

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

dal 2009
tutto bene
В С Е Х О Р О Ш О

Антипаста крудди

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
2480 Р

**Тартар из Bluefin тунца с малиной
и авокадо**
Tartare di tonno con lamponi e avocado
1980 Р

Тартар из лосося
Tartare di salmone
1580 Р 🌻

**Тартар из говядины
Black Angus Prime**
Tartare di manzo Black Angus Prime
1980 Р

**Карпаччо из говядины
Black Angus Prime с черным
пьемонтским трюфелем и рукколой**
Carpaccio di manzo Black Angus Prime
con tartufo nero piemontese e rucola
1780 Р



Морские ежи и устрицы

Ricci di mare e ostriche

Морской еж
Ricci di mare
1 шт **580 Р**

Устрицы
Ostriche
mp


Уточняйте у официантов наличие видов устриц,
ежей и их стоимость
Verificare con il cameriere la disponibilità dei tipi
di ostriche e il loro costo

Gli antipasti crudi

Холодные и горячие закуски


Карпаччо из цветной капусты с пармиджиано

Carpaccio di cavolfiore con parmigiano

780 Р 

Карпаччо из артишока

Carpaccio di carciofo

2280 Р 


Карпаччо из цуккини с тартаром из авокадо, пиноли и киноа

Carpaccio di zucchine con tartare di avocado, pinoli e quinoa

980 Р

Артишок, запеченный целиком

Carciofo al forno

1780 Р 


Буррата Tutto Bene с черным трюфелем

Burrata "Tutto Bene" al tartufo nero

1780 Р

Буррата с томатами

Burrata con pomodori

1380 Р 



Гребешки с кремом из сельдерея

Capesante con la crema di sedano

1480 Р 

Тартар 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

2480 Р

Мильфей из краба, тунца, авокадо и томатов

Millefoglie di tonno, granchio, avocado e pomodori

2780 Р

Тунец Bluefin тонно тоннато

Tonno tonnato bluefin

2280 Р

Вителло тоннато

Vitello tonnato

1580 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 zucchine

1480 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 и трюфелем

Insalata con asparagi, spugnole,
funghi porcini e tartufo

1780 Р 

Салат с ростбифом, печеными овощами и соусом Шаркутье

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

1580 Р

Теплый салат с перепелкой и домашними вялеными томатами

Insalata tiepida con quaglia e pomodori secchi

1380 Р

Салат с морепродуктами и киноа

Insalata di mare

2580 Р

Теплый салат из мини-кальмаров и белой фасоли с тимьяном

Insalata tiepida di calamari e fagioli

1480 Р

Теплый салат с осьминогом

Insalata tiepida di polpo

1980 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.


Острый томатный суп

Zuppa di pomodoro piccante

880 Р 



Минестроне по-лигурийски с романеско и брокколи

Minestrone alla ligure con romanesco e broccoli

980 Р 

Тосканский суп из сморчков и белых грибов

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

1480 Р  

Чечевичный суп с уткой

Zuppa di lenticchie e anatra

980 Р

Суп страчетти с фрикадельками

Zuppa con straccetti e polpette

980 Р

Каччукко по-ливорнийски

Caciucco alla Livornese

на 1 человека 2480 Р per 1 persona

для 4 человек 7280 Р 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, начиняют или сушат, ведь если паста, то только приготовленная своими руками!

Сасио е Пере с пекорино романо

Tagliolini Cacio e Pepe con pecorino romano

1180 Р 🌱

Тальятелле со свежими томатами и бурратой

Tagliatelle al pomodoro fresco e burrata

1280 Р

Паккери с сибасом и лимоном

Paccheri con spigola e limone

1480 Р

Тальолини с крабом и томатами

Tagliolini con granchio e pomodori

3880 Р

Спагетти с морепродуктами по-каталонски

Spaghetti alla catalana con frutti di mare

2880 Р

Казаречче со сморчками

Casarecce ai funghi spugnole

1180 Р 🌱

Казаречче с утиным рагу

Casarecce con il spezzatino d'anatra

980 Р

Спагетти с вонголе в классической подаче или с кремом из фисташек

Spaghetti alle vongole con crema
di pistacchio

1280 Р 🌱

Тальолини с боттаргой и артишоком

Tagliolini con bottarga e carciofi

2180 Р

Паппарделле с томленным ягнёнком

Pappardelle con ragout di agnello

1580 Р

Лазанья Болоньезе

Lasagne Bolognese

880 Р

Тальолини с перепелкой, фуагра и черным трюфелем

Tagliolini con quaglia, foie gras e tartufo nero

2780 Р

Паста с лобстером

Pasta con aragosta

7200 Р 🌱



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 пряной грушей, горгонзолой piccante и фисташками

Risotto con pere, gorgonzola e pistacchio

980 ₽ 

Ризотто с тыквой, креветками и лимоном конфи

Risotto con zucca, gamberi e limone candito

1280 ₽

Ризотто с белыми грибами и черным трюфелем

Risotto con funghi porcini e tartufo nero

1580 ₽ 

Ризотто nero с мини кальмаром

Risotto nero con calamaretti

1580 ₽

Ризотто с морепродуктами

Risotto con frutti di mare

1580 ₽




I risotti



Равиоли

Равиоли с бурратой, томатным соусом и соусом песто

Ravioli con burrata, salsa al pomodoro e pesto

880 ₽ 

Равиоли с сибасом, кедровыми орешками и лаймом

Ravioli con spigola, pinoli e lime

980 ₽

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

2380 ₽

Фаланги краба термидор

Chela di granchio termidor

2480 ₽

Осьминог с артишоком на гриле

Polpo e carciofo alla griglia

2880 ₽

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 ₽

Грильята миста

Grigliata mista di pesce

3480 ₽

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 - 1780 ₽

1 килограмм - 2780 ₽

| 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.

Наличие экзотических продуктов из матрицы ниже, уточняйте у официанта

		Карпаччо	Тартар	Крудо	Севиче	На углях	На пару	В соли	Фриттор	В фольге	Alla catalana	По-лигурийски	По-изолански	Термидор	Аква пацца	Гуаццетто
Дорада Orata	580 Р	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	●	●
Сибас Spigola	580 Р	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	●	○	●	●	●
Баррамунди Barramundi	980 Р	○	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○
Дикий сибас Branzino	1180 Р	●	●	●	●	●	●	○	●	○	●	●	○	●	●	●
Пагр Pagro	1180 Р	○	●	●	●	○	○	○	○	○	○	●	●	○	●	●
Тюрбо Rombo	1680 Р	○	○	○	○	●	●	○	●	●	○	●	●	○	○	●
Филе лосося Filetto di salmone	980 Р	●	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Филе тунца Filetto di tonno	1480 Р	●	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Морской язык Sogliola	1280 Р	○	○	○	○	●	●	○	●	●	○	●	●	●	●	●
Красный снеппер Dentice	1280 Р	○	●	●	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●
Живой морской гребешок Capesanta	980 Р	○	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Филе морского гребешка Filetto di capesante	1580 Р	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Мини кальмар Mini calamaro	780 Р	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	●	○	○	○	○
Осьминог Polpo	1580 Р	○	○	○	○	●	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○
Тигровые креветки 16/20 Gamberoni	980 Р	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Гигантские креветки 8/12 Gamberi	880 Р	○	●	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Вонголе Vongole	580 Р	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○
Лобстер Aragosta	13800 Р	●	●	●	●	●	○	○	○	●	●	●	●	●	●	●
Лангуст Il Langoust	9800 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.

Филе миньон Black Angus со сморчками под соусом Таледжио

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

2480 Р 

Цыпленок на углях

Galletto alla brace

1480 Р

Тальята из косули с трюфельным пюре

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

1480 Р

Утиная ножка «конфи» со шпинатом и кедровыми орехами

Coscia di anatra confit con spinaci e pinoli

1580 Р



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

Стейк сухого вызревания Black Angus Prime (шортлоин)

Bistecca stagionata Black Angus Prime (lombo corto)

за 100 гр 1480 Р

Рибай стейк Black Angus

Ribeye bistecca Black Angus

за 100 гр 1280 Р

Филе миньон Black Angus

Filetto mignon Black Angus

за 100 гр 1480 Р

Биф-стейк а-ля Флорентина Black Angus

Bistecca alla fiorentina Black Angus

за 100 гр 1380 Р


Каре ягненка

Carre di agnello

за 100 гр 980 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 ₽ 

Картофельное пюре

Purea di patate
280 ₽ 


Картофельное пюре с трюфелем

Purea di patate con tartufo
580 ₽ 



Шпинат

Spinaci
480 ₽  


Овощи на углях

Verdure alla griglia
880 ₽  

Артишок, жареный по-сицилийски

Carciofi alla siciliana
1580 ₽  

Зеленая спаржа с пармиджиано

Asparagi al vapore con parmigiano
980 ₽ 

Грибы на гриле

Funghi alla griglia
980 ₽  

Цуккини / кукуруза

Zucchine / Mais
за 100 гр 280 ₽ 

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

1780 ₽

Пицца с черным трюфелем

Pizza con tartufo nero

1980 ₽

Пицца с белыми грибами

Pizza ai funghi porcini

1580 ₽

Пицца Фра дьяволо

Pizza fra Diavolo

1180 ₽ 

Пицца Карбонара

Pizza carbonara

1380 ₽

Пицца с ветчиной и шампиньонами

Pizza prosciutto cotto e funghi

880 ₽

Пицца Вегетариана с артишоками

Pizza vegetariana con carciofi

1480 ₽ 

Пицца с горгонзолой дольче и грушей

Pizza con gorgonzola dolce e pere

1180 ₽ 

Пицца с цуккини и анчоусами

Pizza con zucchini e acciughe

980 ₽

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
580 Р 🌿

Антипасти к вину

Ассорти оливок

Olive assortite
100 гр 580 Р

Пармская ветчина

Prosciutto di Parma
40 гр 580 Р

Брезаола

Bresaola
40 гр 780 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 580 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.

05.03.2022