Дьяволетта – моцарелла, острая салями, рикотта, базилик, томатный соус 🌿.....	1250
<i>Diavoletta – mozzarella, spicy salami, ricotta, basil, tomato sauce</i>	
Груша и горгонзола – моцарелла, горгонзола, груша 🌿.....	1250
<i>Pear anddd Gorgonzola – mozzarella, gorgonzola, pear</i>	

🌿 - вегетарианское 🌿 - глютен 🥜 - орехи 🍯 - мёд

Цены указаны в рублях





ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

«Анна Павлова» с лесными ягодами 🌿	1150
<i>Anna Pavlova with forest berries</i>	
Шоколадная симфония (Пьемонт) 🌿🥜	850
<i>Chocolate Symphony (Piedmont)</i>	
Тарт татен с грушей и мороженым из корицы 🌿	750
<i>Tarte Tatin with pear and cinnamon ice cream</i>	
Желе из красного апельсина с джемом из горького апельсина (Сицилия)	750
<i>Red orange jelly with bitter orange jam (Sicilia)</i>	
Сицилийское канноло с цукатами и фисташками 🌿🥜	450
<i>Sicilian cannolo with dried fruit and pistachios</i>	
Тирамису (Венето) 🌿	950
<i>Tiramisu (Veneto)</i>	
Панна Котта с клубникой (Пьемонт)	850
<i>Panna cotta with strawberry (Piedmont)</i>	
Мильфей с лесными ягодами 🌿	1250
<i>Millefeuille with forest berries</i>	
Профитроли с ванильным мороженым и шоколадным соусом 🌿	850
<i>Profiteroles with vanilla ice cream and chocolate sauce</i>	
«Мишка BUONO». Десерт с творожным кремом, хрустящей вафель, тартаром из сезонных ягод и желе из вишни 🌿	1150
<i>BUONO Teddy Bear with cream cheese, crispy waffle, seasonal berry tartare, and cherry jelly</i>	
Воздушный чизкейк со свежим манго и соусом из облепихи 🌿🥜	950
<i>Airy cheesecake with fresh mango and sea buckthorn sauce</i>	

🌿 - вегетарианское 🌿 - глютен 🥜 - орехи 🍯 - мёд





ЯГОДЫ И ФРУКТЫ

BERRIES & FRUITS

Клубника	1150
<i>Strawberries</i>	
Малина	1250
<i>Raspberries</i>	
Голубика	950
<i>Blueberries</i>	
Ежевика	1200
<i>Blackberries</i>	
Манго	1350
<i>Mango</i>	
Ягодное ассорти	3200
<i>Assorted berries</i>	

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

HOMESTYLE ICE CREAM & SORBETS

Мороженое (фундучное / корица / ваниль / шоколадное / вишнёвое / базилик / чизкейк)	350
<i>Ice creams (hazelnut / cinnamon / vanilla / chocolate / cherry / basil / cheesecake)</i>	
Сорбеты (манго-маракуйя / зелёное яблоко / лесные ягоды / ежевика / лимон)	350
<i>Sorbets (mango-passion fruit / green apple / forest berries / blackberry / lemon)</i>	





Китайское меню
菜单



Система лояльности
Loyalty program



Система лояльности не действует для компании
более 8 человек и на специальные предложения

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





