



LA SEMPLICITÀ
È LA NOSTRA FILOSOFIA

© GIUSEPPE DAVI

BUTLER

WHITE TRUFFLE SEASON FROM GIUSEPPE DAVI 2024

STAGIONE DEL TARTUFO BIANCO DELLO CHEF GIUSEPPE DAVI 2024

Beef tartare with foie gras paté and brioche.....	4300
<i>Tartare di manzo con patè di fegato grasso e tartufo bianco</i>	
Beef carpaccio with white truffle, roasted hazelnuts and Asiago fondue 🍄	3750
<i>Carpaccio di manzo con fonduta di Asiago, nocciole e tartufo bianco</i>	
Bruschetta with porcini mushrooms, white truffle and quail egg 🌿	3750
<i>Bruschetta con funghi porcini, uova di quaglia e tartufo bianco</i>	
Three fried eggs with ricotta, spinach and white truffle	3900
<i>Uova al tegamino con spinaci, ricotta e tartufo bianco</i>	
Ravioli with parmesan, white truffle and royal sauce 🌿.....	3950
<i>Ravioli al parmigiano, salsa royal e tartufo bianco</i>	
Homemade tagliolini with white truffle Tagliolini al tartufo bianco 🌿	5550
<i>Tagliolini al tartufo bianco</i>	
Risotto alla Parmigiana with white truffle.....	5550
<i>Risotto alla Parmigiana con tartufo bianco</i>	
Rossini filet mignon with white truffle.....	8200
<i>Filetto di manzo Rossini con tartufo bianco</i>	
White truffle	980
<i>Tartufo bianco</i>	

* We add white truffle to every dish for you ~ 3 gr
* In ogni pietanza Sono inclusi ~ 3 grammi di tartufo bianco

* The discount on the special offer does not apply
* L'offerta speciale non è scontata

🌿 - vegetarian 🌿 - gluten 🍄 - nuts 🍯 - honey

BUTLER

GOURMET FEAST BY GIUSEPPE DAVI

MENU DEGUSTAZIONE BY GIUSEPPE DAVI

Antipasti misti

Olives alla ascolana

Olive alla ascolana

Beef tartare with bone marrow and salted lemon

Tartara di manzo con midollo di bue e limone

Parmesan flan with truffle

Flan di parmigiano con tartufo

Scampi in «Salsa rosa»

Scampi in «Salsa rosa»

Scallop with fenlehem and black truffle

Cappe Sante alla piastra con finocchio, salsa al sedano veronese e tartufo nero

Ravioli «Quattro formaggio»

Ravioli ai quattro formaggi

Cod with potato parmentier and puttanesca sauce

Merluzzo con parmentie di patate e salsa puttanesca

Baked short rib with vegetable demiglas and seasonal pumpkin

Costina di Manzo black Angus al forno con zucca e demi glasse vegetale

«Affogato al caffè»

«Affogato al caffè»

The set (w/o wine) is priced at 13000 / 21000

Prezzo menu degustazione senza vino / con vino

* You can book a table at least one day before your visit
and for a minimum of two people.

** È possibile prenotare un tavolo almeno un giorno prima della vostra visita
e per almeno due persone*

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

* 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>	
Catalan salad with crab, red prawns, celery, red onion, and tomato water	3650
<i>Catalana di granchio reale e gamberi rossi, cipolla rossa, sedano e acqua di pomodoro</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
- Mix salad with avocado, pear and parmesan 🥜 1580
Insalata mista con avocado pera e parmigiano
- 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 misticanza sedano
- Salad leaves with smoked duck breast, goat cheese, caramelized pumpkin
and balsamic vinegar from Modena 🥜🍯 2100
insalata con anatra affumicata, caprino e zucca caramellizzata al aceto balsamico di Modena

SOUPS

ZUPPE

- Creamy pumpkin soup with prawns 🥜🍯850
Crema di zucca con gamberi e mandorle
- 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

🌿 - 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>	
Ravioli with basil, shrimp and lemon 🌿	1800
<i>Ravioli con basilico, gamberi e limone</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

- 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
- Farm chicken Alla Diavola with homestyle French fries and BBQ sauce 2400
Galetto Alla Diavola con patate fritte
- Baked goat with artichokes and olives5500
Capretto al forno alla siciliana con carciofi, olive e capperi









 - 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

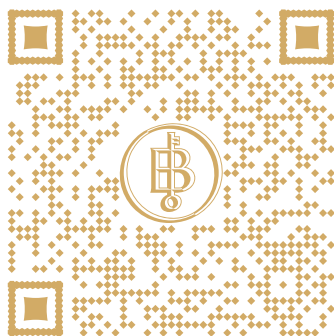
PIZZA ROMANA

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>	
Marinara with anchovies 🌿.....	850
<i>Marinara con acciughe</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