

*dal 2009*  
tutto bene  
В С Е Х О Р О Ш О

*tutto bene* 18.000  
\*\*\*\*\*

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ВСЕ ПРИВИЛЕГИИ  
ВАШЕГО СТАТУСА



СТАНЬТЕ УЧАСТНИКОМ  
ПРОГРАММЫ ЛОЯЛЬНОСТИ  
TUTTO BENE

---

# Карта воды

---

## Негазированная

Acqua naturale

---

### Lauretana

Italia / Piemonte

500 мл 420 ₺

750 мл 580 ₺

### San Benedetto

Italia / Veneto

250 мл 240 ₺

750 мл 440 ₺

### Acqua Panna

Italia / Toscana

250 мл 320 ₺

750 мл 580 ₺

### Fiuggi

Italia / Lazio

1000 мл 580 ₺

### Cerelia

Italia / L'Emilia-Romagna

1000 мл 580 ₺

### Baikal Pearl

Russia

530 мл 380 ₺

## Газированная

Acqua frizzante

---

### Lauretana

Italia / Piemonte

750 мл 580 ₺

### San Benedetto

Italia / Veneto

250 мл 240 ₺

750 мл 440 ₺

### San Pellegrino

Italia / Lombardia

250 мл 320 ₺

750 мл 580 ₺

### Fiuggi

Italia / Lazio

1000 мл 580 ₺

### Baikal reserve

Russia

530 мл 420 ₺

### Borjomi

Georgia

500 мл 380 ₺

### Nabeghlavi

Georgia

500 мл 380 ₺

### Jermuk

Armenia

500 мл 380 ₺



---

## La carta delle acque

---

Вода подаётся с лимоном, лаймом или веточкой мяты по вашему желанию  
L'acqua è servita con limone, lime o un rametto di menta secondo il vostro desiderio

# Антипаста круди

Традиционные итальянские закуски, с которых начинается любая трапеза в Италии.  
Карпаччо, тартар, крудо.

## Тартар из гребешка и авокадо с красной икрой

Tartare di capesanta e avocado con caviale

1980 ₺

## Карпаччо из японского осьминога с соусом из морской трески

Carpaccio di polpo giapponese con la salsa di baccalà

1880 ₺

## Тартар из Bluefin тунца с малиной и авокадо

Tartare di tonno con lamponi e avocado

1780 ₺

## Крудо мисто дня

ассортимент и цена уточняется у официанта

Crudo misto mare del giorno

(assortimento e prezzo saranno comunicati  
dal cameriere al momento dell'ordinazione

mp

## Тартар из лосося / с черной икрой

Tartare di salmone / con caviale nero

1480 ₺ / 1780 ₺ 🌻

## Тартар из говядины Black Angus Prime

Tartare di manzo Black Angus Prime

1880 ₺

## Карпаччо из говядины Black Angus Prime с черным пьемонтским трюфелем и рукколой

Carpaccio di manzo Black Angus Prime  
con tartufo nero piemontese e rucola

1680 ₺



## Морской еж

Ricci di mare

1 шт 480 ₺

## Устрицы

Ostriche

### Dibba Bay №4

Dibba Bay №4

1 шт / 6 шт / 12 шт 680 ₺ / 3480 ₺ / 5780 ₺

### Coffin bay №2

Coffin bay №2

1 шт / 6 шт / 12 шт 780 ₺ / 3780 ₺ / 5780 ₺

### Моана №2

Moana №2

1 шт / 6 шт / 12 шт 580 ₺ / 2780 ₺ / 4880 ₺

уточняйте у официанта наличие других видов устриц  
E possibile verificare con il cameriere altri tipi di ostriche

## Гигантские сицилийские креветки карабинерос

Gambero siciliano gigante carabineros

1 шт 2880 ₺ 🌻

## Икра

Caviale

### Икра кеты

Caviale rosso

за 10 гр 280 ₺

### Икра щуки

Caviale di luccio

за 10 гр 380 ₺

## Паюсная икра астраханского осетра

Caviale nero

за 10 гр 1380 ₺

# Gli antipasti crudi

---

# Холодные и горячие закуски

---

## Карпаччо из цветной капусты с пармиджиано

Carpaccio di cavolfiore con parmigiano

680 Р 🌿

## Карпаччо из артишока

Carpaccio di carciofo

2080 Р 🌿

## Заплетенное карпаччо из цуккини, тартара из авокадо с итальянскими пиноли и киноа

Carpaccio di zucchini con tartare

di avocado, pinoli e quinoa

880 Р

## Артишок, запеченный целиком

Carciofo al forno

1580 Р 🌿

## Буррата Tutto Bene с черным трюфелем

Burrata "Tutto Bene" al tartufo nero

1580 Р

## Буррата с томатами

Burrata con pomodori

1280 Р 🌻

## Гребешки с кремом из сельдерея

Capesante con la crema di sedano

1280 Р 🌻

## Тартар кекка из узбекских томатов

Tartare alla checca di pomodori uzbeki

1380 Р 🌻

## Тунец Bluefin со страчателлой и джемом из лука-шалот

Tonno bluefin con stracciatella

e marmellata di scalogno

1980 Р

## Мильфей из краба, тунца, авокадо и томатов

Millefoglie di tonno, granchio, avocado e pomodori

2580 Р

## Тунец Bluefin тонно тоннато

Tonno tonnato bluefin

1980 Р

## Вителло тоннато

Vitello tonnato

1480 Р



---

## Gli antipasti freddi e caldi

---

Мы используем только морскую соль и оливковое масло extra virgin

Usiamo solo sale marino e olio extravergine di oliva

🌿 вегетарианское / vegetariano

🌿 веганское / vegan

🌻 новое блюдо / nuovo piatto



---

# Салаты

Итальянскую кухню невозможно представить без свежих овощей, ароматных специй и оливкового масла. Для наших салатов мы выбираем все самое лучшее. К сочным помидорам, свежайшим артишокам или рукколе добавляем ароматные сыры, ломтики тунца, красный лук, грибы, морепродукты или птицу. Разнообразие итальянской кухни поистине поражает.

---


## Большой зелёный салат с ароматным маслом с прованскими травами

Grande insalata verde con olio aromatico ed erbe provenzali

1780 Р  


## Салат с артишоками, рукколой, авокадо, сыром пармиджиано и стружкой цуккини

Insalata con carciofi, rucola, avocado,  
parmigiano e chips di zucchini

1380 Р 

## Салат из свеклы, козьего сыра и виноградной смолы

Insalata con barbabietole, formaggio di capra e gomma d'uva

780 Р 

## Салат со спаржей, сморчками, белыми грибами, трюфелем и лисичками

Insalata con asparagi, spugnole,  
funghi porcini e tartufo

1580 Р 

## Салат с ростбифом, печеными овощами и соусом Шаркутье

Insalata con arrosto di manzo, verdure al forno  
e salsa Charcutier

1380 Р

## Теплый салат с перепелкой и домашними вялеными томатами

Insalata tiepida con quaglia e pomodori secchi

1280 Р

## Салат с морепродуктами и киноа

Insalata di mare

2380 Р

## Теплый салат из мини-кальмаров и белой фасоли с тимьяном

Insalata tiepida di calamari e fagioli

1380 Р

## Теплый салат с осьминогом

Insalata tiepida di polpo

1880 Р

## Овощной салат с греческой брынзой

Insalata tiepida di calamari e fagioli

1480 Р 

## Руккола и томаты

Rucola e pomodori

880 Р 

---

## Le insalate

---



---

# Супы

Каждому сезону – свой суп. Пожалуй, именно так можно описать наше особое отношение к супам. Мы любим готовить их сосредоточенно и вдумчиво, ведь супы – это квинтэссенция итальянской кухни! Рекомендуем попробовать наш фирменный суп из морепродуктов.

---

## Чечевичный суп с уткой

Zuppa di lenticchie e anatra

780 ₽

## Минестроне по-лигурийски с романеско и брокколи

Minestrone alla ligure con romanesco e broccoli

880 ₽ 🌱

## Тосканский суп из сморчков, белых грибов и лисичек

Zuppa di funghi conspugnole, porcini e finferli (zuppa Toscana)

1280 ₽ 🌱 🌿

## Суп страчетти с фрикадельками

Zuppa con straccetti e polpette

880 ₽

## Острый томатный суп

Zuppa di pomodoro piccante

880 ₽ 🌻

## Каччукко по-ливорнийски

Caciucco alla Livornese

на 1 человека 2280 ₽ per 1 persona

для 4 человек 5980 ₽ per 4 persone

---

# Le zuppe

---

Мы используем только морскую соль и оливковое масло extra virgin

Usiamo soltanto sale marino e olio di oliva extravergine

🌱 вегетарианское / vegetariano

🌿 веганское / vegan

🌻 новое блюдо / nuovo piatto

---

# Паста


Паста – это традиции и рецептуры, передающиеся из поколения в поколение!  
Ее вручную замешивают, режут, начинают или сушат, ведь если паста, то только приготовленная своими руками!

---

## Тальолини Alfredo, приготовленные в головке пармиджиано

Tagliolini Alfredo mantecati nella forma di parmigiano  
1480 ₽ 

## Cacio e Pepe с пекорино романо

Tagliolini Cacio e Pepe con pecorino romano  
1080 ₽ 

## Тальятелле со свежими томатами и бурратой

Tagliatelle al pomodoro fresco e burrata  
1280 ₽

## Паккери с сибасом и лимоном

Paccheri con spigola e limone  
1180 ₽

## Тальолини с крабом и томатами

Tagliolini con granchio e pomodori  
3280 ₽

## Спагетти с морепродуктами по-каталонски

Spaghetti alla catalana con frutti di mare  
2580 ₽

## Казаречче со сморчками

Casarecce ai funghi spugnole  
980 ₽ 

## Ньокки с трюфелем

Gnocchi al tartufo  
680 ₽ 

## Казаречче с утиным рагу

Casarecce con il spezzatino d'anatra  
880 ₽ 

## Спагетти с вонголе и кремом из фисташек

Spaghetti alle vongole con crema  
di pistacchio  
1280 ₽

## Тальолини с боттаргой и артишоком

Tagliolini con bottarga e carciofi  
1980 ₽

## Паппарделле с томленным ягненком

Pappardelle con ragout di agnello  
1480 ₽

## Лазанья Болоньезе

Lasagne Bolognese  
780 ₽

## Тальолини с перепелкой, фуагра и черным трюфелем

Tagliolini con quaglia, foie gras e tartufo nero  
2580 ₽



La pasta

Мы используем только морскую соль и оливковое масло extra virgin  
Usiamo soltanto sale marino e olio di oliva extravergine



вегетарианское / vegetariano



новое блюдо / nuovo piatto



---


# Ризотто

O, ризотто, il mio amore! Мы знаем, вы разделяете наши чувства, потому что ризотто – это поэма итальянской кухни. Рис здесь главный герой. Его обязательно дополняют хорошее вино, ароматные специи и густой бульон. Остальное – на ваш выбор.

---


## Ризотто с белыми грибами и черным трюфелем

Risotto con funghi porcini e tartufo nero

1480 ₽ 

## Ризотто с пряной грушей, горгонзолой piccante и фисташками

Risotto con pere, gorgonzola e pistacchio

880 ₽ 

## Ризотто nero с мини кальмаром

Risotto nero con calamaretti

1480 ₽

## Ризотто с морепродуктами

Risotto con frutti di mare

1480 ₽

## Ризотто с тыквой, креветками и лимоном конфи

Risotto con zucca, gamberi e limone candito

980 ₽



---

## I risotti

---

---

## Равиоли

---

## Равиоли с бурратой, томатным соусом и соусом песто

Ravioli con burrata, salsa al pomodoro e pesto

780 ₽ 

## Равиоли с сибасом, кедровыми орешками и лаймом

Ravioli con spigola, pinoli e lime

840 ₽

## Равиоли с камчатским крабом

Ravioli con granchio della Kamchatka

1980 ₽

---

## I ravioli

---

Мы используем только морскую соль и оливковое масло extra virgin

Usiamo soltanto sale marino e olio di oliva extravergine



# Морепродукты

Морепродуктам в итальянской кухне уделяется особое внимание. Кстати, речной рыбы итальянцы не признают, потому не встретить ее и в нашем меню. Зато морскую рыбу и морепродукты мы всегда готовы приготовить любым понравившимся вам способом.



## Осьминог alla luciana с картофелем, брокколи, красным луком в томатном соусе

Polpo alla luciana con patate, broccoli,  
cipolla rossa e pomodoro

2180 ₽

## Фаланги краба термидор

Chela di granchio termidor

2480 ₽

## Осьминог с артишоком на гриле

Polpo e carciofo alla griglia

2780 ₽

## Гуаццетто из Bluefin тунца в остром томатном соусе

Guazzetto di tonno fresco in salsa di pomodoro piccante

2980 ₽

## Филе сибаса с белыми грибами

Filetto di branzino con i funghi porcini

2380 ₽

## Спинка лосося из дровяной печи со спаржей и шпинатом

Filetto di pesce rosso selvatico con asparago e spinaci fritti

1580 ₽

## Фритто мисто

Fritto Misto

2280 ₽

## Грильята миста

Grigliata mista di pesce

2980 ₽

## Стейк чилийского сибаса в мисо соусе

Bistecca di branzino cileno in salsa di miso

2480 ₽

## Мидии

Cozze

Пармиджиано Salsa Parmigiano

Том ям Salsa Tom yam

В томатном соусе In salsa di pomodoro

500 грамм - 1580 ₽

1 килограмм - 2580 ₽

# | Il pesce e i frutti di mare |

Мы используем только морскую соль и оливковое масло extra virgin

Usiamo soltanto sale marino e olio di oliva extravergine



Сибас, морской черт, тюрбо, лосось или пагр – по вашему желанию наш шеф приготовит их на углях, пару или в соли, превратит в свежайший тартар, карпаччо или севиче.

		Карпаччо	Тартар	Крудо	Севиче	На углях	На пару	В соли	Фритюр	В фольге	Alla catalana	По-лигурийски	По-изоплански	Термидор	Аква пацца	Гуаццетто	В белом вине
Дорада Orata	580 Р	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	●	○	●	●	○
Сибас Spigola	580 Р	●	●	●	●	●	●	○	●	○	○	●	●	○	●	●	○
Баррамунди Barramundi	880 Р	○	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Дикий сибас Branzino	1180 Р	●	●	●	●	●	●	○	●	○	○	●	●	○	●	●	○
Морской петух Gallinella	980 Р	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	●	○	●	●	○
Морской ерш Scorfano	780 Р	○	○	○	●	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	●	○
Пагр Pagro	1180 Р	○	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	●	○	●	●	○
Тюрбо Rombo	1680 Р	○	○	○	○	●	●	○	●	●	○	○	●	○	○	○	●
Филе лосося Filetto di salmone	880 Р	●	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Филе тунца Filetto di tonno	1280 Р	●	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Морской черт Rana pescatrice	1080 Р	○	○	○	○	●	○	○	●	●	○	○	●	●	○	○	○
Морской язык Sogliola	1080 Р	○	○	○	○	●	●	○	●	●	○	○	●	●	●	●	○
Красный снеппер Dentice	1280 Р	○	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●
Живой морской гребешок Capesanta	780 Р	○	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Филе морского гребешка Filetto di capesante	1580 Р	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Мини кальмар Mini calamaro	580 Р	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○
Осьминог Polpo	1580 Р	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○
Тигровые креветки 16/20 Gamberoni	880 Р	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Гигантские креветки 8/12 Gamberi	780 Р	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Креветки Ботан Gamberi Botan	780 Р	○	●	●	○	●	○	●	●	○	○	○	○	●	○	○	○
Вонголе Vongole	450 Р	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Камчатский краб целиком Granchio reale	1480 Р	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Фаланги краба Chele di granchio	1580 Р	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○



# Мясо

Мясо мы любим особенно и выбираем только самое свежее, вкусное и ароматное. Жареное на углях, запеченное или тушеное...  
Готовить мясо – это искусство! В меню мы собрали все самое лучшее из Тосканы, Милана и Венеции.

## Стейк сухого вызревания Black Angus Prime (шортлоин)

Bistecca stagionata Black Angus Prime (lombo corto)  
за 100 гр 1380 Р

## Рибай стейк Black Angus

Ribeye bistecca Black Angus  
за 100 гр 1180 Р

## Филе миньон Black Angus

Filetto mignon Black Angus  
за 100 гр 1380 Р

## Биф-стейк а-ля Флорентина Black Angus

Bistecca alla fiorentina Black Angus  
за 100 гр 980 Р



Выберите соус к мясу: сливовый, томатный, грибной, арабьята  
Scegliete la vostra salsa preferita per la carne: prugna, pomodoro, funghi o arrabbiata

## Филе миньон Black Angus со сморчками под соусом Таледжио

Filetto mignon Black Angus con salsa di spugnole  
e fonduta di taleggio  
2480 Р

## Каре ягненка

Carre di agnello  
за 100 гр 880 Р

## Цыпленок на углях

Galletto alla brace  
1180 Р

## Тальята из косули с трюфельным шюре

Tagliata di capriolo con purea di tartufo  
1580 Р

## Тальята из мраморной говядины с грибным рагу

Tagliata di manzo marmorizzato con il spezzatino di funghi  
1380 Р 🌻

## Утиная ножка «конфи» со шпинатом и кедровыми орехами

Coscia di anatra confit con spinaci e pinoli  
1380 Р

# La carne

Мы используем только морскую соль и оливковое масло extra virgin  
Usiamo soltanto sale marino e olio di oliva extravergine

🌻 новое блюдо / nuovo piatto

---


# Гарниры

Овощные гарниры – прекрасное дополнение к основному блюду. Выбирайте на свой вкус, но рекомендуем обязательно попробовать картофельное пюре с трюфелем или спаржу с пармиджано – это восторг!

---


## Мини картофель с розмарином

Mini patate al rosmarino

за 100 гр 180 Р 


## Картофельное пюре

Purea di patate

280 Р 



## Картофельное пюре с трюфелем

Purea di patate con tartufo

580 Р 



## Шпинат

Spinaci

440 Р  



## Овощи на углях

Verdure alla griglia

880 Р  

## Артишок, жареный по-сицилийски

Carciofi alla siciliana

1580 Р  



## Зеленая спаржа с пармиджиано

Asparagi al vapore con parmigiano

880 Р 


## Грибы на гриле

Funghi alla griglia

880 Р  

## Цуккини / кукуруза

Zucchine / Mais

за 100 гр 240 Р 

---

## I contorni

---



---


# Пицца

Самое знаменитое и любимое блюдо итальянской кухни нам удастся особенно! Тончайшее хрустящее тесто, салями, артишоки, помидоры, моцарелла, орегано, пармиджано, анчоусы – сочетания могут быть самыми неожиданными, и в этом вся прелесть!

---


## Пицца Маргарита

Pizza Margherita

780 ₽ 

## Пицца Кекка со свежими томатами

Pizza checca

1080 ₽ 

## Пицца с бурратой

Pizza con burrata

1580 ₽ 

## Пицца Четыре сыра

Pizza ai 4 Formaggi

1280 ₽ 

## Пицца с морепродуктами

Pizza ai frutti di mare

1580 ₽

## Пицца с черным трюфелем

Pizza con tartufo nero

1980 ₽

## Пицца с белыми грибами

Pizza ai funghi porcini

1480 ₽

## Неаполитанская пицца Маргарита ди буйфала

Pizza Napoletana Margherita con mozzarella di bufala

1380 ₽ 

## Пицца Фра дьяволо

Pizza fra Diavolo

1080 ₽ 

## Пицца Карбонара

Pizza carbonara

1380 ₽

## Пицца с ветчиной и шампиньонами

Pizza prosciutto cotto e funghi

880 ₽

## Пицца Вегетариана с артишоками

Pizza vegetariana con carciofi

1280 ₽ 

## Пицца с горгонзолой дольче и грушей

Pizza con gorgonzola dolce e pere

1080 ₽ 


## Пицца с цуккини и анчоусами

Pizza con zucchini e acciughe

980 ₽

## Неаполитанская пицца прошутто с рукколой

Pizza Napoletana al prosciutto e rucola

1780 ₽ 

## Пицца Дольче с маскарпоне и свежими ягодами

Pizza dolce al mascarpone e frutti di bosco

1480 ₽

---

# Le pizze

---


---

# Фокачча | La focaccia

---


## Фокачча с розмарином

Al rosmarino

280 Р 

## Фокачча с пармиджиано

Al parmigiano

480 Р 

---

## Антипасти к вину

---

### Ассорти оливок

Olive assortite

100 гр 580 Р

### Пармская ветчина

Prosciutto di Parma

40 гр 680 Р

### Брезаола

Bresaola

40 гр 680 Р

### Панчетта с чили

Pancetta chili

40 гр 580 Р

### Горгонзола piccante

Gorgonzola piccante

40 гр 480 Р

### Пармиджиано 24 месяца

Parmigiano reggiano 24 mesi

40 гр 480 Р

### Домашние вяленые томаты

Pomodori secchi fatti in casa

50 гр 380 Р

### Салями Milano

Salame Milano

40 гр 580 Р

### Салями pressatina piccante

Pressatina piccante

40 гр 480 Р

### Пекорино Романо

Pecorino Romano

40 гр 680 Р

### Каприно с трюфелем

Formaggio caprino con tartufo

40 гр 680 Р

### Моцарелла Буфала

Mozzarella di bufala

125 гр 480 Р



---

## I taglieri per il vino

---

Мы используем только морскую соль и оливковое масло extra virgin

Usiamo soltanto sale marino e olio di oliva extravergine



вегетарианское / vegetariano



веганское / vegan

Данный буклет носит информационный характер. С полным меню можно ознакомиться на доске потребителя.

Цены указаны в рублях.

Questo prospetto è informativo. Il menu completo può essere visualizzato sulla scheda del consumatore.

Tutti i prezzi sono in rubli.

19.11.21