



LA SEMPLICITÀ
È LA NOSTRA FILOSOFIA

© GIUSEPPE DAVI

BUTLER

SEASONAL PROPOSAL FROM THE CHEF GIUSEPPE DAVI

LE PROPOSTE STAGIONALI DELLO CHEF GIUSEPPE DAVI

Catalan salad with crab, red prawns, celery, red onion, and tomato water 3650
Catalana di granchio reale e gamberi rossi, cipolla rossa, sedano e acqua di pomodoro

Salad with goat cheese, strawberry, green asparagus with balsamic
vinegar from Modena 🍓 1450
Insalata con asparagi, fragole e caprino, condita con aceto balsamico di Modena

Zucchini flowers stuffed with ricotta and Kamchatka crab 🍷 2350
Fiori di zucchine ripieni di ricotta e granchio reale

Homemade bigoli pasta with duck stew 🍷 3100
Bigoli al torchio con ragù d'anatra

Tagliolini alla chitarra «Cacio e pepe» 🍷 2100
Tagliolini alla chitarra Cacio e Pepe

Ravioli with basil, shrimp and lemon 🍷 1800
Ravioli con basilico, gamberi e limone

Pan-fried sea bass fillet with zucchini flowers and «PIZZAIOLA» sauce 🍷 2550
Filetto di branzino con fiori di zucchine e salsa «PIZZAIOLA»

Wild fish fillet with potatoes and seasonal mushrooms 4500
Filetto di pescato del giorno con patate e funghi di stagione

Black Angus beef tagliata with seasonal mushrooms, foie gras,
and black truffle 3100
Tagliata di manzo Black Angus con funghi di stagione, fegato grasso e tartufo nero

Baked rabbit with seasonal mushrooms, mashed potatoes, and green oil 2700
Coniglio arrosto con funghi di stagione, purea di patate e olio al prezzemolo

🌿 - vegetarian 🍷 - gluten 🥜 - nuts 🍓 - honey

BUTLER

GOURMET FEAST BY GIUSEPPE DAVI

the menu is designed for 2 and more guests,
the order must be placed at least one day before your visit

MENU DEGUSTAZIONE BY GIUSEPPE DAVI

Il seguente menu` deve essere ordinato almeno un giorno
in anticipo e viene servito minimo per 2 comensali

Amuse bouche

Amuse bouche

Buckwheat tartlet with chicken pâté and cherry jelly

Tartelletta con paté di fegato di pollo, glassata all' amarena

Maritozzo

Maritozzo con panna acida e caviale nero beluga

Polenta taco with sea bream ceviche, orange, anise, red onion, and green pepper

Tacos di polenta con tartara di pagro agli agrumi

Sicilian red prawn carpaccio with celery and tomato-yuzu sauce

Carpaccio di gambero rosso con sedano, salsa pomodoro e yuzu

Homestyle bread with gorgonzola mousse, Sicilian olive oil

Mousse al gorgonzola, olio extra vergine e pane di nostra produzione

Creamy celery root and potato soup with tomato sauce and green oil braised escargots

Crema di patate e sedano veronese con lumache in umido e olio al prezzemolo

Sea bass fillet with potato, stuffed zucchini flowers, and vongole sauce

Filetto di branzino selvatico in crosta di patate, guazzetto di vongole e fiori di zucchine ripieni di ricotta

Quail stuffed with foie gras and tomato-orange jam

Quaglia farcita con fegato d' anatra, salsa allo scologno e marmellata di arance e pomodoro

Pre-dessert

Sorbetto arancio, limone con biscotto alle mandorle

Lemon and orange sorbet with almond sponge cake, white chocolate, and tart orange sauce

Sorbetto arancio, limone con biscotto alle mandorle

Amanita Mushrooms

«Il fungo velenoso»

The set (w/o wine) is priced at11000 / 18000

Prezzo menu degustazione senza vino / con vino

* Discounts on privilege cards do not apply to gastronomic dinner

** Le carte sconto non sono accettate per questo menu*

BUTLER

All prices are indicated in Russian rubles

SEAFOOD per 100 g

FRUTTI DI MARE per 100 g

Black caviar 50 g.....	5200
<i>Caviale Asetra 50 g</i>	
Fine de Claire oysters 1 pc.....	850
<i>Ostriche Fine de Claire 1 pz</i>	
Gillardeu oysters 1 pc.....	890
<i>Ostriche Gillardeu 1 pz</i>	
Speciales Isigny oysters 1 pc.....	850
<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.....	3400
<i>Scampi * crudo/griglia/graten</i>	
Octopus * grilled/steamed.....	3500
<i>Polipo *griglia/a vapore</i>	
Kamchatka crab * sreamed/salad/pasta.....	1500
<i>Granchio del kamchacka * vapore/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*

BUTLER

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 lime	6800
<i>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</i>	
Sea scallop crudo with tomato water, avocado, basil and Sicilian orange snow	1720
<i>Crudo di capasanta con acqua di pomodoro, avocado, basilico e neve di arancio</i>	
Sea urchin with passion fruit and black caviar 1 pc.....	900
<i>Riccio di mare con dressing al frutto della passione e caviale Asetra 1 pz</i>	
Assorted tartares (sea bass, pagr, pink prawns) 🍷.....	3550
<i>Assortimento di tartare (branzino, pagro, gamberi Sicilia)</i>	
Crudo or tartare from the fish of the day 100 g (wild sea bass, pagr)	3200
<i>Crudo o Tartare di pesce selvatico 100 g (branzino, pagro)</i>	
Dorado carpaccio with fennel, lemon and mint	1950
<i>Carpaccio di D'orata con carciofi, pomodorini infornati, olio e limone</i>	
Sicilian red prawn tartare with stracciatella and Bloody Mary sorbet	3200
<i>Tartare di gambero rosso, stracciatella e sorbetto Bloody Mary</i>	
Wild salmon tartare or carpaccio with avocado and green apple	2450
<i>Tartare o carpaccio di salmone selvatico con avocado e mela verde</i>	
Japanese Bluefin tuna tartare or carpaccio with avocado	4200
<i>Tartare o carpaccio di tonno Bluefin con avocado</i>	
Red Sicilian prawn carpaccio with citrus dressing	3200
<i>Carpaccio di Gamberi rossi Sicilia con dressig agli agrumi</i>	
Japanese yellowtail crudo 50 g	2490
<i>Crudo di kamaci del Giappone 50 g</i>	
Bluefin tuna with yuzu sauce 50 g.....	2490
<i>Crudo di tonno Giappone salsa yuzu 50 g</i>	

* Check the exact weight with the waiter







* Richiedere il peso esatto al cameriere

BUTLER

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.....	3740
<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  	3200/3900
<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

BUTLER

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 	900
<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>	
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 	3200
<i>Carciofi saltati in padella con aglio e menta</i>	
Grilled squids and artichokes.....	3400
<i>Carciofi e calamaretti saltati in padella</i>	
Beef carpaccio with parmesan espuma, baked vegetables and truffle oil 	2400
<i>Carpaccio di manzo con espuma di parmigiano, verdure cotte al sale e olio al tartufo</i>	
Classic beef tartare with potato-parmesan gratin 	2900
<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

BUTLER

All prices are indicated in Russian rubles

SALADS

INSALATE

- Salad with tomatoes, grilled bell pepper, black olives,
capers and almond ricotta 🌿🥜.....1550
Insalata di pomodori, peperoni alla griglia, ricotta di mandorle, olive e capperi
- Octopus salad with potato, sun-dried tomatoes and celery.....2850
Insalata di polipo, patate pomodorini secchi, sedano e olive taggiasche
- Butler salad with crab and avocado3900
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 🥜🍯..... 2250
Insalata di roastbeef condita con miele e senape con mistica di sedano
- Mix salad with avocado, pear and parmesan 🥜..... 1580
Insalata mista con avocado pera e parmigiano

SOUPS

ZUPPE

- Gazpacho with king crab..... 1500
Gaspaccio con granchio reale
- Tortellini in chicken broth 🌿.....850
Tortellini in brodo di pollo
- Sicilian fish soup 🌿🥜..... 2550
Zuppa di pesce alla siciliana
- Minestrone with sardinian fregola 🌿🥜.....850
Minestrone con fregola sarda
- Creamy green pea soup with spinach, ricotta, and mint 🌿.....790
Crema di piselli con spinaci, menta e ricotta

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

BUTLER

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 🌿🥜..... 3200 <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 🌿..... 2450 <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>
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

BUTLER

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 🍷.....	3600
<i>Filetto di pescato del giorno al vino bianco con olive capperi e pomodorini</i>	
Black cod fillet, selection of tomatoes.....	1900
<i>Filetto di merluzzo con pomodorini, olive e capperi</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.....	2100
<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.....	1500
<i>Pagro 100 g * alla siciliana / con carciofi e olive</i>	
Sole 100 g * grill / white wine sauce	1700
<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 seafood 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

BUTLER

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) 2100
Filetto di manzo black angus categoria prime 100 g, porzione minima 200 gr
- Prime Black Angus marbled beef Chateaubriand for 2 persons
(Argentina) (price is per 100 g, minimum order is 500 g)..... 2100
*Chateaubriand di manzo black angus categoria prime per 2 persone
(100 g, porzione minima 500 g)*
- Marbled beef ribeye
(Argentina) (price is per 100 g, minimum order is 350 g) 1850
Ribay di manzo black angus categoria prime 100gr, porzione minima 350gr
- Japanese wagyu, S category, marble beef 9-10
(per 100 g, minimum order 400 g)7500
Wy-gu beef origine Giappone, categoria 5 (porzione minim 400 g)

MEAT MAIN COURSES

SECONDI DI CARNE

- Grilled lamb shoulder chop with cannellini beans.....3900
spalla d'agnello alla brace con fagioli canellini in umido
- Beef cheeks with polenta, spinach, parmesan and Valpolicella wine sauce2300
Guancia di manzo brasata al Valpolicella con polenta e spinaci al parmigiano
- Duck leg confit with calvados-fried green apple and black cherry sauce 🍯..... 2250
Coscia d'anatra confit, laccata al miele e peperoncino con mele al Calvados e salsa di ciliege
- Stir-fried quail in balsamic vinegar sauce from Modena 🍯 2100
Quaglia saltata in padella, cavolo romano salsa al aceto balsamico di Modena
- Farm chicken alla diavola with homestyle French fries and BBQ sauce..... 2400
Galletto alla diavola con patate fritte








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

BUTLER

All prices are indicated in Russian rubles

SIDE DISHES

CONTORNI

Baby potatoes with paprika and garlic 360
<i>Patate al forno con paprica e aglio</i>	
Stir-fried spinach with garlic 620
<i>Spinaci saltati in padella</i>	
Mashed potatoes 350
<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

BUTLER

TRADITIONAL ROMAN PIZZA

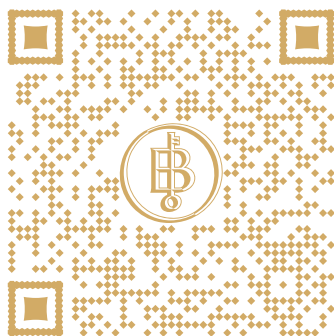
PIZZA ROMANA

Margherita (tomatoes, mozzarella, fresh basil) 🌿.....	1200
<i>Margherita (pomodoro, mozzarella, basilico)</i>	
Diavola (tomatoes, mozzarella, spicy salami) 🌿.....	1400
<i>Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante)</i>	
Tonno e cipolla (tomatoes, mozzarella, tuna, red onion, capers, sun-dried tomatoes) 🌿.....	1400
<i>Tonno e cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, capperi, pomodori secchi)</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) 🌿.....	2100
<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 🌿.....	750
<i>Parmigiano</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

BUTLER