



LA SEMPLICITÀ È LA NOSTRA FILOSOFIA

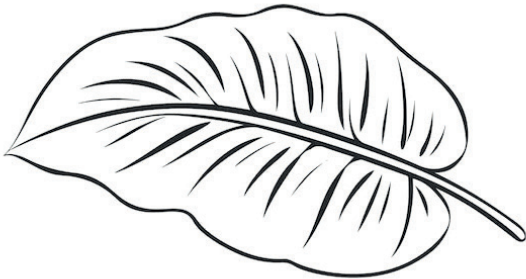
© GIUSEPPE DAVI

БАТЛЕР

LENTEN MENU

FROM THE CHEF GIUSEPPE DAVI

Corn salad with pickled pears, walnuts and passion fruit dressing 🥥.....	1500
Beetroot carpaccio with fennel and honey mustard dressing 🌿	1200
Artichoke carpaccio with olive oil, lemon and green onion 🌿.....	3100
Porcini mushroom and morel soup 🌿.....	1200
Risotto with green asparagus and black truffle 🌿.....	3200
Pakcheri pasta with baked peppers, Tajik olives and capers 🌿.....	2200
Linguine with ginger and vegetables 🌿.....	1500
Artichoke trio: Roman-style artichokes, artichoke carpaccio, artichoke fries with tomato and mustard mayonnaise 🌿	3400
Saute of artichokes and mini potatoes, with the addition of dried tomatoes 🌿	2800
Red Sicilian oranges jelly 🌿.....	650
Millefeuille with wild berries, orange sauce and raspberry sorbet 🌿	1350



SEASONAL PROPOSAL FROM THE CHEF GIUSEPPE DAVI

LE PROPOSTE STAGIONALI DELLO CHEF GIUSEPPE DAVI

Salad leaves with smoked duck breast, goat cheese, caramelized pumpkin and balsamic vinegar from Modena 🍂🍂.....	2100
<i>insalata con anatra affumicata, caprino e zucca caramellizzata al aceto balsamico di Modena</i>	
Scallop with fennel and black truffle	3800
<i>Cappe Sante alla piastra con finocchio, salsa al sedano veronese e tartufo nero</i>	
Deep-fried soft-shell crab with seaweed mayonnaise 🌿.....	2800
<i>Granchio in tempura con maionese alle alghe</i>	
Venison tartare with foie gras pâté and raspberries 🍷.....	3600
<i>Tartare di cervo con paté di fegato grasso e lamponi</i>	
Linguine with cuttlefish ink and red Sicilian shrimp tartare 🌿.....	2900
<i>Linguine con ragù di seppie, il suo nero e tartare di gamberi rossi</i>	
Sea bass acqua pazza with mezze maniche, lemon and mullet bottarga (for 2 persons) 🌿.....	8500
<i>Mezze maniche con branzino all acqua pazza, limone e bottarga di muggine (2 persone)</i>	
Marbled beef rib baked with potatoes, bell peppers, porcini mushrooms and vegetable garum sauce.....	5500
<i>Short ribs al forno con patate, funghi porcini e peperoni arrostiti</i>	

БАТЛЕР

GOURMET FEAST BY GIUSEPPE DAVI

MENU DEGUSTAZIONE BY GIUSEPPE DAVI

Focaccia with tomatoes and tuna bottarga, seasoned with oregano and olive oil

Focaccia al pomodoro condita con origano, olio d'oliva e bottarga di tonno

Lightly salted sardines with orange, fennel and caper buds

Sardina leggermente salata con arancio, finocchio e fior di cappero

Cod mousse «mantecato alla Vicentina» from the Veneto region

Merluzzo mantecato alla vicentina quindi Veneto

Beef and wild sea bass carpaccio with fermented fish sauce, sturgeon caviar, lime and capers

Carpaccio di manzo e branzino selvatico con salsa di frattaglie di pesce fermentate, caviale Asetra, lime e capperi

Lobster salad with green apple, avocado and oyster mayonnaise

Insalata di Astice con mela verde e avocado, maionese di Ostriche

Jerusalem artichoke cream with sea urchins, beetroot sauce, cuttlefish ink and basil oil

Crema di topinambur con ricci di mare, salsa alla rapa rossa, nero di seppia e olio al basilica

Risotto with Parmesan, chicken garum, sweet-and-sour onion and vegetable demiglass

Risotto al parmigiano, garum di pollo, cipolle rosse in agrodolce e demiglas vegetale

Spaghetti «cacio e pepe»

Spaghetti «cacio e pepe»

Filet mignon with «grilled vegetables» and salmorigano sauce

Filetto di Manzo con «verdure alla griglia» e salsa salmorigano

Green apple sorbet with tarragon gel

Sorbetto alla mela verde gel di dragoncello

Zuppa inglese

Zuppa inglese

The set (w/o wine) is priced at 21000 / 28000

Prezzo menu degustazione senza vino / con vino

* You can book a table at least one day before your visit and for a minimum of two people.

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

* Discounts on privilege cards do not apply to gastronomic dinner

* Le carte sconto non sono accettate per questo menu

БАТЛЕР

All prices are indicated in Russian rubles

SEAFOOD per 100 g

FRUTTI DI MARE per 100 g

Black caviar 50 g	7700
<i>Caviale Asetra 50 g</i>	
Fine de Claire oysters 1 pc	1100
<i>Ostriche Fine de Claire 1 pz</i>	
Gillardeu oysters 1 pc	1300
<i>Ostriche Gillardeu 1 pz</i>	
Speciales Isigny oysters 1 pc	1100
<i>Ostriche Speciales Isigny 1pz</i>	
Scallop * crudo/gratin/grill	700
<i>Capesante * crudo/graten/grill</i>	
Vongole * saute/pasta	1000
<i>Vongole * guazzetto/pasta</i>	
Sea urchin 1 pc crudo/pasta *pasta – a minimum of 3 urchins	650
<i>Ricci di Mare 1 pz</i>	
Scampi * crudo/grilled/gratin	4200
<i>Scampi * crudo/griglia/graten</i>	
Octopus * grilled/steamed	3700
<i>Polipo *griglia/a vapore</i>	
Kamchatka crab * sreamed/salad/pasta	1700
<i>Granchio del kamchacka * vapore/insalata/pasta</i>	
Lobster 100 g * grilled/salad/pasta	2500
<i>Astice 100 g *griglia/insalata/pasta</i>	
Baby squids grilled	1100
<i>Calamaretti griglia</i>	
Red Sicilian prawns 40/50 crudo	2300
<i>Gambero rosso Sicilia 40/50 crudo</i>	
Red Sicilian prawns 16/20 * crudo / grilled/ gratin	3100
<i>Gambero rosso Sicilia 16/20 * crudo / griglia / graten</i>	

* Choose the cooking method according to your individual taste

** Scegliere la preparazione desiderata*

* Check the exact weight with the waiter

** Richiedere il peso esatto al cameriere*

БАТЛЕР

CRUDO, CARPACCIO, TARTAR

CRUDO, CARPACCIO, TARTARE

Grand Selection of Crudités: Sicilian red prawn tartare with stracciatella and Bloody Mary sorbet, salmon crudo with yuzu sauce, scallop with ponzu sauce and smoked salt, wild fish of the day crudo with lemon and scallion, scampi crudo with black caviar and lime7200

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

Sea scallop crudo with tomato water, avocado, basil and Sicilian orange snow1720

Crudo di capasanta con acqua di pomodoro, avocado, basilico e neve di arancio

Sea urchin with passion fruit and black caviar 1 pc..... 1200

Riccio di mare con dressing al frutto della passione e caviale Asetra 1 pz

Assorted tartares (sea bass, pagr, pink prawns) 🍷.....3950

Assortimento di tartare (branzino, pagro, gamberi Sicilia)

Crudo or tartare from the fish of the day 100 g (wild sea bass, pagr)3200

Crudo o Tartare di pesce selvatico 100 g (branzino, pagro)

Dorado carpaccio with fennel, lemon and mint 1950

Carpaccio di D'orata con carciofi, pomodorini infornati, olio e limone

Sicilian red prawn tartare with gaspaccio and stracciatella.....3500

Tartare di gambero rosso, stracciatella e stracciatella

Wild salmon tartare or carpaccio with avocado and green apple2650

Tartare o carpaccio di salmone selvatico con avocado e mela verde

Japanese Bluefin tuna tartare or carpaccio with avocado 4200

Tartare o carpaccio di tonno Bluefin con avocado

Bluefin tuna with yuzu sauce 50 g.....2490

Crudo di tonno Giapponese salsa yuzu 50 g

* Check the exact weight with the waiter

* Richiedere il peso esatto al cameriere

БАТЛЕР

All prices are indicated in Russian rubles

ITALIAN DELICACIES

PRELIBATEZZE ITALIANE

Culatelo di Zibello 50 g.....	2200
<i>Culatello di Zibello 50 g</i>	
Pancetta Arrotolata 50 g.....	800
<i>Pancetta arrotolata 50 g</i>	
Salame Felino 50 g	790
<i>Salame felino 50 g</i>	
Jamon 5J with olives and sun-dried tomatoes 50 g.....	4100
<i>Jamon 5j con pomodori secchi e olive verdi 50 g</i>	
Nocellara black olives 100 g 🌿.....	650
<i>Olive nere di Nocellara 100 g</i>	
Sun-dried tomatoes 100 g 🌿.....	650
<i>Pomodori secchi 100 g</i>	
Marinated artichokes 100 g 🌿.....	950
<i>Carciofi marinati 100 g</i>	
Sicilian olives 100 g 🌿.....	650
<i>Olive verdi Siciliane 100 g</i>	
Assorted Italian cheeses 6/12 types 🥜🍯.....	3800/4500
<i>Formaggi italiani 6/12</i>	
Mullet bottarga with celery 10 g.....	700
<i>Bottarga di Muggine con sedano 10 g</i>	

* Fish and shellfish delivered from Tunisia, Morocco and Japan

* La provenienza del pesce e dei frutti di mare e': Tunisia, Marocco, Giappone



- vegetarian



- gluten



- nuts



- honey

БАТЛЕР

ANTIPASTI

ANTIPASTI

Bruschetta with tomatoes, burrata and Cantabrian anchovies 🌿.....	1650
<i>Bruschetta con pomodoro, burrata e acciughe del mare Cantabrico</i>	
Foie gras pate with green apple chutney 🌿🥜.....	950
<i>Pate` di fegato grasso con marmellata di mele e cannella</i>	
Cauliflower carpaccio with truffle dressing 🌿.....	2100
<i>Carpaccio di cavolfire e tartufo nero di Norcia</i>	
Octopus carpaccio with arugula, capers and sun-dried tomatoes.....	2850
<i>Carpaccio di polipo con rucola, capperi e pomodorini secchi</i>	
Catalan salad with crab, red prawns, celery, red onion, and tomato water	3900
<i>Catalana di granchio reale e gamberi rossi, cipolla rossa, sedano e acqua di pomodoro</i>	
Homestyle eggplant alla parmigiano from Giuseppe Davi's family recipe	1500
<i>Melanzana alla parmigiana ricetta di famiglia dello chef Giuseppe Davi</i>	
Burrata with tomatoes and basil	1650
<i>Burrata con pomodoro e basilico</i>	
Vitello Tonnato.....	1650
<i>Vitello Tonnato</i>	
Pink tomato carpaccio with red onion 🌿🍯.....	1200
<i>Carpaccio di pomodori con cipolla rossa e basilico</i>	
Artichoke carpaccio with parmesan and chives 🌿.....	3100
<i>Carpaccio di carciofi con parmigiano e erba cipollina</i>	
Fried artichokes with garlic and mint 🌿.....	3700
<i>Carciofi saltati in padella con aglio e menta</i>	
Grilled squids and artichokes.....	3900
<i>Carciofi e calamaretti saltati in padella</i>	
Beef carpaccio with permesan espuma, baked vegetables and truffle oil 🥜....	2900
<i>Carpaccio di manzo con espuma di parmigiano, verdure cotte al sale e olio al tartufo</i>	
Classic beef tartare with potato-parmesan gratin 🌿.....	3200
<i>Tartare di manzo classica con graten di patate</i>	

Explanation of designations

Spiegazione delle designazioni



Vegetarian dish

Piatto vegetariano



Dish contains gluten

Questo piatto contiene glutine



Dish contains nuts

Questo piatto contiene noccioline



Dish contains honey

Questo piatto contiene miele

БАТЛЕР

All prices are indicated in Russian rubles

SALADS

INSALATE

Salad with tomatoes, grilled bell pepper, black olives, capers
and almond ricotta 🌿🥜 1700

Insalata di pomodori, peperoni alla griglia, ricotta di mandorle, olive e capperi

Mix salad with avocado, pear and parmesan 🥜 1700

Insalata mista con avocado pera e parmigiano

Butler salad with crab and avocado 4500

Insalata Butler con granchio pomodori e avocado

Warm seafood salad 2900

Insalata di frutti di mare

Roast beef with lettuce, celery and honey mustard dressing 🥜🍯 2450

Insalata di roastbeef condita con miele e senape con misticanza sedano

SOUPS

ZUPPE

Tortellini in chicken broth 🌿 850

Tortellini in brodo di pollo

Sicilian fish soup 🌿🥜 2550

Zuppa di pesce alla siciliana

Creamy pumpkin soup with prawns 🥜🍯 850

Crema di zucca con gamberi e mandorle

Minestrone with sardinian fregola 🌿🥜 850

Minestrone con fregola sarda

🌿 - vegetarian 🌾 - gluten 🥜 - nuts 🍯 - honey

БАТЛЕР

PASTA AND RISOTTO

PASTA E RISOTTO

Penne arrabbiata / tomato, basil 🌿	1300
<i>Penne arrabbiata / pomodoro e basilico</i>	
Spaghetti with mullet bottarga, tomatoes, capers and olives 🌿	1650
<i>Spaghetti con pomodoro, olive, capperi e bottarga di muggine</i>	
Spaghetti with tomatoes and burrata 🌿	1850
<i>Spaghetti con pomodoro burrata e basilico</i>	
Linguine di Gragnano with Kamchatka crab and cherry tomatoes 🌿🥜	3850
<i>Linguine Di Gragnano con granchio e pomodorini</i>	
Spaghetti with vongole 🌿	1950
<i>Spaghetti alle vongole</i>	
Spaghetti with seafood 🌿🥜	3300
<i>Spaghetti ai frutti di mare</i>	
Tagliatelle with guinea fowl ragout and seasonal mushrooms 🌿	2850
<i>Tagliatelle con ragu di faraona e funghi di stagione</i>	
Tagliolini alla chitarra with black truffle and parmesan sauce 🌿	2650
<i>Tagliolini alla chitarra con tartufo nero e parmigiano</i>	
Ravioli with ricotta and black truffle 🌿	2650
<i>Ravioli di ricotta e tartufo nero</i>	
Ravioli with basil, shrimp and lemon 🌿	1950
<i>Ravioli con basilico, gamberi e limone</i>	
Wild seabass stuffed tortellini with vongole, shrimps, and squids 🌿🥜	1850
<i>Tortelli ripieni con Branzino, vongole gamberi e calamari</i>	
Risotto with seasonal mushrooms	2200
<i>Risotto con funghi di stagione</i>	
Seafood risotto 🥜	3300
<i>Risotto ai frutti di mare</i>	

* You can choose spaghetti with or without gluten

** Puoi scegliere gli spaghetti con o senza glutine*

🌿 - vegetarian 🌿 - gluten 🥜 - nuts 🍯 - honey

БАТЛЕР

All prices are indicated in Russian rubles

FISH

SECONDI DI PESCE

Fried sea bass fillet with spinach, green peas, broccoli and white wine lemon sauce	2550
<i>Filetto di branzino con broccoli, spinaci e piselli, salsa al vino bianco e limone</i>	
Dorado fillet with zucchini and lobster sauce.....	2550
<i>Filetto d'orata con zucchine e salsa d'astice</i>	
Baked fish of the day fillet with white wine, capers, taggiasca olives, and cherry tomatoes 🍷.....	3900
<i>Filetto di pescato del giorno al vino bianco con olive capperi e pomodorini</i>	
Black cod fillet with potato parmentier potatoes, carrots and eggplant	2200
<i>Filetto di merluzzo con salsa parmentie e verdure di stagione</i>	
Sea bass in salt or grilled 100 g	680
<i>Branzino al sale 100 g</i>	
Dorado in salt or grilled 100 g	680
<i>Orata al sale 100 g</i>	
Turbot 100 g * alla siciliana / with artichokes and olives / with vegetables.....	2250
<i>Rombo 100 g * alla siciliana / con carciofi e olive / al forno con verdure</i>	
Wild sea bass 100 g * alla siciliana / with artichokes and olives / with vegetables.....	1500
<i>Branzino Selvaggio 100 g * al sale / alla siciliana / con carciofi e olive / al forno con verdure</i>	
Seabream 100 g * alla siciliana / with artichokes and olives.....	1750
<i>Pagro 100 g * alla siciliana / con carciofi e olive</i>	
Sole 100 g * grill / white wine sauce	1900
<i>Sogliola 100 g * alla griglia / al vino bianco</i>	

* Choose the cooking method according to your individual taste

** Scegliere la preparazione desiderata*

* Fish and selffish delivered from Tunisia, Morocco and Japan.

Check the exact weight with the waiter

** La provenienza del pesce e dei frutti di mare e': Tunisia, Marocco, Giappone.*

Richiedere il peso esatto al cameriere

БАТЛЕР

PREMIUM BEEF STEAK PRIME CATEGORY, COOKED OVER OPEN FIRE

CARNE ALLA GRIGLIA

Prime Black Angus marbled beef Fillet Mignon (Argentina) (price is per 100 g, minimum order is 200 g)	2400
<i>Filetto di manzo black angus categoria prime 100 g, porzione minima 200 gr</i>	
Prime Black Angus marbled beef Chateaubriand for 2 persons (Argentina) (price is per 100 g, minimum order is 500 g).....	2400
<i>Chateaubriand di manzo black angus categoria prime per 2 persone (100 g, porzione minima 500 g)</i>	
Marbled beef ribeye (Argentina) (price is per 100 g, minimum order is 350 g)	2100
<i>Ribay di manzo black angus categoria prime 100gr, porzione minima 350gr</i>	
Japanese wagyu, S category, marble beef 9-10 (per 100 g, minimum order 400 g)	7500
<i>Wy-gu beef origine Giappone, categoria 5 (porzione minim 400 g)</i>	
Bareky lamb quiche (Uruguay)	4900
<i>Costolette di agnello BBQ origine (Uruguay)</i>	

MEAT MAIN COURSES

SECONDI DI CARNE

Beef cheeks with polenta, spinach, parmesan and Valpolicella wine sauce	2500
<i>Guancia di manzo brasata al Valpolicella con polenta e spinaci al parmigiano</i>	
Duck leg confit with calvados-fried green apple and black cherry sauce 🍯.....	2500
<i>Coscia d'anatra confit, laccata al miele e peperoncino con mele al Calvados e salsa di ciliege</i>	
Farm chicken Alla Diavola with homestyle French fries and BBQ sauce	2700
<i>Galetto Alla Diavola con patate fritte</i>	

🌿 - vegetarian 🌾 - gluten 🥜 - nuts 🍯 - honey

БАТЛЕР

All prices are indicated in Russian rubles

SIDE DISHES

CONTORNI

Baby potatoes with paprika and garlic 🌿	450
<i>Patate al forno con paprica e aglio</i>	
Stir-fried spinach with garlic 🌿	650
<i>Spinaci saltati in padella</i>	
Mashed potatoes 🌿	450
<i>Purea di patate</i>	
Grilled or steamed vegetables 🌿🍯	690
<i>Verdure alla griglia o vapore</i>	
Mixed salad 🌿	450
<i>Insalata mista</i>	
Grilled or steamed green asparagus 🌿🍯	1350
<i>Asparagi verdi alla griglia o vapore</i>	

Explanation of designations

Spiegazione delle designazioni



Vegetarian dish

Piatto vegetariano



Dish contains nuts

Questo piatto contiene noccioline



Dish contains gluten

Questo piatto contiene glutine



Dish contains honey

Questo piatto contiene miele

БАТЛЕР

TRADITIONAL ROMAN PIZZA

PIZZA ROMANA

Margherita (tomatoes, mozzarella, fresh basil) 🌿.....	1200
<i>Margherita (pomodoro, mozzarella, basilico)</i>	
Diavola (tomatoes, mozzarella, spicy salami) 🌿.....	1600
<i>Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante)</i>	
Gorgonzola e pere (mozzarella, gorgonzola, pear, walnuts, honey) 🌿🍯.....	1500
<i>Gorgonzola e pere (mozzarella, gorgonzola, pere, noci, miele)</i>	
Quattro formaggi (mozzarella, parmesan, camembert, gorgonzola) 🌿.....	1600
<i>Quattro formaggi (mozzarella, parmigiano, camembert, gorgonzola)</i>	
Tartufo (mozzarella, parmesan, mascarpone, black truffle, arugula) 🌿.....	2400
<i>Tartufo (mozzarella, parmigiano, mascarpone, tartufo nero, rucola)</i>	

FOCACCIA

FOCACCE

With rosemary 🌿.....	550
<i>Rosmarino</i>	
With garlic 🌿.....	550
<i>Con aglio</i>	
With parmesan 🌿.....	850
<i>Parmigiano</i>	
Marinara with anchovies 🌿.....	1100
<i>Marinara con acciughe</i>	
With tuna (mozzarella, tomatoes, tuna, mixed salad) 🌿.....	1550
<i>Tonno (mozzarella, pomodori, tonno, insalata mista)</i>	



LOYALTY CARDS
ARE VALID FOR SERVICE
FOR UP TO 8 PEOPLE



ALL PRICES
ARE INDICATED IN RUSSIAN RUBLES, INCLUDING VAT



THIS MENU
IS AN ADVERTISING MATERIAL



THE CONTROL MENU
CAN BE FOUND AT THE ADMINISTRATOR

БАТЛЕР