

# BUONO



## 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*



## 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 карамелизованный 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 орехи  
Dish contains nuts



Блюдо содержит глютен  
Dish contains gluten



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* (100g) 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
<i>Octopus carpaccio with arugula, sun-dried tomatoes, and Modena balsamic vinegar sauce (Puglia)</i>	
Классический тартар из говядины (Пьемонт) .....	1850
<i>Classic beef tartare (Piedmont)</i>	
Карпаччо из говядины с эспумой из белых грибов, чёрным трюфелем и пармезаном (Венето) .....	2240
<i>Beef carpaccio with porcini mushroom espuma, black truffle, and parmesan (Veneto)</i>	
Вителло Тоннато (Пьемонт) .....	1450
<i>Vitello tonnato (Piedmont)</i>	
Буррата с томатами и базиликом (Апулия) .....	1550
<i>Burrata with tomatoes and basil (Puglia)</i>	
Карпаччо из томатов с красным луком, базиликом, каперсами и бальзамиком (Лигурия)   .....	1250
<i>Tomato carpaccio with red onion, basil, capers, and balsamic vinegar (Liguria)</i>	
Карпаччо из цветной капусты с чёрным трюфелем (Апулия)  .....	1450
<i>Cauliflower carpaccio with black truffle (Puglia)</i>	
Карпаччо из артишоков с зелёным луком и сыром пармезан (Лигурия) .....	2700
<i>Artichoke carpaccio with scallions and parmesan (Liguria)</i>	
Артишоки, жаренные с мятой и чесноком (Лигурия)  .....	3250
<i>Fried artichokes with mint and garlic (Liguria)</i>	
Артишоки, обжаренные с мини-кальмары (Лигурия) .....	3300
<i>Roasted artichokes with mini squid (Liguria)</i>	

 - 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  
*Seafood soup (Sicilia)*

Минестроне (Лигурия) ..... 670  
*Minestrone (Liguria)*

Суп-пюре из тыквы с обжаренными мини-кальмарами  
и миндалем (Эмилия-Романья) ..... 750  
*Creamy pumpkin soup with roasted mini squids, and almonds (Emilia-Romagna)*

Тортеллини ин бродо (Эмилия-Романья) ..... 650  
*Tortellini in broth (Emilia-Romagna)*

#### 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*



## ПАСТА И РИЗОТТО

PASTA & RISOTTO

Лингвини с крабом, томатами черри и фисташками ..... 2750  
*Linguine with crab, cherry tomatoes, and pistachios*

Спагетти с морепродуктами (Сицилия) ..... 2750  
*Seafood spaghetti (Sicilia)*

Спагетти с вонголе и боттаргой из кефали (Сардиния) ..... 2150  
*Spaghetti with vongole, and mugil bottarga (Sardinia)*

Тальолини с чёрным трюфелем (Пьемонт) ..... 2100  
*Tagliolini with black truffle (Piedmont)*

Равиоли со шпинатом, рикоттой  
и свежим шалфеем (Эмилия-Романья) ..... 950  
*Ravioli with spinach, ricotta, and fresh saffron (Emilia-Romagna)*

Равиоли со страчателлой и чёрным трюфелем ..... 1800  
*Ravioli with stracciatella, and black truffle*

Равиоли с камчатским крабом и зелёным горошком ..... 1650  
*Ravioli with Kamchatka crab and green peas*

Тальятелли с сезонными грибами (Трентино-Альто-Адидже) ..... 1650  
*Tagliatelle with seasonal mushrooms (Trentino-Alto Adige)*

Лазанья Болоньезе (Эмилия-Романья) ..... 1450  
*Lasagna Bolognese (Emilia-Romagna)*

Ригатони с бурратой, томатным соусом и базиликом (Кампания) ..... 1390  
*Rigatoni with burrata, tomato sauce, and basil (Campania)*

Домашние паппарделле с рагу из утки (Марке) ..... 2050  
*Homestyle pappardelle with duck ragout (Marche)*

Ризotto с морепродуктами (Тоскана) ..... 2850  
*Seafood risotto (Toscana)*

Ризotto с сезонными грибами (Трентино-Альто-Адидже) ..... 1890  
*Risotto with seasonal mushrooms (Trentino-Alto Adige)*

Цены указаны в рублях



## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

FISH & SEAFOODS

Сибас\* с овощами / в соли / по-сицилийски / гриль (Сицилия) (100 гр)... 890  
Sea bass\* with vegetables / with salt / prepared Sicilian style / grilled (Sicilia) (100 g)

Филе сибаса с обжаренными цукини и соусом из омара (Сицилия) ..... 1900  
Sea bass fillet with roasted zucchini, and lobster sauce (Sicilia)

Филе рыбы дня на гриле / по-сицилийски ..... 2850  
Fish of the day fillet, grilled / prepared Sicilian style

Тюрбо\* по-сицилийски / с овощами (100 гр) ..... 1750  
Turbot\* prepared Sicilian style / with vegetables (100 g)

Морской язык\* соус белое вино / гриль (100 гр) ..... 1450  
Sole\* with white wine sauce / grilled (100 g)

Дикий сибас\* в соли / по-сицилийски / с овощами /гриль (100 гр) ..... 1250  
Wild sea bass\* with salt / prepared Sicilian style / with vegetables / grilled (100 g)

Ерш\* по-сицилийски (100 гр) ..... 1450  
Ruffe\* prepared Sicilian style (100 g)

Пагр\* по-сицилийски (100 гр) ..... 1250  
Seabream\* prepared Sicilian style (100 g)

Морской гребешок\* (100 гр) ..... 650  
Sea scallop\* (100 g)

Лобстер\* (100 гр) ..... 2600  
Lobster\* (100 g)

Королевская креветка Mazzancolle (Сицилия) (100 гр) ..... 2000  
Mazzancolle prawn (Sicilia) (100 g)

Осьминог на гриле (Апулия) (100 гр) ..... 3200  
Grilled octopus (Puglia) (100 g)

Мини-кальмары на гриле (Сицилия) ..... 950  
Grilled mini squids (Sicilia) (100 g)

\* 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  
*Black Angus Prime marbled beeffilet mignon (Argentina) (price per 100 g, minimum order 200 g)*

Шатобриан из мраморной говядины Black Angus Prime на 2 персоны  
(Аргентина) (цена за 100 гр, минимальный заказ 500 гр) ..... 1990  
*Black Angus Prime marbled beef chateaubriand steak (Argentina), recommended for two persons (price per 100 g, minimum order 500 g)*

Рибай из мраморной говядины  
(цена за 100 гр, минимальный заказ 300 гр) ..... 1550  
*Marbled beef ribeye steak (price per 100 g, minimum order 300 g)*

Кролик запечённый «алла боскайола» (Ломбардия) ..... 2390  
*Roasted rabbit alla boscaiola (Lombardy)*

Утиная ножка конфи с корнем сельдерея  
и соусом из черешни (Венето) ..... 1850  
*Duck leg confit with celery root and sweet cherry sauce (Veneto)*

Бразато из телячьих щечек с картофельным пюре,  
сезонными грибами и шпинатом (Пьемонт) ..... 1650  
*Veal cheek brasato with mashed potatoes, seasonal mushrooms, and spinach (Piedmont)*

Лопатка ягненка, запечённая с овощами,  
чесноком и мятой (Сардиния) ..... 2720  
*Roasted lamb shoulder with vegetables, garlic, and mint (Sardinia)*



- вегетарианское



- глютен



- орехи



- мёд

Цены указаны в рублях



## ГАРНИРЫ

### SIDE DISHES

Картофель, жареный с сезонными грибами ..... 1200  
*Roasted potatoes with seasonal mushrooms*

Картофельное пюре ..... 550  
*Mashed potatoes*

Зелёная спаржа на гриле или на пару ..... 1250  
*Green asparagus grilled or steamed*

Овощи на гриле или на пару ..... 950  
*Vegetables grilled or steamed*

Шпинат, жареный с чесноком ..... 890  
*Roasted spinach with garlic*

Зелёный салат ..... 650  
*Green salad*

- вегетарианское    - глютен    - орехи    - мёд





# НЕАПОЛИТАНСКАЯ ПИЦЦА ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

OVEN-BAKED NEAPOLITAN PIZZA

Фокачча с розмарином и морской солью ..... 650  
*Focaccia with rosemary and sea salt*

Фокачча с пармезаном ..... 650  
*Focaccia with parmesan*

Фокачча с тунцом и моцареллой ..... 1250  
*Focaccia with tuna and mozzarella*

Маргарита – моцарелла, базилик, томатный соус ..... 950  
*Margherita – mozzarella, basil, tomato sauce*

Четыре сыра – моцарелла, горгонзола, скаморца, пармезан ..... 1350  
*Four Cheese – mozzarella, gorgonzola, scamorza, parmesan*

Прошутто ди Парма – пармская ветчина, моцарелла, руккола, томатный соус, пармезан ..... 1650  
*Prosciutto di Parma – Parma ham, mozzarella, arugula, tomato sauce, parmesan*

Ветчина / грибы – моцарелла, ветчина, грибы, томатный соус ..... 1590  
*Ham anddd Mushrooms – mozzarella, ham, mushrooms, tomato sauce*

Пицца с трюфелем ..... 2150  
*Truffle*

Дьяволетта – моцарелла, осткая салами, рикотта, базилик, томатный соус ..... 1250  
*Diavoletta – mozzarella, spicy salami, ricotta, basil, tomato sauce*

Груша и горгонзола – моцарелла, горгонзола, груша ..... 1250  
*Pear anddd Gorgonzola – mozzarella, gorgonzola, pear*



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





