




MEHIO



*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



*Специальное предложение от шефов
Джузеппе Дави и Андреа Галли
Giuseppe Davi and Andrea Galli
chef's special menu*

Тартар из тунца Блюфин с авокадо и соусом юдзу (Сицилия) (120 гр) <i>Bluefin tuna tartar with avocado and yuzu sauce (Sicily)</i>	3900
Карпаччо из томатов и авокадо с семенами льна и чиа (Лигурия) (270 гр) <i>Tomato and avocado carpaccio with flax and chia seeds (Liguria)</i>	1950
Гаспачо со страчателлой (330 гр) <i>Gazpacho with Stracciatella</i>	950
Равиоли с камчатским крабом и зеленым горошком (140 гр) <i>Ravioli with Kamchatka crab and green peas</i>	1450
Ассорти морепродуктов на гриле (лангустин, креветка Mazzancolle, гребешок, мини-кальмары, филе сибаса) (Сицилия) (420 гр) <i>Grigliata di pesce mista (langoustine, prawn Mazzancolle, sea scallop, baby squids, sea bass fillet) (Sicily)</i>	7500
Филе сибаса, запеченное со сморчками (Эмилия-Романья) (200 гр) <i>Baked sea bass with morels (Emilia-Romagna)</i>	2750
Филе миньон со спаржей, сморчками и овощным соусом демигласс (Эмилия-Романья) (250 гр) <i>Filet mignon with asparagus with morels and vegetable demi-glace (Emilia-Romagna)</i>	3450
Кролик запеченный «алла боскайола» (Ломбардия) (450 гр) <i>Baked rabbit «alla boscaiola» (Lombardy)</i>	2500
Гратен из белой спаржи (Венето) (230 гр) <i>White asparagus gratin (Veneto)</i>	2100
Пицца с маскарпоне и сезонными грибами (Эмилия-Романья) (325 гр) <i>Pizza with Mascarpone and seasonal mushrooms (Emilia-Romagna)</i>	1850





Аквариум / Крудо бар
Aquarium specials / Raw bar

Устрица Жилардо (1 шт) <i>Gillardeau oyster</i>	750
Устрица «Special» (1 шт) <i>«Special» oyster</i>	650
Морской ёж* крудо / паста (1 шт) <i>Sea urchin crudo / pasta</i>	550/1850
Морской гребешок* крудо / гриль (100 гр) <i>Sea scallop crudo / grill</i>	550
Вонголе* соте / паста (100 гр) (мин. 300 гр) <i>Vongole saute / pasta</i>	500
Камчатский краб* на пару / на гриле / салат / паста (100 гр) <i>Kamchatka crab steamed / grill / salad / pasta</i>	1350
Лангустины* крудо / паста (100 гр) <i>Langoustines crudo / pasta</i>	2800
Лангуст* на пару / на гриле / салат / паста (100 гр) <i>Spiny lobster steamed / grill / salad / pasta</i>	2600
Лобстер* на пару / на гриле / салат / паста (100 гр) <i>Lobster steamed / grill / salad / pasta</i>	2600
Тунец Блюфин крудо (50 гр) <i>Bluefin tuna crudo</i>	2300
Крудо из красных сицилийских креветок (100 гр) <i>Red Sicilian shrimp crudo</i>	1450
Крудо / тартар из рыбы дня с оливковым маслом, лаймом и зеленым луком (100 гр) <i>Crudo / tartar fish of the day with olive oil, lime and green onion</i>	2350
Крудо / тартар из лосося с авокадо и соусом юдзу (140 гр) <i>Crudo / tartar salmon with avocado and yuzu sauce</i>	1650
Тартар из сибаса с сорбетом «Кровавая Мэри» (150 гр) <i>Sea bass tartar with «Bloody Mary» sorbet</i>	1600

* Способ приготовления может быть выбран по вашему желанию
The cooking method can be chosen at your request



Закуски *Appetizers*

Карпаччо из осьминога с рукколой, вялеными томатами и соусом из бальзамического уксуса из Модены (Апулия) (120 гр) <i>Octopus carpaccio with arugula, dried tomatoes and balsamic vinegar sauce from Modena (Puglia)</i>	2520
Тартар из говядины (Пьемонт) (165/45 гр) <i>Beef tartar (Piedmont)</i>	1650
Карпаччо из говядины с эспумой из белых грибов, черным трюфелем и Пармезаном (Венето) (150 гр) <i>Beef carpaccio with ceps espuma, black truffle and Parmesan (Veneto)</i>	2240
Вителло Тоннато (Пьемонт) (190 гр) <i>Vitello Tonnato (Piedmont)</i>	1450
Буррата с томатами и базиликом (Апулия) (380 гр) <i>Burrata with tomatoes and basil (Puglia)</i>	1550
Карпаччо из томатов с красным луком, базиликом, каперсами и бальзамиком (Лигурия) (310 гр) <i>Tomato carpaccio with red onion, basil, capers and balsamic (Liguria)</i>	950
Карпаччо из цветной капусты с черным трюфелем (Апулия) (170 гр) <i>Cauliflower carpaccio with black truffle (Puglia)</i>	1450
Карпаччо из артишоков с зеленым луком и сыром Пармезан (Лигурия) (127 гр) <i>Fresh artichokes carpaccio with green onion and Parmesan (Liguria)</i>	2700
Артишоки, жаренные с мятой и чесноком (Лигурия) (150 гр) <i>Fried artichokes with mint and garlic (Liguria)</i>	3250
Артишоки, обжаренные с мини-кальмарыми (Лигурия) (164 гр) <i>Fried artichokes with baby squids (Liguria)</i>	3300





Закуски *Appetizers*

Оливки зеленые (Сицилия) (100 гр) <i>Green olives (Sicily)</i>	650
Вяленые томаты (Сицилия) (100 гр) <i>Dried tomatoes (Sicily)</i>	650
Маринованные артишоки (Сицилия) (100 гр) <i>Marinated artichokes (Sicily)</i>	850
Ассорти сыров (350 гр) <i>Cheese plate</i>	2550
Парма (28 месяцев) (Эмилия-Романья) (100 гр) <i>Parma (28 months) (Emilia-Romagna)</i>	1650
Хамон 5j Иберико «Синко Хотас», Пата Негра (50/50 гр) <i>Jamon 5j Iberico «Cinco Jotas», Pata Negra</i>	3840





Салаты

Salads

Салат с крабовыми фалангами, томатами и авокадо (320 гр) <i>Salad with Kamchatka crab phalanges, tomatoes and avocado</i>	3450
Салат из осьминога с картофелем, хрустящим сельдереем и боттаргой из кефали (Апулия) (260 гр) <i>Octopus salad with potatoes, crispy celery and mullet bottarga (Puglia)</i>	2950
Салат из морепродуктов с зелеными листьями салата, фенхелем и артишоками (Тоскана) (285 гр) <i>Seafood salad with green salad, fennel and artichokes (Toscana)</i>	3100
Салат с перепёлкой и киноа, обжаренными с чесноком и розмарином (Венето) (285 гр) <i>Green salad with warm quail and quinoa, fried with garlic and rosemary (Veneto)</i>	1850
Зеленые листья салата с грушей, авокадо и Пекорино Романо (Лацио) (240 гр) <i>Green salad with pear, avocado and Pecorino Romano (Lazio)</i>	1320
Салат домашний с оливковым маслом / подсолнечным маслом / со сметаной (Кампания) (290 гр) <i>Homemade salad with olive oil / sunflower oil / with sour cream (Campania)</i>	850





Супы Soups

Суп из морепродуктов (Сицилия) (300 гр) <i>Seafood soup (Sicily)</i>	2200
Минестроне (Лигурия) (330 гр) <i>Minestrone (Liguria)</i>	670
Суп-капучино из сморчков (Трентино-Альто-Адидже) (350 гр) <i>Morel cappuccino soup (Trentino-Alto Adige)</i>	1100
Тортеллини ин бродо (Эмилия-Романья) (300 гр) <i>Tortellini in brodo (Emilia-Romagna)</i>	650





Паста и ризотто *Pasta and Risotto*

Лингвини с крабом, томатами черри и фисташками (390 гр) <i>Linguini with crab, cherry tomatoes and pistachios</i>	2750
Спагетти с морепродуктами (Сицилия) (445 гр) <i>Spaghetti with seafoods (Sicily)</i>	2750
Спагетти с вонголе и боттаргой из кефали (Сардиния) (290 гр) <i>Spaghetti with vongole and mullet bottarga (Sardinia)</i>	2150
Ризотто с морепродуктами (Тоскана) (305 гр) <i>Risotto with seafoods (Toscana)</i>	2850
Тальюлини с черным трюфелем (Пьемонт) (245 гр) <i>Tagliolini with black truffle (Piedmont)</i>	2100
Равиоли со шпинатом, Рикоттой и свежим шалфеем (Эмилия-Романья) (150 гр) <i>Ravioli with spinach, Ricotta and fresh sage (Emilia-Romagna)</i>	850
Равиоли со Страчателлой и черным трюфелем (150 гр) <i>Ravioli with Stracciatella and black truffle</i>	1800
Тальятелли с сезонными грибами (Трентино-Альто-Адидже) (390 гр) <i>Tagliatelle with seasonal mushrooms (Trentino-Alto Adige)</i>	1550
Ризотто с сезонными грибами (Трентино-Альто-Адидже) (350 гр) <i>Risotto with seasonal mushrooms (Trentino-Alto Adige)</i>	1790
Лазанья Болоньезе (Эмилия-Романья) (195 гр) <i>Classic lasagna «alla Bolognese» (Emilia-Romagna)</i>	1450
Ригатони с Бурратой, томатным соусом и базиликом (Кампания) (350 гр) <i>Rigatoni with Burrata, tomato sauce and basil (Campania)</i>	1390
Домашние паппарделле с рагу из утки (Марке) (300 гр) <i>Homemade papardelle with duck stew (Marche)</i>	2050





Рыба и морепродукты *Fish and seafoods*

Рыба дня* с овощами / в соли / по-сицилийски (100 гр) <i>Fish of the day with baked vegetables / in salt / Sicilian style</i>	1200
Сибас* с овощами / в соли / по-сицилийски / гриль (Сицилия) (100 гр) <i>Sea bass with baked vegetables / in salt / Sicilian style / grilled (Sicily)</i>	890
Филе сибаса с обжаренными цукини и соусом из омара (Сицилия) (250 гр) <i>Sea bass fillet with fried zucchini and lobster sauce (Sicily)</i>	1900
Филе рыбы дня* на гриле / по-сицилийски (150 гр) <i>Grilled fish fillet of the day / Sicilian style</i>	2850
Морской гребешок (100 гр) <i>Grilled sea scallop</i>	550
Королевская креветка Mazzancolle (Сицилия) (100 гр) <i>Prawn Mazzancolle (Sicily)</i>	2000
Осьминог на гриле (Апулия) (100 гр) <i>Grilled octopus (Puglia)</i>	3200
Мини-кальмары на гриле (Сицилия) (100 гр) <i>Grilled baby squids (Sicily)</i>	950

* Способ приготовления может быть выбран по вашему желанию
The cooking method can be chosen at your request





Мясо *Meat*

Рибай (100 гр)* (мин 300 гр) <i>Beef rib eye (min 300 gr)</i>	1550
Филе говядины (мин 200 гр) или Шатобриан (мин 500 гр) с соусом Пеппе Верде (цена указана за 100 гр)* <i>Grilled beef fillet (min 200gr) or Chateau Briand (min 500 gr)</i> <i>with green pepper sauce (price per 100 gr)</i>	1990
Филе говядины с сезонными грибами и картофельным гратеном (Венето) (280 гр) <i>Beef fillet with seasonal mushrooms and potato gratin (Veneto)</i>	3900
Утиная ножка конфи с корнем сельдерея и соусом из черешни (Венето) (220 гр) <i>Duck leg confit with celery root and cherry sauce (Veneto)</i>	1850
Бразато из телячьих щечек с картофельным пюре, сезонными грибами и шпинатом (Пьемонт) (380 гр) <i>Veal cheeks brasato with mashed potatoes,</i> <i>seasonal mushrooms and spinach (Piedmont)</i>	1950
Лопатка ягненка, запеченная с овощами, чесноком и мятой (Сардиния) (600 гр) <i>Lamb shoulder baked with vegetables, garlic</i> <i>and mint (Sardinia)</i>	2720

* Вес готового блюда указан с учетом средней степени прожарки
The weight of the prepared dish is indicated with medium grilled





Гарниры *Side Dishes*

Картофель, жаренный с сезонными грибами (250 гр) <i>Potatoes, fried with seasonal mushrooms</i>	1100
Картофельное пюре (200 гр) <i>Mashed potatoes</i>	450
Белая /зеленая спаржа на гриле /на пару (150 гр) <i>White /green asparagus grilled /steamed</i>	1250
Овощи на гриле /на пару (180 гр) <i>Vegetables grilled /steamed</i>	850
Шпинат, жаренный с чесноком (120 гр) <i>Spinach, fried with garlic</i>	850
Зелёный салат (30 гр) <i>Green salad</i>	450





Неаполитанская пицца *Neapolitan pizza*

Фокачча с розмарином и морской солью (200 гр) <i>Focaccia with rosemary and sea salt</i>	390
Неаполитанская фокачча с пармезаном (230 гр) <i>Neapolitan focaccia with parmesan cheese</i>	650
Фокачча с тунцом и моцареллой (450 гр) <i>Focaccia with tuna and Mozzarella</i>	1050
Пицца «Маргарита» – моцарелла, базилик, томатный соус (450 гр) <i>Pizza «Margherita» – mozzarella, basil, tomato sauce</i>	850
Пицца «Четыре сыра» – моцарелла, горгонзола, скаморца, пармезан (400 гр) <i>Pizza «Four cheese» – mozzarella, gorgonzola, scamorza, parmesan</i>	1350
Пицца «Прощутто ди Парма» – пармская ветчина, моцарелла, руккола, томатный соус, пармезан (480 гр) <i>Pizza «Prosciutto di Parma» – parma ham, mozzarella, rocket salad, tomato sauce, parmesan</i>	1550
Пицца «Ветчина / грибы» – моцарелла, ветчина, грибы, томатный соус (470 гр) <i>Pizza «Ham / mushrooms» – mozzarella, ham, mushrooms, tomato sauce</i>	1590
Пицца с трюфелем (390/5 гр) <i>Pizza with truffle</i>	2150
Пицца «Дьяволетта» – моцарелла, чоризо, рикотта, базилик, томатный соус (510 гр) <i>Pizza «Diavoletta» – mozzarella, chorizo, ricotta, basil, tomato sauce</i>	1150
Пицца «Груша и Горгонзола» – моцарелла, горгонзола, груша (410 гр) <i>Pizza «Pear and Gorgonzola» – mozzarella, gorgonzola, pear</i>	1150





Ягоды и фрукты *Berries and fruits*

Клубника (250 гр) <i>Strawberry</i>	1150
Малина (100 гр) <i>Raspberry</i>	1150
Голубика (100 гр) <i>Blueberry</i>	850
Ежевика (100 гр) <i>Blackberry</i>	950
Манго (100 гр) <i>Mango</i>	1350
Ягодное ассорти (350 гр) <i>Mix berries</i>	2900
Фруктовое ассорти (400 гр) <i>Mix fruits</i>	2950

Домашнее мороженое и сорбеты *Homemade ice cream and sorbets*

Мороженое (фундучное / корица / ваниль / шоколадное / вишневое) (50 гр) <i>Ice cream (hazelnut / cinnamon / vanilla / chocolate / cherry)</i>	350
Сорбеты (манго-маракуйя / зеленое яблоко / лесные ягоды / ежевика / лимон / лимон – базилик) (50 гр) <i>Sorbets (mango-passion fruit / green apple / forest berries / blackberry / lemon / lemon – basil)</i>	350





Десерты Desserts

«Анна Павлова» с лесными ягодами (140 гр) <i>«Anna Pavlova» with forest berries</i>	790
Шоколадная симфония (Пьемонт) (110 гр) <i>Chocolate symphony (Piedmont)</i>	850
Тарт татен с грушей и мороженым из корицы (160 гр) <i>Pear tarte tatin with cinnamon ice cream</i>	650
Желе из красного апельсина с джемом из горького апельсина (Сицилия) (140 гр) <i>Red orange jelly with bitter orange jam (Sicily)</i>	650
Сицилийское каноло с цукатами и фисташками (1 шт) <i>Sicilian cannolo with glace fruit and pistachio</i>	450
Тирамису (Венето) (180 гр) <i>Tiramisu (Veneto)</i>	850
Панна Котта с клубникой (Пьемонт) (180 гр) <i>Panna Cotta with strawberry (Piedmont)</i>	750
Мильфей с лесными ягодами (250 гр) <i>Millefeuille with berries</i>	1250
Профитроли с ванильным мороженым и шоколадным соусом (260 гр) <i>Profiteroles with vanilla ice cream and chocolate sauce</i>	850
Творожный торт с сезонными ягодами (190 гр) <i>Berries cottage cheesecake</i>	990



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