



LA SEMPLICITÀ  
È LA NOSTRA FILOSOFIA

© GIUSEPPE DAVI

BUTLER

# СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ ШЕФ-ПОВАРА ДЖУЗЕППЕ ДАВИ

LE PROPOSTE STAGIONALI DELLO CHEF GIUSEPPE DAVI

Запечённый перец рамиро со страчателлой, бальзамическим уксусом и маслом из базилика  .....	900
<i>Peperone arrosto ripieno di stracciatella con aceto balsamico e olio al basilico</i>	
Микс листьев салата с клубникой, козьим сыром, зелёной спаржей и бальзамическим уксусом из Модена .....	1750
<i>Misticanza con fragole, asparagi verdi, caprino condita con aceto balsamico di Modena</i>	
Баклажан alla parmigiana по семейному рецепту Джузеппе Дави .....	1500
<i>Melananza alla parmigiana ricetta di famiglia dello chef Giuseppe Davi</i>	
Обжаренный осьминог с артишоками, чесноком и мятой .....	4500
<i>Polipo e carciofi saltati in padella con aglio e menta</i>	
Ризони с хамоном из утки и вишни  .....	1750
<i>Risoni con prosciutto d'anatra e amarene</i>	
Форель с зелёной спаржей, соусом бернезе и чёрной икрой .....	2900
<i>Trota salmonata con asparagi verdi salsa Bernese e caviale Asetra</i>	
Кролик alla cacciatoria .....	2700
<i>Coniglio alla cacciatoria</i>	

BUTLER

# ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ УЖИН ОТ ШЕФ-ПОВАРА ДЖУЗЕППЕ ДАВИ

MENU DEGUSTAZIONE BY GIUSEPPE DAVI

**Antipasti misti**

*Antipasti misti*

**Оливки alla ascolana**

*Olive alla ascolana*

**Тартар из говядины с костным мозгом и соленым лимоном**

*Tartara di manzo con midollo di bue e limone*

**Флан из пармезана с трюфелем**

*Flan di parmigiano con tartufo*

**Скампи in «Salsa rosa»**

*Scampi in «Salsa rosa»*

**Морской гребешок с фенхелем и чёрным трюфелем**

*Cappe Sante alla piastra con finocchio, salsa al sedano veronese e tartufo nero*

**Равиоли четыре сыра**

*Ravioli ai quattro formaggi*

**Треска с картофельным пармантье и соусом puttanesca**

*Merluzzo con parmentie di patate e salsa puttanesca*

**Запеченное говяжье ребро с овощным демигласом и сезонной тыквой**

*Costina di Manzo Black Angus al forno con zucca e demi glasse vegetale*

**«Affogato al caffè»**

*«Affogato al caffè»*

**Стоимость ужина без вина / с вином ..... 13000 / 21000**

*Prezzo menu degustazione senza vino / con vino*

\* Забронировать стол можно не менее, чем за один день до визита  
и минимум на две персоны

\* È possibile prenotare un tavolo almeno un giorno prima della vostra visita  
e per almeno due persone

\* Скидки по картам привилегий не распространяются на гастрономический ужин  
*\* Le carte sconto non sono accettabili per questo menu*

BUTLER

Цены указаны в рублях

# МОРЕПРОДУКТЫ за 100 г

FRUTTI DI MARE per 100 g

Чёрная икра 50 г .....	7700
<i>Caviale Asetra 50 g</i>	
Устрица Фин де Клер 1 шт .....	1100
<i>Ostriche Fine de Claire 1 pz</i>	
Устрица Жилардо 1 шт .....	1300
<i>Ostriche Gillardeu 1 pz</i>	
Устрица Спесиаль Изиньи 1 шт .....	1100
<i>Ostriche Speciales Isigny 1pz</i>	
Морской гребешок * крудо/гратен/гриль .....	700
<i>Capesante * crudo/graten/grill</i>	
Вонголе * соте/паста .....	1000
<i>Vongole * guazzetto/pasta</i>	
Морской ёж 1 шт крудо/паста *паста – минимум 3 ежа .....	650
<i>Ricci di Mare 1 pz</i>	
Скампи * крудо/гриль/гратен .....	4200
<i>Scampi * crudo/griglia/graten</i>	
Осьминог * гриль/на пару .....	3700
<i>Polipo *griglia/a vapore</i>	
Камчатский краб * на пару/салат/паста .....	1700
<i>Granchio del kamchacka * vapore/insalata/pasta</i>	
Омар 100 г * гриль/салат/паста .....	2500
<i>Astice 100 g *griglia/insalata/pasta</i>	
Мини-кальмары гриль .....	1100
<i>Calamaretti griglia</i>	
Красные сицилийские креветки 40/50 крудо .....	2300
<i>Gambero rosso Sicilia 40/50 crudo</i>	
Красные сицилийские креветки 16/20 * крудо / гриль / гратен .....	3100
<i>Gambero rosso Sicilia 16/20 * crudo / griglia / graten</i>	

\* Выберите способ приготовления на Ваш индивидуальный вкус  
\* *Scegliere la preparazione desiderata*

\* Вес уточните у официанта  
\* *Richiedere il peso esatto al cameriere*

BUTLER

# КРУДО, КАРПАЧЧО, ТАРТАР

CRUDO, CARPACCIO, TARTARE

Ле Гран Крудите: тартар из красных сицилийских креветок со страчателлой и сорбетом Bloody Mary, крудо из лосося с соусом юдзу, гребешок с соусом понзу и копчёной солью, крудо из дикой рыбы дня с лимоном и зелёным луком, крудо из скампи с чёрной икрой и лаймом .....	7200
<i>Gran crudo di pesce:tartare di gambero rosso, stracciatella e sorbetto Bloody Mary, Crudo di salmone con salsa yuzu, capasanta con salsa ponzu e sale affumicato, crudo di pescato del giorno con olio e limone, scampo con caviale Asetra e lime</i>	
Крудо из морского гребешка с водой из томатов, авокадо, базиликом и снегом из сицилийских апельсинов .....	1720
<i>Crudo di capasanta con acqua di pomodoro, avogado, basilico e neve di arancio</i>	
Морской ёж с маракуйей и чёрной икрой 1 шт .....	1200
<i>Riccio di mare con dressing al frutto della passione e caviale Asetra 1 pz</i>	
Ассорти тартаров (сибас, пагр, розовые креветки)  .....	3950
<i>Assortimento di tartare (branzino, pagro, gamberi Sicilia)</i>	
Крудо или тартар из рыбы дня 100 г (дикий сибас, пагр) .....	3200
<i>Crudo o Tartare di pesce selvatico 100 g (branzino, pagro)</i>	
Карпаччо из дорадо с фенхелем, лимоном и мяты .....	1950
<i>Carpaccio di D'orata con carciofi, pomodorini infornati, olio e limone</i>	
Тартар из красных сицилийских креветок с гаспacho и страчателлой .....	3500
<i>Tartare di gambero rosso, stracciatella e stracciatella</i>	
Тартар или карпаччо из дикого лосося с авокадо и зелёным яблоком .....	2650
<i>Tartare o carpaccio di salmone selvatico con avogado e mela verde</i>	
Тартар или карпаччо из японского тунца Bluefin с авокадо .....	4200
<i>Tartare o carpaccio di tonno Bluefin con avogado</i>	
Тунец Bluefin с соусом юдзу 50 г .....	2490
<i>Crudo di tonno Giapponese salsa yuzu 50 g</i>	



- вегетарианское



- глютен



- орехи



- мёд

BUTLER

Цены указаны в рублях

# ИТАЛЬЯНСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

PRELIBATEZZE ITALIANE

Кулателло ди Зибелло 50 г .....	2200
<i>Culatello di Zibello 50 g</i>	
Панчетта арротолата 50 г .....	800
<i>Pancetta arrotolata 50 g</i>	
Салями фелино 50 г .....	790
<i>Salame felino 50 g</i>	
Хамон 5J с оливками и вялеными томатами 50 г .....	4100
<i>Jamon 5j con pomodori secchi e olive verdi 50 g</i>	
Чёрные оливки из Ночеллара 100 г 	650
<i>Olive nere di Nocellara 100 g</i>	
Вяленые томаты 100 г 	650
<i>Pomodori secchi 100 g</i>	
Артишоки маринованные 100 г 	950
<i>Carciofi marinati 100 g</i>	
Сицилийские оливки 100 г 	650
<i>Olive verdi Siciliane 100 g</i>	
Ассорти итальянских сыров 6/12 видов 	3800/4500
<i>Formaggi italiani 6/12</i>	
Боттарга из икры кефали с сельдереем 10 г .....	700
<i>Bottarga di Muggine con sedano 10 g</i>	

## Расшифровка обозначений

*Spiegazione delle designazioni*

 Вегетарианское блюдо  
*Piatto vegetariano*

 Блюдо содержит орехи  
*Questo piatto contiene frutta secca*

 Блюдо содержит глютен  
*Questo piatto contiene glutine*

 Блюдо содержит мёд  
*Questo piatto contiene miele*

BUTLER

# АНТИПАСТИ

## ANTIPASTI

Брускетта с томатами, бурратой и анчоусами из Кантабрийского моря	1650
<i>Bruschetta con pomodoro, burrata e acciughe del mare Cantabrico</i>	
Пате из фуа-гра с чатни из зелёного яблока	950
<i>Pate' di fegato grasso con marmellata di mele e cannella</i>	
Карпаччо из цветной капусты с трюфельной заправкой	2100
<i>Carpaccio di cavolfiore e tartufo nero di Norcia</i>	
Карпаччо из осьминога с рукколой, каперсами и вялеными томатами	2850
<i>Carpaccio di polipo con rucola, capperi e pomodorini secchi</i>	
Кatalана с крабом и красными креветками, сельдереем, красным луком и водой из томатов	3900
<i>Catalana di granchio reale e gamberi rossi, cipolla rossa, sedano e acqua di pomodoro</i>	
Буррата с помидорами и базиликом	1650
<i>Burrata con pomodoro e basilico</i>	
Вителло Тоннато	1650
<i>Vitello Tonnato</i>	
Карпаччо из розовых помидоров с красным луком	1200
<i>Carpaccio di pomodori con cipolla rossa e basilico</i>	
Карпаччо из артишоков с пармезаном и луком сибулет	3100
<i>Carpaccio di carciofi con parmigiano e erba cipollina</i>	
Жареные артишоки с чесноком и мяты	3700
<i>Carciofi saltati in padella con aglio e menta</i>	
Кальмары и артишоки на гриле	3900
<i>Carciofi e calamaretti saltati in padella</i>	
Карпаччо из говядины с эспумой из пармезана, печёными овощами и трюфельным маслом	2900
<i>Carpaccio di manzo con espuma di parmigiano, verdure cotte al sale e olio al tartufo</i>	
Классический тартар из говядины с гретеном из картофеля и пармезана	3200
<i>Tartare di manzo classica con graten di patate</i>	

 - вегетарианское     - глютен     - орехи     - мёд

BUTLER

Цены указаны в рублях

## САЛАТЫ

INSALATE

Салат из помидоров, сладкого перца на гриле, чёрных оливок и каперсов с рикоттой из миндаля ..... 1700  
*Insalata di pomodori, peperoni alla griglia, ricotta di mandorla, olive e capperi*

Микс листьев салата с авокадо, грушей и пармезаном ..... 1700  
*Insalata mista con avocado pera e parmigiano*

Салат Butler с крабом и авокадо ..... 4500  
*Insalata Butler con granchio pomodori e avocado*

Тёплый салат из морепродуктов ..... 2900  
*Insalata di frutti di mare*

Ростбиф с листьями салата, сельдерея и медово-горчичной заправкой ..... 2450  
*Insalata di roastbeef condita con miele e senape con misticanza sedano*

## СУПЫ

ZUPPE

Гаспачо с сорбетом из печёного болгарского перца ..... 950  
*Gaspaccio con sorbetto di peperoni arrosto*

Тортеллини ин Бродо ..... 850  
*Tortellini in brodo di pollo*

Сицилийский рыбный суп ..... 2550  
*Zuppa di pesce alla siciliana*

Суп-пюре из молодого зелёного горошка со шпинатом, рикоттой и мяты ..... 750  
*Crema di piselli con spinaci, menta e ricotta*

Минestrone с фрегола сарда ..... 850  
*Minestrone con fregola sarda*



- вегетарианское



- глютен



- орехи



- мёд

BUTLER

# ПАСТА И РИЗОТТО

PASTA E RISOTTO

Пенне араббята / томато, базилик ..... 1300  
*Penne arrabbiata / pomodoro e basilico*

Спагетти с боттаргой из икры кефали, помидорами, каперсами и оливками ..... 1650  
*Spaghetti con pomodoro, olive, capperi e bottarga di muggine*

Спагетти с помидорами и бурратой ..... 1850  
*Spaghetti con pomodoro burrata e basilico*

Лингвини из Граньяно с камчатским крабом и помидорами черри ..... 3850  
*Linguine Di Gragnano con granchio e pomodorini*

Спагетти с вонголе ..... 1950  
*Spaghetti alle vongole*

Спагетти с морепродуктами ..... 3300  
*Spaghetti ai frutti di mare*

Тальятелле с рагу из цесарки и сезонными грибами ..... 2850  
*Tagliatelle con ragu di faraona e funghi di stagione*

Тальолини alla chitarra с чёрным трюфелем и соусом из пармезана ..... 2650  
*Tagliolini alla chitarra con tartufo nero e parmigiano*

Равиоли с рикоттой и чёрным трюфелем ..... 2650  
*Ravioli di ricotta e tartufo nero*

Равиоли с базиликом, креветками и лимоном ..... 1950  
*Ravioli con basilico, gamberi e limone*

Тортелли, фаршированные диким сибасом с вонголе, креветками и кальмарами ..... 1850  
*Tortelli ripieni con Branzino, vongole gamberi e calamari*

Ризotto с сезонными грибами ..... 2200  
*Risotto con funghi di stagione*

Ризotto с морепродуктами ..... 3300  
*Risotto ai frutti di mare*

\*Вы можете выбрать спагетти с глютеном или без глютена

\*Puoi scegliere gli spaghetti con o senza glutine



- вегетарианское



- глютен



- орехи



- мёд

BUTLER

Цены указаны в рублях

# РЫБА

## SECONDI DI PESCE

Жареное филе сибаса со шпинатом, зелёным горохом, брокколи и соусом из белого вина с лимоном .....	2550
<i>Filetto di branzino con broccoli, spinaci e piselli, salsa al vino bianco e limone</i>	
Филе дорадо с цукини и соусом из омаря .....	2550
<i>Filetto d'orata con zucchine e salsa d'astice</i>	
Филе рыбы дня запечённое с белым вином, капресами, таджарскими оливками и помидорами черри ..... 	3900
<i>Filetto di pescato del giorno al vino bianco con olive capperi e pomodorini</i>	
Филе чёрной трески с картофельным пармантье, разноцветной морковью и баклажанами .....	2200
<i>Filetto di merluzzo con salsa parmentie e verdure di stagione</i>	
Сибас в соли или гриль 100 г .....	680
<i>Branzino al sale 100 g</i>	
Дорадо в соли или гриль 100 г .....	680
<i>Orata al sale 100 g</i>	
Тюрбо 100 г * по-сицилийски / с артишоками и оливками / с овощами ..	2250
<i>Rombo 100 g * alla siciliana / con carciofi e olive / al forno con verdure</i>	
Дикий сибас 100 г * в соли / по-сицилийски / с артишоками и оливками / с овощами ..	1500
<i>Branzino Selvaggio 100 g * al sale / alla siciliana / con carciofi e olive / al forno con verdure</i>	
Пагр 100 г * по-сицилийски / с артишоками и оливками ..	1750
<i>Pagro 100 g *alla siciliana / con carciofi e olive</i>	
Морской язык 100 г * гриль / соус белое вино .....	1900
<i>Sogliola 100 g *alla griglia / al vino bianco</i>	

\* Выберите способ приготовления на Ваш индивидуальный вкус

\* Scegliere la preparazione desiderata

\* Рыба и морепродукты поставляются из Туниса, Марокко, Японии.  
Бес уточняйте у официанта.

\* La provenienza del pesce e dei frutti di mare e': Tunisia, Marocco, Giappone.  
Richiedere il peso esatto al cameriere

BUTLER

## ПРЕМИАЛЬНЫЕ СТЕЙКИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ

CARNE ALLA GRIGLIA

Филе-миньон из мраморной говядины Black Angus Prime (Аргентина) (цена за 100 г, минимальный заказ 200 г) .....	2400
<i>Filetto di manzo black angus categoria prime 100 g, porzione minima 200 gr</i>	
Шатобриан из мраморной говядины Black Angus Prime на 2 персоны (Аргентина) (цена за 100 г, минимальный заказ 500 г) .....	2400
<i>Chateaubriand di manzo black angus categoria prime per 2 persone (100 g, porzione minima 500 g)</i>	
Рибай из мраморной говядины (Аргентина) (цена за 100г, минимальный заказ 350г) .....	2100
<i>Ribay di manzo black angus categoria prime 100gr, porzione minima 350gr</i>	
Вагю биф из Японии, категория 5, мраморная говядина 9-10 (цена за 100 г, минимальный заказ 400 г) .....	7500
<i>Wy-gu beef origine Giappone, categoria 5 (porzione minim 400 g)</i>	
Каре ягненка BBQ (Уругвай) .....	4900
<i>Costolette di agnello BBQ origine (Uruguay)</i>	

## МЯСО

SECONDI DI CARNE

Говяжьи щечки с полентой, шпинатом с пармезаном и соусом из вина Valpolicella .....	2500
<i>Guancia di manzo brasata al Valpolicella con polenta e spinaci al parmigiano</i>	
Утиная ножка конфи с зелёным яблоком, обжаренным с кальвадосом и соусом из черешни .....	2500
<i>Coscia d'anatra confit, laccata al miele e peperoncino con mele al Calvados e salsa di ciliege</i>	
Фермерский цыплёнок Alla Diavola с домашнем картофелем фри и соусом барбекю .....	2700
<i>Galetto Alla Diavola con patate fritte</i>	



- вегетарианское



- глютен



- орехи



- мёд

BUTLER

Цены указаны в рублях

# ГАРНИРЫ

## CONTORNI

Мини-картофель с паприкой и чесноком ..... 450  
*Patate al forno con paprica e aglio*

Шпинат с чесноком ..... 650  
*Spinaci saltati in padella*

Пюре картофельное ..... 450  
*Purea di patate*

Овощи на гриле или на пару ..... 690  
*Verdure alla griglia o vapore*

Зелёный салат ..... 450  
*Insalata mista*

Зелёная спаржа на гриле или на пару ..... 1350  
*Asparagi verdi alla griglia o vapore*

### Расшифровка обозначений

*Spiegazione delle designazioni*

Вегетарианское блюдо  
*Piatto vegetariano*

Блюдо содержит орехи  
*Questo piatto contiene frutta secca*

Блюдо содержит глютен  
*Questo piatto contiene glutine*

Блюдо содержит мёд  
*Questo piatto contiene miele*

BUTLER

# РИМСКАЯ ПИЦЦА

PIZZA ROMANA

Маргарита (помидоры, моцарелла, базилик)	1200
<i>Margherita (pomodoro, mozzarella, basilico)</i>	
Дьябло (помидоры, моцарелла, осткая салями)	1600
<i>Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante)</i>	
Груша и горгондзола (моцарелла, горгондзола, груша, греческие орехи)	1500
<i>Gorgonzola e pere (mozzarella, gorgonzola, pere, noci, miele)</i>	
Четыре сыра (моцарелла, пармезан, камамбер, горгондзола)	1600
<i>Quattro formaggi (mozzarella, parmigiano, camembert, gorgonzola)</i>	
Трюфель (моцарелла, пармезан, маскарпоне, чёрный трюфель, руккола)	2400
<i>Tartufo (mozzarella, parmigiano, mascarpone, tartufo nero, rucola)</i>	

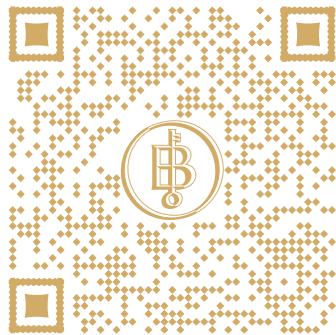
# ФОКАЧЧА

FOCACCE

С розмарином	550
<i>Rosmarino</i>	
С чесноком	550
<i>Con aglio</i>	
С пармезаном	850
<i>Parmigiano</i>	
Marinara с анчоусами	1100
<i>Marinara con acciughe</i>	
С тунцом (моцарелла, розовые помидоры, тунец, микс листьев салата)	1550
<i>Tonno (mozzarella, pomodori, tonno, insalata mista)</i>	

BUTLER

Цены указаны в рублях



КАРТЫ ЛОЯЛЬНОСТИ  
ДЕЙСТВУЮТ НА ОБСЛУЖИВАНИЕ СТОЛОВ  
ДО 8 ПЕРСОН



ВСЕ ЦЕНЫ  
УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ



ДАННОЕ МЕНЮ  
ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМ МАТЕРИАЛОМ



С КОНТРОЛЬНЫМ МЕНЮ  
МОЖНО ОЗНАКОМИТЬСЯ У АДМИНИСТРАТОРА

BUTLER