

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

*tutto bene* del.com  
\*\*\*\*\*

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ВСЕ ПРИВИЛЕГИИ  
ВАШЕГО СТАТУСА



СТАНЬТЕ УЧАСТНИКОМ  
ПРОГРАММЫ ЛОЯЛЬНОСТИ  
TUTTO BENE

[www.tutobene.su](http://www.tutobene.su)

---

## КАРТА ВОДЫ | MENU DELLE ACQUE

---

### Негазированная | Naturale

Dausuz	500 ml	380
Lauretana	500 ml	580
Lauretana	1000 ml	880
Fiuggi	1000 ml	880
Cerelia	1000 ml	880

### Газированная | Frizzante

Dausuz	500 ml	380
Lauretana	500 ml	580
Lauretana	1000 ml	880
Fiuggi	1000 ml	880
Cerelia	1000 ml	880
Borjomi	500 ml	380
Nabeglavi	500 ml	330
Jermuk	500 ml	330

---

## АНТИПАСТИ КРУДИ

### ANTIPASTI CRUDI

---

nuovo	<b>Севиче из сибаса с авокадо</b> Ceviche di branzino con avocado	980
nuovo	<b>Тартар из лосося</b> Tartare di salmone	980
nuovo	<b>Севиче из тунца с тайским манго</b> Ceviche di tonno con mango thailandese	1 280
nuovo	<b>Тартар из гребешка</b> Tartare di capesante	1 480
nuovo	<b>Тартар из тунца с авокадо, помидорами и каперсами</b> Tartare di tonno con avocado, pomodori e capperi	1 480
	<b>Карпаччо из говядины Black Angus Prime с Parmigiano Reggiano и рукколой</b> (рекомендуем добавить черный пьемонтский трюфель, 1 гр 200р) Carpaccio di manzo Black Angus Prime con tartufo nero piemontese e rucola	1 480
nuovo	<b>Тартар из говядины Black Angus Prime</b> Tartare di manzo Black Angus Prime	1 480

---

## МОРСКИЕ ЕЖИ И УСТРИЦЫ | RICCI DI MARE E OSTRICHE

---

	<b>Морской еж 1 шт.</b> Riccio di mare 1pz	480
	<b>Средиземноморская устрица. 1 шт.</b> Ostriche mediterranea 1pz	780
	<b>Японская устрица. 1 шт.</b> Ostriche giapponese 1pz	980

---

## ИКРА | CAVIALE

---

	<b>Красная икра форели 50 гр</b> Caviale di Salmone Keta 50gr	980
	<b>Красная икра щуки 50 гр</b> Caviale di Luccio 50gr	1 480
	<b>Черная икра стерляди 30 гр</b> Caviale di Sterleto 30gr	3 980

---

## ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### ANTIPASTI FREDDI E CALDI

---

	<b>Карпаччо из цветной капусты с пармиджиано</b>	880
	<i>Carpaccio di cavolfiore con parmigiano</i>	
	<b>Карпаччо из цукини с тартаром из авокадо, пиноли и киноа</b>	980
	<i>Carpaccio di zucchini con tartare di avocado, pinoli e quinoa</i>	
	<b>Артишок, запечённый целиком</b>	1 480
	<i>Carciofo intero cotto al forno</i>	
	<b>Буррата TUTTO BENE с черным трюфелем</b>	1 580
	<i>Burrata TUTTO BENE con tartufo nero</i>	
	<b>Буррата с помидорами и рукколой</b>	1 580
	<i>Burrata con pomodori e rucola</i>	
nuovo	<b>Карпаччо из артишока с рукколой и Parmigiano Reggiano</b>	1 780
	<i>Carpaccio di carciofi con rucola e Parmigiano Reggiano</i>	
nuovo	<b>Артишоки, жареные с мятой и чесноком</b>	1 980
	<i>Carciofi saltati con menta e aglio</i>	
nuovo	<b>Вителло тоннато</b>	1 480
	<i>Vitello tonnato</i>	
nuovo	<b>Тунец Bluefin тонно тоннато</b>	1 780
	<i>Tonno bluefin tonnato</i>	
	<b>Гребешки с кремом из сельдерея</b>	1 880
	<i>Capesante con la crema di sedano</i>	
	<b>Тунец Bluefin со страчателлой и джемом из лука-шалот</b>	1 780
	<i>Tonno bluefin con stracciatella e marmellata di scalogno</i>	
	<b>Мильфей из краба, тунца, авокадо и томатов</b>	1 980
	<i>Millefoglie di tonno, granchio, avocado e pomodori</i>	

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

---

nuovo - новое блюдо

---

## САЛАТЫ

### INSALATE

---

nuovo	<b>Салат из свеклы с козьим сыром</b> Insalata di barbabietola con formaggio di capra	980
nuovo	<b>Овощной салат с греческой брынзой</b> Insalata di verdure con formaggio greco	1 180
	<b>Салат с артишоками, рукколой, авокадо, Parmigiano Reggiano и стружкой цукини</b> Insalata con carciofi, rucola, avocado, Parmigiano Reggiano e riccioli di zucchini	1 480
nuovo	<b>Большой зеленый салат</b> Grande insalata verde	1 780
nuovo	<b>Салат с ягненком, запеченными овощами и козьим сыром</b> Insalata con agnello verdure e formaggio di capra	1 280
nuovo	<b>Теплый салат с перепелкой</b> Insalata con quaglia	1 480
	<b>Теплый салат из мини-кальмаров с тимьяном и белой фасолью</b> Insalata tiepida di calamari e fagioli bianchi	1 380
nuovo	<b>Теплый салат с осьминогом</b> Insalata tiepida di polpo	1 880
nuovo	<b>Mare caldo, теплый салат из морепродуктов</b> Insalata di mare caldo	2 280
nuovo	<b>Салат с крабом, авокадо и цитрусовым соусом</b> Insalata di granchio con salsa agrumata	2 580

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

---

nuovo - новое блюдо

---

## СУПЫ

## ZUPPE

---

nuovo	<b>Паппа аль помодоро, классический томатный суп</b> Pappa al pomodoro, la classica zuppa al pomodoro	780
	<b>Минестроне по-лигурийски со шпинатом и брокколи</b> Minestrone alla ligure con spinaci e broccoli	880
	<b>Тосканский суп из сморчков, белых грибов и лисичек</b> Zuppa Toscana di spugnole, porcini e finferli	1 280
	<b>Чечевичный суп с уткой</b> Zuppa di lenticchie e anatra	880
nuovo	<b>Крем-суп из тыквы с креветками и розмарином</b> Zuppa-crema di zucca con gamberi e rosmarino	880
	<b>Каччукко по-ливорнийски</b> Cacciucco alla Livornese	2 480

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

---

nuovo - новое блюдо

---

## ПАСТА | LA PASTA

Домашнюю пасту тальолини, тальятелле, папарделле и равиоли мы готовим сами из специальной итальянской муки по классическому домашнему рецепту. Спагетти, казаречче и паккери мы подбираем от лучших итальянских производителей. Также Вы можете попросить Вашего официанта заменить любую из паст на пасту без содержания глютена.

Le paste fatte in casa: tagliolini, tagliatelle, pappardelle e ravioli. Sono preparate in loco con speciali farine Italiane, con classiche ricette della casa. Spaghetti, casarecce e paccheri, li acquistiamo dai migliori produttori Italiani. Inoltre potete chiedere al vostro cameriere di sostituire qualsiasi pasta con la pasta senza glutine.

---

	<b>Тальятелле со свежими томатами и бурратой</b>	<b>980</b>
	Tagliatelle al pomodoro fresco e burrata	
nuovo	<b>Спагетти Сасио е Пере с Pecorino Romano</b>	<b>1 080</b>
	Spaghetti Cacio e Pepe con Pecorino Romano	
nuovo	<b>Тальятелле с черным трюфелем</b>	<b>1 180</b>
	Tagliatelle al tartufo nero	
nuovo	<b>Тальолини в головке Parmigiano Reggiano 24 мес</b>	<b>2 380</b>
	(рекомендуем добавить черный пьемонтский трюфель, 1 гр 200р) Tagliolini con tartufo nero nella forma di parmigiano (24 mesi)	
	<b>Казаречче с утиным рагу</b>	<b>980</b>
	Casarecce con ragu di anatra	
	<b>Папарделле с томленным ягненком</b>	<b>1 180</b>
	Pappardelle con ragu di agnello	
nuovo	<b>Спагетти с вонголе и ботаргой</b>	<b>1 280</b>
	Spaghetti con Vongole e bottarga	
	<b>Паккери с сибасом и лимоном</b>	<b>1 380</b>
	Paccheri spigola e limone	
nuovo	<b>Тальолини с морскими ежами</b>	<b>1 380</b>
	Tagliolini ai ricci di mare	
nuovo	<b>Неаполитанская паста с морепродуктами</b>	<b>1 480</b>
	Pasta Napoletana con frutti di mare	
	<b>Тальолини с боттаргой и артишоками</b>	<b>1 780</b>
	Tagliolini con bottarga e carciofi	
	<b>Тальолини с крабом и томатами</b>	<b>2 380</b>
	Tagliolini con granchio e pomodori	
	<b>Спагетти с морепродуктами по-каталонски</b>	<b>2 980</b>
	Spaghetti con frutti di mare alla catalana	

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

---

nuovo - новое блюдо



---

## РИЗОТТО

### RISOTTO

---

nuovo	<b>Ризотто с пряной грушей и горгонзолой пиканте</b> Risotto con pere e gorgonzola piccante	980
nuovo	<b>Ризотто с черным трюфелем</b> Risotto con Tartufo nero	1 180
	<b>Ризотто с белыми грибами и черным трюфелем</b> Risotto con funghi porcini e tartufo nero	1 380
	<b>Ризотто с тыквой, креветками и лимоном конфи</b> Risotto con zucca e gamberi con limone confit	980
	<b>Ризотто nero с кальмаром</b> Risotto nero con calamaretti	1 080
	<b>Ризотто с морепродуктами</b> Risotto con frutti di mare	1 480

---

## РАВИОЛИ

### RAVIOLI

---

	<b>Равиоли с бурратой, томатным соусом и песто</b> Ravioli con burrata salsa di pomodoro e pesto	880
nuovo	<b>Равиоли с камчатским крабом</b> Ravioli con granchio della Kamchatka	1 480
nuovo	<b>Равиоли с креветками и шпинатом</b> Ravioli con gamberi e spinaci	1 580

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

---

nuovo - новое блюдо

---

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

### PESCE E FRUTTI DI MARE

---

nuovo	<b>Спинка лосося со спаржей и брокколи на пару, в соусе с ароматными травами.</b> <i>Almone con broccoli e asparagi al vapore, con salsa alle erbe aromatiche</i>	1 480
nuovo	<b>Гуацетто из сибаса или дорады в остром томатном соусе</b> <i>Guazzetto di branzino o orata con salsa di pomodoro piccante</i>	1 980
nuovo	<b>Дорада в соусе из артишоков</b> <i>Orata in salsa di carciofi</i>	2 080
	<b>Гуацетто из тунца в остром томатном соусе</b> <i>Guazzetto di tonno Bluefin in salsa di pomodoro piccante</i>	2 380
	<b>Стейк из чилийского сибаса в мисо соусе</b> <i>Bistecca di branzino cileno in salsa di miso</i>	2 580
	<b>Осьминог alla luciana с картофелем, брокколи, красным луком в томатном соусе</b> <i>Polpo alla luciana con patate, broccoli, cipolle rosse e salsa di pomodoro</i>	2 580
	<b>Осьминог на гриле с жареным по-сицилийски артишоком</b> <i>Polpo alla griglia con carciofi alla siciliana</i>	2 980
nuovo	<b>Грильята миста</b> <i>Grigliata mista di pesce</i>	2 980
	<b>МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ 100гр</b> <i>FRUTTI DI MARE ALLA GRIGLIA 100gr</i>	
	<b>Мини-кальмар</b> <i>Mini calamari</i>	880
	<b>Кальмар</b> <i>Calamari</i>	880
	<b>Тигровые креветки 16/20</b> <i>Mazzancolle 16/20</i>	980
	<b>Гигантские креветки 8/12</b> <i>Gamberoni giganti 8/12</i>	1 080
	<b>Гребешок</b> <i>Capesante</i>	1 580
	<b>Осьминог</b> <i>Polpo</i>	1 580
	<b>Фаланга краба</b> <i>Falange di granchio</i>	1 980

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

---

nuovo - новое блюдо

---

## ЦЕЛАЯ РЫБА С ЛЕДЯНОЙ ВИТРИНЫ | PESCE INTERO DALLA VETRINA

Дважды в неделю со всего мира мы получаем поставки свежий рыбы с разных концов света. Шеф TUTTO BENE рекомендует следующие способы приготовления разных видов. По Вашему желанию мы также можем из части рыбы приготовить crudo на закуску, а из второй части сделать горячее блюдо любым из Ваших любимых способов.

Due volte alla settimana riceviamo pesce fresco da diverse parti del mondo. Lo chef di TUTTO BENE vi consiglia i seguenti metodi di preparazione. A vostro piacimento possiamo preparare metà del pesce crudo, per l'antipasto e l'altra metà, il secondo con il metodo di preparazione da voi scelto.

---

Уточняйте сегодняшний выбор свежей рыбы у Вашего официанта  
Chiedere al cameriere la selezione del pesce del giorno.

РЫБА	цена за 100гр.	СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
<b>Дорада</b> Orata	580	<b>Карпаччо</b> Carpaccio
<b>Сибас</b> Branzino d'allevamento	580	<b>Тартар</b> Tartare
<b>Дикий сибас</b> Branzino selvaggio	1 180	<b>Севиче</b> Ceviche
<b>Пагр</b> Pagro	1 280	<b>На пару</b> Al vapore
<b>Красный окунь</b> Dentice rosso	1 280	<b>Жареная на сковороде</b> Saltata in padella
<b>Морской язык</b> Sogliola	1 280	<b>На гриле</b> Alla griglia
<b>Морской петух</b> Gallinella	1 380	<b>Жареная с артишоком и томатами</b> In padella con carciofi e pomodoro
<b>Морской ерш</b> Scorfano	1 380	<b>Запеченная в морской соли</b> Cotto nel sale
<b>Тюрбо</b> Rombo	1 680	<b>Гуацетто</b> Guazzetto
<b>Лосось</b> Salmone	980	<b>С белыми грибами</b> con funghi porcini
<b>Тунец Bluefin</b> Tonno Bluefin	1 480	<b>Alla Vernaccia с оливками, каперсами и томатами</b> Alla Vernaccia con olive pomodoro e capperi
		<b>В печи с картофелем</b> Al forno con patate
		<b>Аква пацца с вонголе и томатами</b> Acqua pazza con vongole e pomodoro

---

## МЯСО

### CARNE

---

	<b>Цыпленок на углях</b> Pollo alla brace	1 080
nuovo	<b>Утиная ножка с соусом из фасоли и помидоров</b> Zampa d'anatra con salsa di fagioli e pomodori	1 380
nuovo	<b>Ножка кролика, тушёная в сметане, с зеленым пюре</b> Zampa di coniglio in umido con panna acida e purè verde	1 980
nuovo	<b>Томленный козленок по-деревенски</b> Capretto stufato alla Rustica	2 380
	<b>Филе миньон из Black Angus Prime со сморчками под соусом из сыра горгонзола</b> Filetto mignon di Black Angus con salsa di spugnole e fonduta di Gorgonzol	2 480
	<b>Каре ягнёнка на гриле 100гр</b> Carre d'agnello alla griglia 100gr	1 080
	<b>Рибай стейк Black angus на гриле 100гр</b> Ribay black angus 100gr	1 380
	<b>Филе миньон Black Angus 100гр</b> Filetto mignon Black Angus 100gr	1 480
	<b>Биф стейк а ля Флорентина Black Angus на гриле 100гр.</b> Bistecca alla Fiorentina Black angus 100gr	1 280

---

## СОУСЫ К МЯСУ | SALSE D'ACCOMPAGNAMENTO PER LA CARNE

---

	<b>Томатный арабьята</b> Salsa pomodoro arrabbiata	180
	<b>Сальса из помидоров</b> Salsa di pomodoro	180
	<b>Сливочно-перечный из зеленого перца</b> Salsa crema pepata di peperoni verdi	180
	<b>Из белых грибов</b> Salsa funghi porcini	180

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

---

nuovo - новое блюдо

---

## ГАРНИРЫ

## CONTORNI

---

<b>Мини-картофель с розмарином</b>	380
Mini patate al rosmarino	
<b>Картофельное пюре</b>	380
Purea di patate	
<b>Картофельное пюре с черным трюфелем</b>	780
Purea di patate con tartufo	
<b>Шпинат</b>	680
Spinaci	
<b>Овощи на углях</b>	880
Verdure alla griglia	
<b>Цукини на углях</b>	380
Zucchine alla griglia	
<b>Кукуруза на углях</b>	480
Mais alla griglia	
<b>Грибы на гриле</b>	980
Funghi alla griglia	
<b>Зеленая спаржа с Parmigiano Reggiano</b>	980
Asparagi al vapore con parmigiano	
<b>Артишок, жареный по-сицилийски</b>	1 480
Carciofi alla siciliana	

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

---

nuovo - новое блюдо

---

## РИМСКАЯ ПИЦЦА ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

### PIZZA ROMANA DAL FORNO A LEGNA

---

	Пицца Маргарита	880
	<small>Pizza Margherita</small>	
	Пицца Кекка со свежими томатами	1 080
	<small>Pizza checca</small>	
	Пицца Вегетариана	1 380
	<small>Pizza vegetariana con carciofi</small>	
	Пицца с горгонзолой и грушей	1 480
	<small>Pizza con gorgonzola e pere</small>	
	Пицца четыре сыра	1 480
	<small>Pizza ai quattro formaggi</small>	
	Пицца с бурратой	1 680
	<small>Pizza con burrata</small>	
	Пицца с белыми грибами	1 780
	<small>Pizza ai funghi porcini</small>	
	Пицца с черными трюфелем	1 980
	<small>Pizza con tartufo nero</small>	
	Пицца Фра дьявола	1 380
	<small>Pizza fra Diavolo</small>	
nuovo	Пицца с прошутто котто и белыми грибами	1 780
	<small>Pizza prosciutto cotto e porcini</small>	
nuovo	Пицца четыре сезона	1 880
	<small>Pizza quattro stagioni</small>	
	Пицца с цукини и анчоусами	1 280
	<small>Pizza con zucchini e acciughe</small>	
	Пицца с морепродуктами	1 780
	<small>Pizza ai frutti di mare</small>	
	Пицца Дольче с маскарпоне и свежими ягодами	1 480
	<small>Pizza dolce al mascarpone e frutti di bosco</small>	

---

## ФОКАЧЧА | FOCACCIA

---

	Фокачча с розмарином	380
	<small>Focaccia al rosmarino</small>	
	Фокачча с пармиджиано	480
	<small>Focaccia al parmigiano</small>	

---

## АНТИПАСТИ К ВИНУ

---

	<b>Домашние вяленые томаты</b> 50гр	380
	<small>Pomodori secchi fatti in casa</small>	
nuovo	<b>Сладкие томаты в оливковом масле</b> 100гр	580
	<small>Pomodori dolci sott'olio</small>	
	<b>Артишоки в оливковом масле и пряных травах</b> 100гр	580
	<small>Carciofi marinati in olio d'oliva e erbe aromatiche</small>	
	<b>Ассорти оливок (таджаски, каламата, гигантские зелёные и вяленые)</b>	780
	<small>Olive assortite ( taggiasche, Calamata, giganti verdi e secche)</small>	

---

## СЫРЫ | FORMAGGI

---

	<b>Моцарелла Буфала</b> 125гр   <small>Mozzarella di bufala</small> 125gr	480
	<b>Gorgonzola piccante</b> 40гр   <small>Gorgonzola piccante</small> 40gr	480
	<b>Parmigiano reggiano 24 месяца</b> 40гр   <small>Parmigiano Reggiano 24 mesi</small> 40 gr	480
	<b>Песорино Романо</b> 40гр   <small>Pecorino Romano</small> 40gr	480
	<b>Молитерно с трюфелем</b> 40гр   <small>Moliterno con tartufo</small> 40gr	680
	<b>Очелли barolo</b> 40гр   <small>Occelli barolo</small> 40gr	780
	<b>Очелли виски</b> 40гр   <small>Occelli whiskey</small> 40gr	780
	<b>Очелли каштан</b> 40гр   <small>Occelli castagno</small> 40gr	780
	<b>Мостарда пиканте к сыру</b> 40 гр   <small>Mostarda piccante per formaggio</small> 40gr	180
	<b>Мёд</b>   <small>Miele</small>	180
	<small>Miele</small>	

---

## МЯСНАЯ ГАСТРОНОМИЯ | GASTRONOMIA DI CARNE

---

nuovo	<b>Прошутто крудо</b> 40гр   <small>Prosciutto di Parma</small> 40gr	580
	<b>Салями Milano</b>   <small>Salame Milano</small>	480
nuovo	<b>Салями cervo из оленя</b> 40гр   <small>Salame di cervo</small> 40gr	580
nuovo	<b>Салями tartufo с чёрным трюфелем</b> 40гр   <small>Salame al tartufo</small> 40gr	580
	<b>Брезаола</b> 40гр   <small>Bresaola</small> 40gr	780