



BONACAPONA

ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН



Меню



Забота о госте и качестве —
неизменная ценность команды BONA CAPONA.
Наши повара вручную отбирают каждый овощ,
чтобы в вашем блюде были только лучшие ингредиенты.
Мы рады становиться лучше для вас
и завоевывать все больше доверия каждый день!

N новое блюдо

 вегетарианское блюдо

 без глютена

1/2 половина порции

№1 выбор гостей

G подача Гранде

В меню указан не полный состав блюд, если у вас аллергия, сообщите об этом официанту

Закуски

ГРАНДЕ ТРАДИЦИОНАЛЕ – новый формат подачи, разработанный нашим бренд-шефом Станиславом Любиным, совместно с шефом из Тосканы Алессандро Лукинелли. Главное отличие — большая сытная порция, что точно не оставит вас голодным.

Гранде Традиционале

Закуски на компанию

Сырная тарелка

моцарелла, горгонзола, пекорино романо, пармезан, азиаго. Подается с медом, виноградом, грушей, рукколой, палочками гриссини и брускеттой с кремом из рикотты

500 г / 890

Антипаста Типико

прошутто крудо, острая салями, мортаделла с фисташками, ветчина, моцарелла.

Подается с рукколой, гриссини и брускеттой с паштетом из печени кролика

500 г / 890

Фритто Мисто ди Маре

тигровые креветки, окунь, кальмар, мидии и овощи в тонком тесте с томатной сальсой и лимоном

650 г / 890

Брускетты:

С пармской ветчиной / 100 г 190
и свежей грушей

С кремом из рикотты / 100 г 190
и запеченным болгарским перцем в пряных травах

С запеченным сырным кремом / 100 г 120

N С паштетом из печени кролика / 100 г 190
и ягодным конфитюром

С тунцом / 100 г 240
и артишоками на горчично-медовом соусе

С семгой шеф-посола / 110 г 240
ломтиками спелых томатов, красным луком и сырным кремом

Закуски

Гигантские оливки / 100 г 240

1/2 Капрезе / 135/270 г 240/440
с соусом песто, бальзамическим кремом и кедровыми орехами

N Сельдь / 230 г 290
с укропным маслом и красным луком, на картофельном салате

Тартар из мраморной говядины / 120 г 440
с каперсами, луком шалот и перепелиным яйцом

Жареный сыр бри / 190 г 490
в хрустящей панировке с ягодным соусом

N Баклажаны пармеджано / 200 г 390
по-умбрийски, запеченные под томатным соусом с моцареллой



N новое блюдо

 вегетарианское блюдо

 без глютена

1/2 половина порции

№1 выбор гостей

G подача Гранде

В меню указан не полный состав блюд, если у вас аллергия, сообщите об этом официанту

Салаты

Свежие и сочные салаты мы готовим только из овощей, отобранных вручную каждым шеф-поваром. А самые популярные из них теперь в тосканской подаче «ГРАНДЕ», отличающейся особенно большой порцией.

Гранде Традиционале

Салат с куриной грудкой 590

на основе микса из рукколы со свежим шпинатом, салатом фриссе в ореховом соусе и сыром горгонзола

Салат с тигровыми креветками крудо 590

на основе микса из рукколы со свежим шпинатом, салатом фриссе с фенхелем и печеной тыквой с соусом на основе апельсина и оливкового масла

Стейк-салат с мраморной говядиной 590

на основе микса из рукколы со свежим шпинатом, салатом фриссе с вялеными томатами и соусом песто

Нисуаз 590

с обжаренным тунцом, фасолью, теплым мини-картофелем, яйцом су-вид и анчоусами на хрустящих листьях салата с оливками с горчишно-медовым соусом

N Инсалата русса / 240 г 340

салат Ала Оливье из окорока, картофеля, моркови, горошка с домашним майонезом, муссом из авокадо

Панцанелла / 260 г 290

тосканский салат из свежих овощей и фирменной заправки на основе оливкового масла с апельсиновым соком и гренками из ржаного хлеба

Греческий салат / 250 г 340

салат из свежих овощей, оливок, маринованного красного лука и домашнего сыра фета с травами и фокаччей

№1 Цезарь с куриной грудкой / 245 г 390

заправленный авторским соусом с добавлением анчоусов и пармезана

Теплый салат с кальмаром / 240 г 390

картофелем, сельдереем, каперсами и миксом салатов, с оливковым маслом, горчицей и соевым соусом

N Теплый деревенский салат / 285 г 490

с мясом кролика и индейки, жареным мини-картофелем и свежими овощами

Салат с козьим сыром / 255 г 390

виноградом, грецким орехом и жареными баклажанами с соусом чили-манго и бальзамическим кремом

Цезарь с тигровыми креветками / 245 г 490

заправленный авторским соусом с добавлением анчоусов и пармезана

№1 Фрутти ди маре / 220 г 490

сочная клубника, спелый манго, листья салата, морепродукты и авокадо с медово-горчичным соусом



N новое блюдо

 вегетарианское блюдо

 без глютена

1/2 половина порции

№1 выбор гостей

G подача Гранде

В меню указан не полный состав блюд, если у вас аллергия, сообщите об этом официанту

Супы

Что ценят итальянцы в супах?

Конечно же, насыщенный и яркий, как солнце Тосканы, вкус. Поэтому в основе всех наших супов не вода, а наваристый ароматный бульон. В сочетании со свежими ингредиентами, он выполняет главную миссию BONA CAPONA — знакомит гостей с настоящей Италией.

Гранде Традиционале

Суп в традиционной тосканской подаче Гранде
от Алесандро Луккинели и бренд-шефа Станислава Любина

1/2

Рыбная похлебка

по-лигурийски / 300 / 550 г

340/590

с томатами, фенхелем, стеблем сельдерея,
морепродуктами с добавлением каперсов и оливок.
Подается с брускеттой с запеченным сыром

N Бульон из цыпленка / 410 г	290	N Рыбный сливочный суп / 480 г	390
с лапшой и овощами, зеленым луком и яйцом всмятку		с окунем, треской и вешенками	
Тыквенный крем-суп / 400 г	290	Томатный суп / 365 г	290
с тыквенными семечками и гриссини		с базиликовым песто	
N • с горгонзолой / 400 г	340	• с сыром страчателла / 380 г	340
Основа на выбор: на сливках, без сливок, на альтернативном молоке		• с мидиями и кальмаром / 430 г	360

Рекомендуем дополнить суп ароматной брускеттой с сырным соусом
или хрустящими палочками гриссини

Хлеб и Фокачча

Чиабатта / 130 г	190	N Римская фокачча / 200 г	190
традиционный итальянский хлеб, подается с кремом из рикотты с добавлением базилика и чеснока		с томатами черри, острым тыквенным соусом и гриссини	
Брускетта с запеченным сырным кремом / 100 г	120	Фокачча с розмарином / 240 г	290
		морской солью и соусом песто	
Гриссини / 85 г	90	Фокачча с сыром фета / 250 г	290

Пасты

Гранде Традиционале

ВИДЫ ПАСТ

СПАГЕТТИ • КАЗАРЕЧЧЕ • ФУЗИЛЛИ •
ПАПАРДЕЛЛЕ С ПЕТРУШКОЙ • ФЕТТУЧЧИНЕ • РИГАТОНИ

СОУС НА ВЫБОР:

половина/гранде

N С мидиями / 420 г 320/540
анчоусами со сливочным муссом

Альфредо / 430 г 290/490
с куриной грудкой, шампиньонами,
подвяленными томатами и пореем
в сливочном соусе

№1 Карбонара / 440 г 290/490
с беконом в нежном соусе на основе желтков

Алла Сичилиана / 530 г 290/490
соус из томатов, баклажанов и сладкого
перца с сыром страчателла и пекорино романо

N Алла Горгонзола / 360 г 290/490
с сыром горгонзола,
базиликом и кедровыми орешками

N Аль Сальмоне / 460 г 340/590
с копченым лососем, томатами конкассе
в соусе сливочный биск

Маре Монти / 390 г 320/540
с тигровыми креветками и белыми грибами

Ди Манзо / 450 г 320/540
говяжья вырезка, вешенками
и паприкой в пряном сливочном соусе

Особенные пасты

Черное море / 440 г 340/590
на черной пасте феттуччине, с морепродуктами
в сочетании с фасолью и соусом
из панцирей креветок на основе сливок

С креветками и брокколи / 390 г 290/490
паста из гречневой муки (без глютена)
N с креветками и брокколи в морском соусе





Бранде Традиционале

Равиоли

N С куриным филе / 430 г
и соусом из сладкого перца

половина/целая
290/490

Шпинатные равиоли / 430 г
в соусе аль помодоро

290/490

Тыквенные равиоли / 430 г

320/540

с кроликом и насыщенным мясным соусом
с петрушкой

N С окуном и цукини / 430 г
с томатами конкассе и соусом биск

320/540

Лазанья

Лазанья по-болонски / 280 г

440

Домашнее тесто для лазаньи и соус из говядины,
свинины и спелых томатов с бешамелем

Ризотто

N Ризотто с морепродуктами / 300 г
с добавлением свекольного сока и рыбного бульона

490

Ризотто с белыми грибами / 300 г

490

и сливочным муссом с добавлением черного
трюфеля, на грибном бульоне из риса карнароли

**N Ризотто
с телячьими щечками / 300 г**
соусом демиглас, сыром пекорино и петрушкой

440

Нашу пасту мы готовим вручную,
используя исключительно итальянскую муку
высшего сорта. Рецепты соусов бренд-шеф
BONA CAPONA Станислав Любин создавал
вместе с одним из лучших шефов Тосканы
Алессандро Лукинелли. Так что, можем смело
сказать — наши пасты отражение лучших
итальянских традиций.



новое блюдо



вегетарианское блюдо



без глютена



половина порции



выбор гостей



подача Гранде

В меню указан не полный состав блюд, если у вас аллергия, сообщите об этом официанту

Зорьчиче люда

Каждый ингредиент в вашем блюде был отобран вручную нашими поварами. А для достижения лучшего качества, мы сотрудничаем с фермами и поставщиками со всех концов света. Например, лосось привезен с Фарерских островов, креветки — из Индонезии, а мидии — из Чили. Яйца нам поставляют фермы Ленинградской области, а мясо — ведущий производитель на российском рынке — «Мираторг».

N Филе окуня / 300 г 490
томленое с зеленой фасолью, томатами
и соусом цукини

**N Рубленые котлеты
из индейки / 280 г 490**
с картофельным пюре

Куриная грудка на гриле / 190 г 340
с соусом Наполи

Куриная грудка с ромейном / 260 г 490
сырным соусом и миндалем

Овощи-гриль / 190 г 340
с соусом песто

Филе трески Аква Пацца / 290 г 590
с мидиями, каперсами и маслинами в томатах,
с печеным на гриле мини-картофелем

N Утиная ножка конфи / 300 г 690
с перлотто и грибным соусом

Стейк из лосося / 290 г 690
с двумя текстурами цветной капусты
и укропным маслом
на выбор: томленный в бульоне или жаренный на гриле

Гранд Биф / 350 г 690
бифштекс из мраморной говядины с яйцом
всмятку, жареным картофелем с вешенками,
фундуком и соусом демиглас

Телячьи щечки / 320 г 590
в собственном соку. Подаются с соусом велюте,
битыми огурцами и картофельным пюре

N Строганов Италияно / 310 г 590
из мраморной вырезки с ньокками

Стейки

Мясо молодых бычков с легким ароматом чеснока
и свежего тимьяна

Миньон / 100 г 390

N Мачете / 100 г 390

Фланк / 100 г 390

N Стриплойн / 100 г (мин. 300 г) 490

 **МИРАТОРГ** Prime Black Angus, 200 дней зернового
откорма, 21 день влажного вызревания

Зарниры

Картофельное пюре / 150 г 140

Цветная капуста / 150 г 140
на пару или жареная

Зеленая фасоль / 150 г 140
обжаренная в итальянских травах
с красным луком и морковью

Картофель фри / 150 г 140

N Жареный мини-картофель / 150 г 190
с вешенками, чесноком и травами

Соусы

**Порто • Голландский • Сырный
с кукурузой • Грибной • Перечный
• Наполи / 40 г 90**



N новое блюдо

🌿 вегетарианское блюдо

🌿 без глютена

1/2 половина порции

№1 выбор гостей

G подача Гранде

Пиццы

Пиццы из этого раздела готовятся по авторскому рецепту нашего пиццайоло Даниила Сычева. Он использует только качественную цельнозерновую муку от итальянских поставщиков и выдерживает тесто 24 часа. Так оно получается пышным и с пористым краем, а также приобретает красивый леопардовый окрас. Что касается начинок — тут он смело адаптирует классические итальянские рецепты, добавляя яркие штрихи от себя. Мы определенно рекомендуем попробовать!

Фирменные пиццы

от нашего шефа пиццайоло

N С тигровыми креветками / 530 г 640
и печеной тыквой

N Боскайола / 490 г 590
с шампиньонами, фаршем из мраморной говядины и трюфельным маслом

N Ди Манзо / 480 г 590
с сырным соусом, говяжьей вырезкой и грибами

N С копченым лососем / 460 г 640
с пореем и цедрой лимона

N С креветками и рукколой / 480 г 640
с нежной моцареллой и ароматным пармезаном

N 2 перца и бекон / 490 г 490
с острым халапеньо и печеным перцем

N Кальцоне BONA CAPONA / 580 г 590
закрывающаяся пицца с томатным соусом, ветчиной, шампиньонами, салями, оливковым маслом, пармезаном, яйцом и петрушкой

G Маргарита / 420 г 390
классическая пицца с томатным соусом, оливковым маслом и листьями базилика

N Пепперони / 470 г 490
пикантные итальянские салями с нежным сыром моцарелла

N С анчоусами / 480 г 490
картофелем, красными луком и салатом фриссе

N С грушей и горгонзолой / 440 г 490
и грецким орехом

N Цезарь / 450 г 540
с ароматной курицей, беконом и сочным ромейном

N Карбонара / 430 г 540
с беконом, сливочным соусом и моцареллой

Кватро Формаджи / 420 г 590
с сырами горгонзола, азиаго, моцарелла и пармезан

Прошутто Фунги / 500 г 540
с ветчиной, паприкой, грибами, моцареллой и томатным соусом

Кватро Стаджиони / 540 г 590
с беконом, шампиньонами, артишоками, томатным соусом и пармезаном



N новое блюдо

 вегетарианское блюдо

 без глютена

1/2 половина порции

№1 выбор гостей

G подача Гранде

В меню указан не полный состав блюда, если у вас аллергия, сообщите об этом официанту

Десерты

У BONA CAPONA есть собственная кондитерская, где шеф-кондитер Валерия Можаяева и ее команда каждый день вручную готовят все десерты. Такой подход помогает нам особенно внимательно следить за качеством всех сладостей и постоянно улучшать вкус, чтобы каждый десерт становился для вас маленьким праздником.

N Апельсиновый кекс / 120 г 290
с жидким центром из бельгийского шоколада

1/2 Медовик / 90/180 г 190/340
карамельно-медовые коржи в сочетании с нежным сметанным кремом

№1 Домашний наполеон / 145/290 г 190/340
из слоеного теста и нежнейшего заварного крема со стручковой ванилью

Красный бархат / 160 г 290
популярный американский торт с красными коржами и сырным кремом

Шоколадный грильяж / 130 г 290
шоколадная карамель, фундук, шоколадно-соленый крем на основе сливочного сыра. Покрит глазурью Роше

N Римские развалины / 130 г 290
с бельгийским шоколадом, черносливом в карамельном сиропе с ромом

Чизкейк Маракуйя / 150 г 340
классический выпечной чизкейк на основе карамелизированного сабле

«Баночка счастья» / 170 г 390
нежная сливочная панна, дополненная печеньем из лесного ореха и муссом из спелой черники

Тирамису / 160 г 340
с кантуччи собственного приготовления и кремом маскарпоне

N Теплый штрудель с печеным яблоком / 180 г 340
со сливочным сыром и шариком ванильного мороженого

Мороженое / Сорбеты / 50 г 100

Сладкого много не бывает!
Закажите торт из нашей кондитерской.
Заказ осуществляется за 3 дня до желаемой даты.
Стоимость торта от 1200 ₺ до 1500 ₺ за кг,
в зависимости от выбранной основы.



пр. Ветеранов, д. 105
911-20-30

ул. Есенина, д. 1
943-18-00

пр. Славы, д. 43
947-90-40

г. Пушкин, ул. Оранжерейная, д. 39
930-09-63

Комендантский пр., д. 2
961-73-13

Московский пр., д. 179
905-35-38