



## *Ciao! Benvenuti al Tutto Bene!*

Я Ernesto De Marco, шеф-повар ресторана TUTTO BENE.

Моё детство прошло на живописной итальянской ферме под Неаполем, где каждый продукт выращивали с большой любовью и уважением, а все блюда для нашей большой семьи готовили моя мама и бабушка. Я всегда наблюдал за процессом, ловил каждое движение и всё больше начинал любить гастрономию.

Спустя годы стал поваром и с каждым шагом стремительно приближался к работе шефа, кем и являюсь сегодня. На протяжении всей своей карьеры почти каждый день провожу на кухне, влюблёнюсь в своё дело всё больше, открываю новые сочетания и новое в исконных рецептах.

В TUTTO BENE представляю вам классическую итальянскую кухню, как вижу её я: немного модернизированную, с соединением традиций поколений и экспериментов современности, классики и моих авторских интерпретаций, поиска нового и желания прикоснуться к ностальгически знакомому. Каждый раздел меню — отдельная полноценная история о нашей любви к еде, балансу ингредиентов, натуральному вкусу и наслаждению.

Больше всего в своей работе люблю видеть счастливые лица моих гостей! Надеюсь, ваш визит в TUTTO BENE не станет исключением, и вы с удовольствием проведёте время. Доверьтесь нам и наслаждайтесь!

**Buon appetito!**

# Итальянский завтрак

COLAZIONE ALL'ITALIANA

Подается с 9:00 до 13:00 в будние дни и с 11:00 до 17:00 в выходные дни

Servita dalle 9:00 alle 13:00 nei giorni lavorativi, mentre nel week-end verrà servita dalle 11:00 alle 17:00.

nuovo	<b>Яйца Бенедикт с крабовым мясом и красной икрой</b>	3 200
	Uova Benedict con granchio e caviale rosso	
	<b>Блины со сметаной и икрой</b>	2 150
	Crêpes con panna acida e caviale	
	<b>Круассан классический</b>	450
	Cornetto classico o con crema pasticciera	
	<b>Круассан с заварным кремом</b>	490
	Cornetto crema pasticciera	
	<b>Сырники с домашним вареньем, ванильным соусом и лесными ягодами</b>	1 050
	Cheesecake fatte in casa con marmellata fatta in casa, salsa alla vaniglia e frutti di bosco	
	<b>Яичница с мортаделлой</b>	950
	Uova fritte con mortadella	
	<b>Омлет с пармезаном и овощами</b>	1 150
	Omelette con parmigiano e verdure	
	<b>Шакшука</b>	1 250
	Shakshuka	
	<b>Бенедикт с лососем</b>	1 450
	Uova Benedict con salmone	
	<b>Каша овсяная, молоко на выбор:</b>	650
	соевое   миндальное   кокосовое   безлактозное	
	Porridge d'avena con latte a scelta: soia   mandorle   cocco   senza lattosio	

## Дополнительные ингредиенты к завтраку

Ingredienti da aggiungere

<b>Ягоды:</b> клубника   голубика   малина 50 г	650
Frutti di bosco: fragola   mirtilli   lamponi, 50 g	
<b>Орехи:</b> грецкие   кедровые   миндаль лепестки   тыквенные семечки 10 г	150
Noci   pinoli   mandorle   semi di zucca 10 g	
<b>Черный трюфель</b> 1 г	200
Tartufo nero 1 g	
	50 г
<b>Варенье:</b> вишня   клубника   малина	150
Marmelate: amarena   fragola   lamponi 50 g	
<b>Мед</b> 50 г	250
Miele 50 g	
<b>Мостарда пиканте</b> 50 г	350
Mostarda piccante 50 g	
<b>Икра красная</b> 50 г	1 200
Caviale rosso 50 g	
<b>Лосось слабосоленый</b> 50 г	500
Salmone leggermente salato 50 g	

## Антипasti круди

ANTIPASTI CRUDI

Карпаччо из говядины с выдержаным сыром Пармезан и руколой (рекомендуем добавить черный пьемонтский трюфель)	1 850
Carpaccio di manzo con Parmigiano Reggiano e rucola (si consiglia l'aggiunta di tartufo nero piemontese)	
Тартар из говядины	1 950
Tartare di manzo	
Тартар из тунца с авокадо, помидорами и каперсами	1 650
Tartare di tonno con avocado, pomodori e capperi	
Тартар из лосося	1 750
Tartare di salmone	
Карпаччо из осьминога	2 650
Capriccio di polpo	
Карпаччо из гребешка с малиновой пудрой	2 850
Carpaccio di capesante con polvere di lamponi	
Севиче из сибаса с авокадо	1 750
Ceviche di branzino con avocado	

## Холодные и горячие закуски

ANTIPASTI FREDDI E CALDI

Карпаччо из цветной капусты с черным трюфелем и выдержаным сыром Пармезан	1 150
Carpaccio di Cavolfiore con Tartufo Nero e Parmigiano Reggiano	
Буррата с помидорами и песто	1 750
Burrata con pomodori e pesto	
Карпаччо из артишока с рукколой и выдержаным сыром Пармезан	2 650
Carpaccio di carciofi con rucola e Parmigiano Reggiano	
Артишоки, жаренные с чесноком и мятой	2 850
Carciofi saltati con menta e aglio	
Вителло тоннато	1 750
Vitello tonnato	
Капрезе	1 450
Caprese	
Баклажаны Пармегано	1 450
Melanzane alla parmigiana	

## Антипasti к вину

| ANTIPASTI AL VINO

Тарелка к вину	1 750
Piatto per il vino	
Домашние вяленые томаты 50гр	650
Pomodori secchi	
Артишоки в оливковом масле и пряных травах 100гр	950
Carciofi marinati in olio d'oliva e erbe aromatiche	
Ассорти оливок (Таджаске, каламата, гигантские зелёные и Каламата)	1 450
Olive assortite (Taggiasche, nocellara, giganti verdi e nere, calamata)	
Паштет из белых грибов	950
Paté di funghi porcini	

## Сыры

FORMAGGI

Гранде плато сыров   Grande piatto di formaggio	3 750
Горгонзола пиканте 50гр   Gorgonzola piccante 50gr	650
Пармиджано Реджано 24 месяца 50гр   Parmigiano Reggiano 24 mesi 50 gr	650
Пекорино Романо 24 месяца 50гр   Pecorino Romano 24 mesi 50gr	650
Овечий с трюфелем 50гр   Formaggio di pecora al tartufo 50gr	850
Примадонна 50гр   Prima donna 50gr	650
Сыр сенный 50гр   Formaggio di fieno 50gr	650
Мостарда пиканте к сыру 50гр   Mostarda piccante per il formaggio 50gr	350
Мёд 50гр   Miele 50gr	250

## Мясная гастрономия

GASTRONOMIA DI CARNE

Гранде плато мясных деликатесов   Grande plateau di salumi	2 750
Мортаделла 50гр   Mortadella 50gr	550
Прошуutto крудо 50гр   Prosciutto di Parma 50gr	850
Салями Милано 50гр   Salame Milano 50gr	650
Салями Коппа 50гр   Coppa Salami 50gr	650
Панчетта Теза 50гр   Pancetta tesa 50gr	550
Спьяната Колабра пиканте 50гр   Spianata Calabria picante 50gr	550
Чоризо 50гр   Chorizo 50gr	550

# Салаты

INSALATE

Салат OVI	895
Insalata Di OVI	
Овощной салат с греческой брынзой	1 550
Insalata greca	
Большой зеленый салат	1 750
Grande insalata verde	
Теплый салат с перепелкой	2 100
Insalata con quaglia	
Салат с ягненком, запеченными овощами и козьим сыром	1 750
Insalata con agnello verdure e formaggio di capra	
<small>nuovo</small> Салат с морепродуктами в соусе биск	2 750
Insalata di mare con salsa Bisque	
Хрустящий баклажан	1 050
Insalata di melanzane fritte con salsa agrodolce	
Цезарь с курицей	1 150
Cesare con pollo	
Цезарь с креветками	1 450
Cesare con gamberetti	
Салат с крабом, авокадо и цитрусовым соусом	2 950
Insalata di granchio, avocado e salsa di agrumi	

# Супы

ZUPPE

Паппа аль помодоро, классический томатный суп	850
Pappa al pomodoro, la classica zuppa al pomodoro	
Чечевичный суп с уткой	850
Zuppa di lenticchie e anatra	
Каччукко по-ливорнийски	2 850
Cacciucco alla Livornese	
Чамботто	950
Ciambotta	
Луковый суп	950
Zuppa di cipolle	

# Паста

LA PASTA

## Паста из твердых сортов пшеницы

### Pasta di granoduro

По вашему желанию можем заменить любой вид пасты на домашнюю:  
Паппарделле, Тальятелле, Тальолини

Микс паста с морепродуктами	1 850
Pasta mista ai frutti di mare	
Медзе Манике с мясом кабана	2 350
Ragu di Cinghiale	
Пенне со свежими томатами и страчателлой	1 350
Penne con pomodori freschi e stracciatella	
Лингвини с черным трюфелем	1 650
Linguine al tartufo nero	
Спагетти с креветками	1 450
Spaghetti di gamberi	
Спагетти Качо-э-пепе с Пекорино Романо	1 250
Spaghetti Cacio e Pepe con Pecorino Romano	
Паккери алла Дженовезе с говядиной	950
Paccheri alla genovese con carne di manzo	
Спагетти с вонголе и боттаргой	1 550
Spaghetti con Vongole e bottarga	
Паккери с сибасом и лимоном	1 850
Paccheri spigola e limone	
Спагетти с морепродуктами по-каталонски	2 950
Spaghetti con frutti di mare alla catalana	
Ньюкии четыре сыра	1 250
Gnocchi ai quattro formaggi	
Спагетти Карбонара	1 450
Spaghetti alla Carbonara	
Спагетти Болоньезе	1 450
Spaghetti alla Bolognese	
Лазанья Болоньезе	1 650
Lasagna alla bolognese	
Тальолини в головке Parmigiano Reggiano 24 месяца с трюфельной пастой	2 550
Tagliolini con tartufo nero nella forma di parmiggiano 24 mesi con pasta al tartufo	

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

## Домашние равиоли

## RAVIOLI FATTI IN CASA

Равиоли с кроликом и белыми грибами Ravioli con coniglio e funghi porcini	1 750
Равиоли с камчатским крабом Ravioli di granchio reale	1 750

## Ризotto

## RISOTTO

Ризotto с белыми грибами и черным трюфелем Risotto con funghi porcini e tartufo nero	1 550
Ризotto с морепродуктами Risotto ai frutti di mare	1 650
Черный трюфель 1г Tartufo nero 1g	200

## Тосканская пицца из дровяной печи

## PIZZA TOSCANA

nuovo

Пицца Маргарита Pizza Margherita	990
Пицца Капричоза Pizza Capricciosa	2 350
Пицца Дьявола Pizza Diavola	1 650
Пицца четыре сыра Pizza ai quattro formaggi	1 650
Пицца с горгонзолой и грушей Pizza con gorgonzola e pere	1 750
Пицца с белыми грибами Pizza ai funghi porcini	1 850
Пицца со страчателлой и свежими помидорами Pizza stracciatella con pomodorini freschi	1 950
Пицца с черным трюфелем Pizza con tartufo nero	2 350
Пицца с прошутто крудо, руколой и пармиджиано Pizza con prosciutto crudo, rucola e parmiggiano	2 350
Пицца с морепродуктами Pizza ai frutti di mare	2 950

## Фокачча

## FOCACCIA

Фокачча с розмарином   Focaccia al rosmarino	350
Фокачча с пармиджиано   Focaccia al Parmigiano	450
Хлебная корзина с маслом   Cestino del pane con burro	450
Гриссини   Grissini	150

# Мясо

CARNE

nuovo	Голень ягненка с овощами Stinco di Agnello con mini verdure	3 750
nuovo	Бургер от шефа Hamburger dello chef	2 350
	Цыпленок на углях Galletto alla brace	1 550
	Утиная грудка с соусом из апельсина и салатом кейл Petto d'anatra con salsa all'arancio e insalata kale	1 550
	Томленые говяжьи щечки с картофельным пюре Guancia di manzo stufata con purè di patatee	1 750
	Говяжий рубец по-флорентийски Trippa di manzo alla fiorentina	1 450
	Бычья хвосты Coda alla vaccianara	1 850

## Стейки, приготовленные в закрытой дровянной печи JOSPER CARNE PREPARATA NEL FORNO A LEGNA JOSPER

Стейк рибай Ribeye black Angus	1 850 / 100 гр.
Филе-миньон Filetto di manzo black Angus	1 850 / 100 гр.
Каре ягненка Carre d'agnello alla griglia	2 150 / 100 гр.

## Соусы к мясу

SALSE D'ACCOMPAGNAMENTO PER LA CARNE

Томатный арабьета   Salsa pomodoro arrabbiata	250
Из зелёных трав   Salsa verde	250
Сливочно-перечный   Salsa al Pepe	250
Из белых грибов   Funghi porcini	250

# Рыба и морепродукты

PESCE E FRUTTI DI MARE

Филе сибаса, запеченное с белыми грибами Filetto di branzino al forno con funghi porcini	2 350
<b>nuovo</b> Филе дорадо с морепродуктами и соусом из топинамбура Filetto di Dorado con frutti di mare e salsa di topinambur	2 850
Филе лосося из дровяной печи с брокколи, чесноком, миндальными лепестками и зеленым соусом Filetto di salmone cotto a legna con broccoli, aglio, mandorle e salsa verde	2 350
Осьминог алла Лучиана с картофелем, брокколи, красным луком в томатном соусе Polpo alla luciana con patate, broccoli, cipolle rosse e salsa di pomodoro	4 200

## МОРЕПРОДУКТЫ

ПРИГОТОВИМ НА ГРИЛЕ, НА ПАРУ, В ТОМАТНОМ, ИЛИ СЛИВОЧНОМ СОУСЕ, ДОБАВИМ В ЛЮБОЕ БЛЮДО ПО ВАШЕМУ ВЫБОРУ  
I frutti di mare li prepariamo, alla griglia, al vapore, in salsa di pomodoro o con una salsa di latte e si possono aggiungere a qualsiasi piatto in base alle vostre scelte

Гребешок с трюфельной капустой Capesante con cavolo cappuccio al tartufo	2 150
<b>тигровые креветки 16/20</b> Mazzancolle 16/20	950 / 100 гр.
Филе морского гребешка Capesante	1 850 / 100 гр.
Первая фаланга краба Falanga di granchio	3 500 / 100 гр.
<b>Осьминог</b> Polpo	2 850 / 100 гр.
<b>nuovo</b> Мини осьминоги Polipetti	2 100 / 100 гр.
Целый лобстер Aragosta intera	2 850 / 100 гр.

# Морские ежи и устрицы

RICCI DI MARE E OSTRICHE

Морской еж (подаем с перепелиным яйцом и соевым соусом) 1шт Riccio di mare 1pz	550
Устрица ЮАР 1шт Ostrica del Sud Africa 1pz	850

# Икра

CAVIALE

Икра красная 50гр Caviale di Salmone Keta 50gr	1 200
Икра сибирского осетра 50гр Caviale di Storione siberiano 50gr	8 000
<b>nuovo</b> Икра щучья 50гр Caviale di Luccio 50gr	1 350
Боттарга 10гр Bottarga 10gr	750

# Целая рыба

PESCE INTERO

Дважды в неделю со мы получаем поставки свежей рыбы с разных концов света. Шеф TUTTO BENE рекомендует следующие способы приготовления разных видов. По Вашему желанию мы 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 vostra piacenza possiamo preparare metà del pesce crudo, per l'antipasto e l'altra metà, 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					
		Гриль Griglia	Соль Sale	Пар Vapore	Крудо Crudo	Тар-тар Tar tar	Карпаччо Capraccio
Дорадо   Orata	950	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Сибас   Branzino d'allevamento	950	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Барамунди   Barramundi	950	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Дикий сибас   Branzino selvaggio	1 450	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Пагр   Pagro	1 450	✓	✓		✓	✓	✓
Морской язык   Sogliola	1 700	✓	✓	✓	✓		
Тюлбо   Rombo	1 950	✓	✓	✓	✓		✓
Филе тунца   Filetto di Tonno	1 450	✓		✓	✓	✓	✓
Филе лосося   Filetto di Salmone	1 650	✓		✓	✓	✓	✓

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

## Гарниры

CONTORNI

Мини-картофель с розмарином   Mini patate al rosmarino	450
nuovo Батат фри с трюфельным майонезом   Patate dolci fritte con maionese al tartufo	450
Картофельное пюре   Purea di patate	400
Овощи, запеченные в печи Jospert на углях   Verdure alla griglia	950
Картофель фри   Patatine fritte	400
Шпинат бланшированный   Spinaci sbollentati	950
Зеленая спаржа   Asparagi al vapore	1 750

## Десерты

DOLCI

Чизкейк классический   Cheesecakes classica	700
Наш знаменитый Тiramisu   Il nostro famoso Tiramisù	650
Горячий шоколадный флан   Flan con cuore caldo al cioccolato	850
Панна-котта с лесными ягодами   Pannacotta ai frutti di bosco	950
Наполеон от шефа   Millefoglie dallo chef	750
Контуччи   Contucci	580
Канноли   Cannoli	950
nuovo Римская булочка Маритоццо   Il Maritozzo KEEPSMILING	450
Домашняя конфета   Cioccolatino di cocco / ciliegia / cognac / ricotta / nocciole (кокос / вишня / коньяк / рикотта / лесные орехи)	150
Ассорти домашних конфет   Cioccolatino con nocciola	700
nuovo Мини корзинка с фисташковым кремом   Mini tarteletta al pistacchio	350
nuovo Мини пирожное манго   Mini mousse al mango	350
nuovo Мини пирожное мусс белый шоколад   Mini mousse al cioccolato bianco	450
nuovo Мини эклер манго   Mini Eclair Mango	350
nuovo Мини эклер шоколадный   Mini Eclair cioccolato	350
Ассорти мини десертов с ягодами   Mini dessert assortiti con bacche	2 800

## Мороженое и сорбеты

GELATI E SORBETTI

Мороженое: ванильное, клубничное, шоколадное Gelato alla vaniglia, fragola, cioccolato	300
Сорбеты на выбор: из лайма, лимона, манго, клубники с базиликом Sorbetti alla fragola con Basilico, Lime, limone, mango	300

## Ягоды и фрукты

FRUTTA E BACCHE

Уточняйте сегодняшний выбор свежих фруктов и ягод у Вашего официанта  
Affina la selezione di frutta e bacche fresche di oggi con il tuo cameriere

# Итальянский обед

PRANZO TIPICO ITALIANO

Подается с 12:00 до 17:00 в будние дни со скидкой 20%

Servita dalle 12:00 alle 17:00 solo nei giorni lavorativi

## Aperitivo time

Специальная цена на аперитивы Martini  
с 12:00 до 17:00 в будние дни

Prezzo speciale sugli aperitivi Martini  
dalle 12:00 alle 17:00 nei giorni feriali

Martini Fieto-Tonic Set 200 ml x2	1 600
2 коктейля по специальной цене	
Martini Negroni-Sbagliato 120 ml	950
Martini Spritz 160 ml	950
Martini Bellini 200 ml	1250
Martini Brut 125 ml	900
Martini Brut 750 ml	5 400

## Закуски и салаты

INSALATE E ANTIPASTI

Карпаччо из говядины с Parmigiano Reggiano и руколой (рекомендуем добавить черный пьемонтский трюфель)	1 850
Carpaccio di manzo con Parmigiano Reggiano e rucola (si consiglia l'aggiunta di tartufo nero piemontese)	
Тартар из тунца с авокадо, помидорами и каперсами	1 650
Tartare di tonno con avocado, pomodori e capperi	
Тартар из лосося	1 750
Tartare di salmone	
Буррата с помидорами и песто	1 750
Burrata con pomodori e pesto	
Вителло тоннато	1 450
Vitello tonnato	
Большой зеленый салат	1 750
Grande insalata verde	
Цезарь с курицей	1 150
Insalata Cesare con pollo	
Цезарь с креветками	1 450
Insalata Cesare con gamberi	
Капрезе	1 350
Caprese	

## Суп

ZUPPE

Паппа аль помодоро, классический томатный суп Pappa al pomodoro, una classica zuppa di pomodoro	850
Чечевичный суп с уткой Zuppa di lenticchie con anatra	850
Чамботто Ciambotta	950

# Итальянский обед

PRANZO TIPICO ITALIANO

Подается с 12:00 до 17:00 в будние дни со скидкой 20%  
Servita dalle 12:00 alle 17:00 solo nei giorni lavorativi

## Паста, ризotto

	PASTA, RISOTTO	
Пенне со свежими томатами и страчателлой Penne con pomodori freschi e stracciatella		1 350
Спагетти с креветками Spaghetti di gamberi		1 450
Спагетти Cacio e Pepe с Pecorino Romano Spaghetti Cacio e Pepe con Pecorino Romano		1 250
Паккери alla genovese с говядиной Paccheri alla genovese con carne di manzo		950
Спагетти с вонголе и боттаргой Spaghetti con Vongole e bottarga		1 550
Спагетти Карбонара Spaghetti alla Carbonara		1 450
Спагетти Болоньезе Spaghetti alla Bolognese		1 450
Микс паста с морепродуктами Pasta mista ai frutti di mare		1 850
Ризotto с белыми грибами и черным трюфелем Risotto con funghi porcini e tartufo nero		1 550
Ризotto с морепродуктами Risotto con frutti di mare		1 650
Черный трюфель 1г Tartufo nero, 1g		200

## Пицца

	PIZZA	
Пицца Маргарита   Pizza Margherita		950
Пицца Дьявола   Pizza Diavola		1 550
Пицца четыре сыра   Pizza ai quattro formaggi		1 550
Фокачча с розмарином   Focaccia al rosmarino		350

## Десерты

	DOLCI	
Наш знаменитый Тiramisu   Il nostro famoso tiramisù		650
Наполеон от шефа   Millefoglie dallo chef		750
Канноли   Cannoli		950

*tutto bene*  
dal 2009



ИНФОРМАЦИЯ О РЕСТОРАНЕ,  
КЛУБ ПРИВИЛЕГИЙ  
И ВИРТУАЛЬНЫЙ АССИСТЕНТ