



ПРОСТОТА - НАША ФИЛОСОФИЯ

LA SEMPLICITÀ  
È LA NOSTRA FILOSOFIA

© GIUSEPPE DAVI

БАТЛЕР

# СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ ШЕФ-ПОВАРА ДЖУЗЕППЕ ДАВИ

LE PROPOSTE STAGIONALI DELLO CHEF GIUSEPPE DAVI

- Листья салата с копчёной утиной грудкой, козьим сыром, карамелизированной тыквой и бальзамическим уксусом из Модены 🍷..... 2100  
*insalata con anatra a l'umicata, caprino e zucca caramellizzata al aceto balsamico di Modena*
- Морской гребешок с фенхелем и чёрным трюфелем.....3800  
*Cappe Sante alla piastra con finocchio, salsa al sedano veronese e tartufo nero*
- Дальневосточный мягкопанцирный краб с домашним майонезом и морскими водорослями 🌿..... 2800  
*Granchio in tempura con maionese alle alghe*
- Тартар из оленины с пате из фуа-гра и малиной 🍷.....3600  
*Tartare di cervo con paté di fegato grasso e lamponi*
- Лингвини с чернилами каракатицы и тартаром из красных сицилийских креветок 🌿..... 2900  
*Linguine con ragù di seppie, il suo nero e tartare di gamberi rossi*
- Сибас аква пацца с мецце манике, лимоном и боттаргой из кефали (на 2 персоны) 🌿.....8500  
*Mezze maniche con branzino all acqua pazza, limone e bottarga di muggine (2 persone)*
- Ребро из мраморной говядины, запечённое с картофелем, болгарским перцем, белыми грибами и соусом с овощным гарумом.....5500  
*Short ribs al forno con patate, funghi porcini e peperoni arrostiti*

БАТЛЕР

# ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ УЖИН ОТ ШЕФ-ПОВАРА ДЖУЗЕППЕ ДАВИ

MENU DEGUSTAZIONE BY GIUSEPPE DAVI

**Фокачча с помидорами и боттаргой из тунца, приправленная орегано и оливковым маслом**

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

**Слабосоленые сардины с апельсином, фенхелем и бутонами каперсов**

*Sardina leggermente salata con arancio, f`nocchio e f`or di capperi*

**Мусс из трески «мантекато алла Вичентина»**

*Merluzzo mantecato alla vicentina quindi Veneto*

**Карпаччо из говядины и дикого сибаса с ферментированным рыбным соусом, осетровой икрой, лаймом и каперсами**

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

**Салат из омара с зелёным яблоком, авокадо и устричным майонезом**

*Insalata di Astice con mela verde e avogado, maionese di Ostriche*

**Крем из топинамбура с морскими ежами, соусом из свёклы, чернилами каракатицы и базиликовым маслом**

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

**Ризотто с пармезаном, гарумом из курицы, кисло-сладким красным луком и овощным демигласом**

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

**Спагетти «качо э пепе»**

*Spaghetti «cacio e pepe»*

**Филе миньон с «овощами-гриль» и соусом сальморигано**

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

**Сорбет из зелёного яблока с гелем из эстрагона**

*Sorbetto alla mela verde gel di dragoncello*

**Зуппа инглезе**

*Zuppa inglese*

**Стоимость ужина без вина / с вином..... 21000 / 28000**

*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 accetate per questo menu

**БАТЛЕР**

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 Спеиаль 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*

**БАТЛЕР**

# КРУДО, КАРПАЧЧО, ТАРТАР

CRUDO, CARPACCIO, TARTARE

- Ле Гран Крудите: тартар из красных сицилийских креветок со страчателлой и сорбетом Блади Мэри, 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  
*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 a l'umicato, crudo di pescato del giorno con olio e limone, scampo con caviale Asetra e lime*
- Крудо из морского гребешка с водой из томатов, авокадо, базиликом и снегом из сицилийских апельсинов .....1720  
*Crudo di capasanta con acqua di pomodoro, avogado, basilico e neve di arancio*
- Морской ёж с маракуйей и чёрной икрой 1 шт ..... 1200  
*Riccio di mare con dressing al frutto della passione e caviale Asetra 1 pz*
- Ассорти тартаров (сибас, пагр, розовые креветки) 🥜 .....3950  
*Assortimento di tartare (branzino, pagro, gamberi Sicilia)*
- Крудо или тартар из рыбы дня 100 г (дикий сибас, пагр) .....3200  
*Crudo o Tartare di pesce selvatico 100 g (branzino, pagro)*
- Карпаччо из дорадо с фенхелем, лимоном и мятой ..... 1950  
*Carpaccio di D'orata con carciofi, pomodorini infornati, olio e limone*
- Тартар из красных сицилийских креветок с гаспачо и страчателлой ..... 3500  
*Tartare di gambero rosso, stracciatella e stracciatella*
- Тартар или карпаччо из дикого лосося с авокадо и зелёным яблоком .....2650  
*Tartare o carpaccio di salmone selvatico con avogado e mela verde*
- Тартар или карпаччо из японского тунца Блюфин с авокадо ..... 4200  
*Tartare o carpaccio di tonno Bluefin con avogado*
- Тунец Блюфин с соусом юдзу 50 г .....2490  
*Crudo di tonno Giapponese salsa yuzu 50 g*


🌿 - вегетарианское    🌾 - глютен    🥜 - орехи    🍯 - мёд

БАТЛЕР

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*

БАТЛЕР

# 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 cavolè-re 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>	
Каталана 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>	
Баклажан алла пармиджано по семейному рецепту Джузеппе Дави.....	1500
<i>Melanzana alla parmigiana ricetta di famiglia dello chef Giuseppe Davi</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 carcioè con parmigiano e erba cipollina</i>	
Жареные артишоки с чесноком и мятой 🌿.....	3700
<i>Carcioè saltati in padella con aglio e menta</i>	
Кальмары и артишоки на гриле.....	3900
<i>Carcioè 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 gratenом из картофеля и пармезана 🌾.....	3200
<i>Tartare di manzo classica con graten di patate</i>	

🌿 - вегетарианское   🌾 - глютен   🌰 - орехи   🍯 - мёд

БАТЛЕР

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 mandorle, olive e capperi*
- Микс листьев салата с авокадо, грушей и пармезаном 🥜 ..... 1700  
*Insalata mista con avocado pera e parmigiano*
- Салат Батлер 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

- Тортеллини ин Бродо 🌿 ..... 850  
*Tortellini in brodo di pollo*
- Сицилийский рыбный суп 🌿🥜 ..... 2550  
*Zuppa di pesce alla siciliana*
- Суп-пюре из тыквы с креветками 🥜🍯 ..... 850  
*Crema di zucca con gamberi e mandorle*
- Минестроне с фрегола сарда 🌿🥜 ..... 850  
*Minestrone con fregola sarda*

🌿 - вегетарианское   🌿 - глютен   🥜 - орехи   🍯 - мёд

БАТЛЕР

# ПАСТА И РИЗОТТО

## PASTA E RISOTTO

Пенне арабьята / томато, базилик 🌿.....	1300
<i>Penne arrabbiata / pomodoro e basilico</i>	
Спагетти с боттаргой из икры кефали, помидорами, каперсами и оливками 🌿.....	1650
<i>Spaghetti con pomodoro, olive, capperi e bottarga di muggine</i>	
Спагетти с помидорами и бурратой 🌿.....	1850
<i>Spaghetti con pomodoro burrata e basilico</i>	
Лингвини из Граньяно с камчатским крабом и помидорами черри 🌿🥜.....	3850
<i>Linguine Di Gragnano con granchio e pomodorini</i>	
Спагетти с вонголе 🌿.....	1950
<i>Spaghetti alle vongole</i>	
Спагетти с морепродуктами 🌿🥜.....	3300
<i>Spaghetti ai frutti di mare</i>	
Тальятелле с рагу из цесарки и сезонными грибами 🌿.....	2850
<i>Tagliatelle con ragu di faraona e funghi di stagione</i>	
Тальолини алла читара с чёрным трюфелем и соусом из пармезана 🌿.....	2650
<i>Tagliolini alla chitarra con tartufo nero e parmigiano</i>	
Равиоли с рикоттой и чёрным трюфелем 🌿.....	2650
<i>Ravioli di ricotta e tartufo nero</i>	
Равиоли с базиликом, креветками и лимоном 🌿.....	1950
<i>Ravioli con basilico, gamberi e limone</i>	
Тортелли, фаршированные диким сибасом с вонголе, креветками и кальмарами 🌿🥜.....	1850
<i>Tortelli ripieni con Branzino, vongole gamberi e calamari</i>	
Ризотто с сезонными грибами.....	2200
<i>Risotto con funghi di stagione</i>	
Ризотто с морепродуктами 🥜.....	3300
<i>Risotto ai frutti di mare</i>	

\*Вы можете выбрать спагетти с глютенем или без глютена

\* Puoi scegliere gli spaghetti con o senza glutine

🌿 - вегетарианское    🌿 - глютен    🥜 - орехи    🍯 - мёд

### БАТЛЕР

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 омара.....	2550
<i>Filetto d`orata con zucchine e salsa d`astice</i>	
Филе рыбы дня запечённое с белым вином, каперсами, 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 .....	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.

Вес уточняйте у официанта.

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

*Richiedere il peso esatto al cameriere*

**БАТЛЕР**

# ПРЕМИАЛЬНЫЕ СТЕЙКИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ

## CARNE ALLA GRIGLIA

Филе-миньон из мраморной говядины Блэк Ангус Прайм (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 Блэк Ангус Прайм 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 350 г).....	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 (Уругвай) .....	4900
<i>Costolette di agnello BBQ origine (Uruguay)</i>	

## МЯСО

### SECONDI DI CARNE

Говяжьи щёчки с полентой, шпинатом с пармезаном и соусом из вина Вальполичелла .....	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 con&amp;t, laccata al miele e peperoncino con mele al Calvados e salsa di cigliege</i>	
Фермерский цыплёнок алла дьявола с домашним картофелем фри и соусом барбекю .....	2700
<i>Galetto Alla Diavola con patate fritte</i>	


🌿 - вегетарианское    🌾 - глютен    🥜 - орехи    🍯 - мёд

**БАТЛЕР**

Цены указаны в рублях

# ГАРНИРЫ

## CONTORNI

Мини-картофель с паприкой и чесноком 	450
<i>Patate al forno con paprica e aglio</i>	
Шпинат с чесноком 	650
<i>Spinaci saltati in padella</i>	
Пюре картофельное 	450
<i>Purea di patate</i>	
Овощи на гриле или на пару  	690
<i>Verdure alla griglia o vapore</i>	
Зелёный салат 	450
<i>Insalata mista</i>	
Зелёная спаржа на гриле или на пару  	1350
<i>Asparagi verdi alla griglia o vapore</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*

БАТЛЕР

# РИМСКАЯ ПИЦЦА

PIZZA ROMANA

- Маргарита (помидоры, моцарелла, базилик) 🌿..... 1200  
*Margherita (pomodoro, mozzarella, basilico)*
- Дьябло (помидоры, моцарелла, острая салями) 🌿..... 1600  
*Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante)*
- Груша и горгондзола (моцарелла, горгондзола, груша, грецкие орехи) 🌿🥜..... 1500  
*Gorgonzola e pere (mozzarella, gorgonzola, pere, noci, miele)*
- Четыре сыра (моцарелла, пармезан, камамбер, горгондзола) 🌿..... 1600  
*Quattro formaggi (mozzarella, parmigiano, camembert, gorgonzola)*
- Трюфель (моцарелла, пармезан, маскарпоне, чёрный трюфель, руккола) 🌿..... 2400  
*Tartufo (mozzarella, parmigiano, mascarpone, tartufo nero, rucola)*

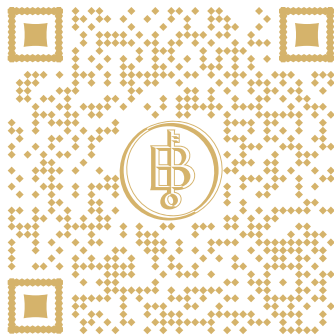
# ФОКАЧЧА

FOCACCE

- С розмарином 🌿..... 550  
*Rosmarino*
- С чесноком 🌿..... 550  
*Con aglio*
- С пармезаном 🌿..... 850  
*Parmigiano*
- Маринара с анчоусами 🌿..... 1100  
*Marinara con acciughe*
- С тунцом (моцарелла, розовые помидоры, тунец, микс листьев салата) 🌿..... 1550  
*Tonno (mozzarella, pomodori, tonno, insalata mista)*

БАТЛЕР

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

**БАТЛЕР**