



LA SEMPLICITÀ È LA NOSTRA FILOSOFIA

© GIUSEPPE DAVI

BUTLER

GASTRONOMIC DINNER BY GIUSEPPE DAVI

DISHES FROM THE PRESENT MENU ARE DESIGNED
FOR A COMPANY OF 2 PERSONS OR MORE
PLACE YOUR ORDER AT LEAST ONE DAY BEFORE YOUR VISIT

MENU DEGUSTAZIONE BY GIUSEPPE DAVI

IL SEGUENTE MENU VIENE PREPARATO PER TUTTO IL TAVOLO,
È NECESSARIO ORDINARLO ALMENO UN GIORNO IN ANTICIPO

Crudo: Italy, Russia, Japan

Il crudo: Italia, Russia, Giappone

Sauvignon Blanc. Abbazia Di Novacella 

Bruschetta with vongole

Bruschetta alle vongole

Riesling Kabinett Trocken Zero Graacher Himmelreich. Weingut Kerpen 

Passatelli in brodo, mint, saffron, gold

Passatelli in brodo, zafferano, menta e oro

Gewurztraminer. Tramin 

Ravioli «alla carbonara»

Ravioli «alla carbonara»

Chardonnay Jale. Cusumano 

Crispy eggplant

Melanzana croccante

Note Di Rosso Terre Siciliane. Alessandro Viola 

Wild sea bass, assorted tomatoes

Filetto di Branzino selvatico pomodorini in tre cotture, olive e capperi

Pinot Noir Reserve. Weingut Heitlinger 

Quail two ways: lightly smoked with rosemary, and served with passito sauce and pickled carrot

*La Quaglia: Il petto al passito e carote in agrodolce, la coscia leggermente
affumicata al rosmarino*

Silicum. Podere Del Paradiso 

Pre Dessert

Sicilian cannolo

Il Cannolo Siciliano

Chateau De Rolland. Sauternes 

Without wine / with wine9000/13500

Senza vini / con vini

* Discounts on privilege cards do not apply to gastronomic dinner

** Richiedere il peso esatto al cameriere*

BUTLER

TASTING SET-MENU BUTLER

DEGUSTAZIONE MENU «I CLASSICI BUTLER»

Foie gras pâté with green apple chutney 🌿

Pate' di fegato grasso con marmellata di mele e cannella

Fine de Claire oysters with red marinated onion dressing /
Murmansk scallop, ponzu, smoked salt

Crudo di capasanta e Ostrica Fine de Claire con dressing alla cipolla rossa

Ravioli «alla carbonara» 🌿

Ravioli «alla carbonara»

Black cod fillet, tomato collection

Filetto di merluzzo con pomodorini, olive e capperi

Fillet Mignon with Pepe Verde sauce (medium rare)

Filetto di vitello al Pepe Verde (cottura media)

Yuzu sorbet with pomelo, basil and tarragon

Sorbetto allo yuzu con pomelo, basilico e dragoncello

Chocolate fantasy 🌿

Fantasia di cioccolato

Without wine / with wine6900/12500

Senza vini / con vini

* Discounts on privilege cards do not apply to the tasting menu

** Richiedere il peso esatto al cameriere*

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

SEASONAL PROPOSAL FROM THE CHEF GIUSEPPE DAVI

LE PROPOSTE STAGIONALI DELLO CHEF GIUSEPPE DAVI

Foie gras pâté with green apple chutney 🥜650
Pate' di fegato grasso con marmellata di mele e cannella

Cauliflower carpaccio with truffle dressing 🌿 1600
Carpaccio di cavolfire e tartufo nero di Norcia

Sweet potato hummus with avocado, mixed root vegetable salad 🌿 900
Humus di Batata con avogado e insalata di radici

Mr. Jamil's summer eggplant alla parmiggiana 🌿 1400
La melanzana alla parmiggiana «estiva» del signor Jamil

Wild salmon with Kenyan beans, ginger and yellow bell pepper espuma2200
Salmone selvatico marinato allo zenzero con fagiolini, piselli, menta, espuma al peperone giallo

Salad with goat cheese, strawberry, green asparagus
with balsamicvinegar from Modena 🌿🍯 1300
Insalata con asparagj, fragole e caprino, condita con aceto balsamico di Modena

Ravioli with camembert and chanterelles 🌿2200
Ravioli con camembert e finferli

Tagliatelle with chanterelles 🌿2200
Tagliatelle con finferli e parmigiano

Risotto with chanterelles 🌿2200
Risotto con finferli e parmigiano

Black ravioli with sea bass mousse, royal shrimp, and crudaiola sauce 🌿1350
Ravioli al nero di seppia ripieni di branzino, salsa crudaiola, e gambero alla piastra

Black cod fillet, tomato collection 1500
Filetto di merluzzo con pomodorini, olive e capperi

Beef medallions with chanterelle mushrooms, celery root gratin
and black truffle6200
Medaglioni di manzo con finferli e graten di sedano rapa

Black Angus tagliata with chanterelles, foie gras and black truffle2200
Tagliata di manzo con finferli e foie gras

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

BUTLER

SEAFOOD per 100 g

FRUTTI DI MARE per 100 g

Black caviar 50 g	4200
<i>Caviale Asetra 50 g</i>	
Fine de Claire oysters 1 pc	620
<i>Ostriche Fine de Claire 1 pz</i>	
Gillardeu oysters 1pc	790
<i>Ostriche Gillardeu 1 pz</i>	
Speciales Isigny oysters 1 pc	750
<i>Ostriche Speciales Isigny 1pz</i>	
Scallop * crudo/gratin/grill	550
<i>Capesante * crudo/graten/grill</i>	
Vongole * saute/pasta	350
<i>Vongole * guazzetto/pasta</i>	
Scampi * crudo/grilled/gratin	3200
<i>Scampi * crudo/griglia/graten</i>	
Octopus * grilled/steamed	3300
<i>Polipo *griglia/a vapore</i>	
Kamchatka crab * sreamed/salad/pasta	1400
<i>Granchio del kamchacka * vapore/insalata/pasta</i>	
Baby squids * grilled	960
<i>Calamaretti * griglia</i>	
Red Sicilian prawns 40/50 * crudo	2100
<i>Gambero rosso Sicilia 40/50 * crudo</i>	
Red Sicilian prawns 16/20 * crudo / grilled/ gratin	2880
<i>Gambero rosso Sicilia 16/20 * crudo / griglia / graten</i>	

* Check the exact weight with the waiter

** Richiedere il peso esatto al cameriere*

BUTLER

All prices are indicated in Russian rubles

SEAFOOD PLATEAU

PLATEAU DI MARE

PLATTER OF SHRIMP ON ICE

(recommended for 2 persons)

PLATEAU DI GAMBERI ASSORTITI (consigliato per 2 persone)

Magadan shrimp 800 g / humpback shrimp 600 g 8900

Gamberi di Magadan 800 g / Dalniy Vostok 600 g

PLATTER OF MAGADAN SHRIMP

(recommended for 2 persons)

PLATEAU DI GAMBERI DI MAGADAN (consigliato per 2 persone)

Magadan shrimp 1 kg 4320

Gamberi di Magadan 1 kg

PLATTER «GOURMET»

(recommended for 4 persons)

PLATEAU «GOURMET» (consigliato per 4 persone)

Fine de Claire oysters with red marinated onion dressing 2 pc / Ponzu
scallop in smoked salt with green onion 2 pc / Kamchatka crab phalanx
with lime and chives 200 g / wild salmon with yuzu sauce 50 g /

Red Sicilian prawns with oil and lemon juice 4 psc 18000

*Ostriche Fine de Claire con dressing alla cipolla rossa 2 pz / Capasanta con salsa Ponzu,
sale affumicato ed erba cipollina 2 pz / Granchio del Kamchatka con lime 200 g / Salmone
selvatico con salsa yuzu 50 g / Gamberi rossi Sicilia dressig al Limone 4 pz*

* Check the exact weight with the waiter

** Richiedere il peso esatto al cameriere*

BUTLER

CRUDO, CARPACCIO, TARTAR

CRUDO, CARPACCIO, TARTARE

Fine de Claire oysters with red marinated onion dressing 1 pc	700
<i>Ostrica Fine de Claire con dressing alla cipolla rossa 1 pz</i>	
Ponzu scallop in smoked salt with green onion 1 pc	900
<i>Cappasanta con salsa Ponzu, sale affumicato ed erba cipollina 1 pz</i>	
Assorted tartares (sea bass, pagr, pink prawns)	3200
<i>Assortimento di tartare (branzino, pagro, gamberi Sicilia)</i>	
Crudo or tartare from the fish of the day 100 g (wild sea bass, pagr)	2450
<i>Crudo o Tartare di pesce selvatico 100 g (branzino, pagro)</i>	
Dorada carpaccio with artichokes, lemon and mint	1600
<i>Carpaccio di D'orata con carciofi, pomodorini infornati, olio e limone</i>	
Red shrimp tartare with mustard lemon salsa 🍯	3200
<i>Tartare di Gambero Rosso con dressing al limone e senape</i>	
Wild salmon tartare or carpaccio with avocado and green apple	2200
<i>Tartare o carpaccio di salmone selvatico con avocado e mela verde</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	2150
<i>Crudo di kamaci del Giappone 50 g</i>	
Wild salmon with yuzu sauce 50 g	1500
<i>Crudo di salmone selvatico salsa yuzu 50 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

All prices are indicated in Russian rubles

ITALIAN DELICACIES

PRELIBATEZZE ITALIANE

Culatelo di Zibello 50 g.....	1500
<i>Culatello di Zibello 50 g</i>	
Pancetta Arrotolata 50 g.....	800
<i>Pancetta arrotolata 50 g</i>	
Salame Felino 50 g	600
<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 🌿.....	450
<i>Olive nere di Nocellara 100 g</i>	
Sun-dried tomatoes 100 g 🌿.....	550
<i>Pomodori secchi 100 g</i>	
Marinated artichokes 100 g 🌿.....	890
<i>Carciofi marinati 100 g</i>	
Sicilian olives 100 g 🌿.....	450
<i>Olive verdi Siciliane 100 g</i>	
Assorted Italian cheeses 6/12 types 🍯.....	2850/3600
<i>Formaggi italiani 6/12</i>	
Mullet bottarga with celery 10 g.....	700
<i>Bottarga di Muggine con sedano 10 g</i>	

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

BUTLER

ANTIPASTI AND SALADS

ANTIPASTI E INSALATE

Bruschetta with tomatoes, burrata and Cantabrian anchovies	890
<i>Bruschetta con pomodoro, burrata e acciughe del mare Cantabrico</i>	
Octopus carpaccio with arugula, capers and sun-dried tomatoes.....	2450
<i>Carpaccio di polipo con rucola, capperi e pomodorini secchi</i>	
Burrata with tomatoes and basil 🌿.....	1550
<i>Burrata con pomodoro e basilico</i>	
Vitello Tonnato.....	1500
<i>Vitello Tonnato</i>	
Pink tomato carpaccio with red onion 🌿.....	950
<i>Carpaccio di pomodori con cipolla rossa e basilico</i>	
Artichoke carpaccio with parmesan and chives 🌿.....	2550
<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.....	3300
<i>Carciofi e calamaretti saltati in padella</i>	
Beef carpaccio with parmesan espuma, baked vegetables and truffle oil 🍄.....	1850
<i>Carpaccio di manzo con espuma di parmigiano, verdure cotte al sale e olio al tartufo</i>	
Classic beef tartare.....	1850
<i>Tartare di manzo classica</i>	
Salad with tomatoes, grilled bell pepper, black olives, capers and almond ricotta 🌿🍄.....	1100
<i>Insalata di pomodori, peperoni alla griglia, ricotta di mandorla, olive e capperi</i>	
Octopus salad with potato, sun-dried tomatoes and celery.....	2500
<i>Insalata di polipo, patate pomodorini secchi, sedano e olive taggiasche</i>	
Butler salad with crab and avocado	3600
<i>Insalata Butler con granchio pomodori e avocado</i>	
Warm seafood salad.....	2500
<i>Insalata di frutti di mare</i>	
Roast beef with lettuce, celery and honey mustard dressing 🍄🍯.....	1650
<i>Insalata di roastbeef condita con miele e senape con mistica sedano</i>	
Mix salad with avocado, pear and parmesan 🌿.....	1320
<i>Insalata mista con avocado pera e parmigiano</i>	

BUTLER

All prices are indicated in Russian rubles

SOUPS

ZUPPE

Tortellini in chicken broth 🌾 690
Tortellini in brodo di pollo

Sicilian fish soup 🥜 2240
Zuppa di pesce alla siciliana

Minestrone with sardinian fregola 🌿 690
Minestrone con fregola sarda

Creamy green pea soup with mint, spinach and homemade ricotta 🌿 700
Crema di piselli e menta con ricotta e spinaci

Gazpacho with yellow bell pepper sorbet 🌿 750
Gaspaccio con sorbetto al peperone giallo

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

BUTLER

PASTA AND RISOTTO

PASTA E RISOTTO

Penne arrabbiata / tomato, basil 🌿.....950
Penne arrabbiata / pomodoro e basilico

Spaghetti with mullet bottarga, tomatoes, capers and olives 🌿..... 1120
Spaghetti con pomodoro, olive, capperi e bottarga di muggine

Spaghetti with tomatoes and burrata 🌿.....1250
Spaghetti con pomodoro burrata e basilico

Linguine di Gragnano with Kamchatka crab and cherry tomatoes 🌿..... 2880
Linguine Di Gragnano con granchio e pomodorini

Spaghetti with vongole 🌿..... 1650
Spaghetti alle vongole

Spaghetti with seafood 🌿..... 2880
Spaghetti ai frutti di mare

Spaghetti di Gragnano with zucchini, prawns and pistachios from Bronte 🌿.....1450
Spaghetti di Gragnano con zucchine, gamberi e pistacchi di Bronte

Tagliatelle with guinea fowl stew and porcini mushrooms 🌿.....2240
Tagliatelle con ragu di faraona e porcini

Tagliolini alla chitarra with black truffle and parmesan sauce 🌿.....2300
Tagliolini alla chitarra con tartufo nero e parmigiano

Ravioli with ricotta and black truffle 🌿.....2200
Ravioli di ricotta e tartufo nero

Ravioli with burrata, spinach and tomatoes 🌿.....1350
Ravioli burrata e spinaci, salsa al pomodoro

Risotto with cuttlefish ink and squid.....1350
Risotto al nero di seppia con calamari aglio e prezzemolo

Seafood risotto 🌿..... 2880
Risotto ai frutti di mare

* 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	1900
<i>Filetto di branzino con broccoli, spinaci e piselli, salsa al vino bianco e limone</i>	
Dorado fillet with zucchini and lobster sauce.....	2000
<i>Filetto d'orata con zucchine e salsa d'astice</i>	
Sicilian-style fish fillet of the day	3200
<i>Filetto di pescato del giorno alla siciliana</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.....	1800
<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.....	1300
<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.....	1200
<i>Pagro 100 g * alla siciliana / con carciofi e olive</i>	
Sole 100 g * grill / white wine sauce	1480
<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 sellfish 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 Agnus marbled beef Fillet Mignon
(price is per 100 g, minimum order is 200 g) 1950
Filetto di manzo black angus categoria (prime 100 g, porzione minima 200 g)

Prime Black Agnus marbled beef Chateaubriand for 2 persons
(price is per 100 g, minimum order is 500 g) 1950
Chateaubriand di manzo black angus categoria prime per 2 persone (100 g, porzione minima 500 g)

MEAT MAIN COURSES

SECONDI DI CARNE

Roasted lamb shoulder with seasonal vegetables 2700
Spalla d'agnello con verdure di stagione alla menta

Beef cheeks with mashed potatoes, porcini mushrooms and spinach 1920
Guancia di manzo brasata con porcini, spinaci e purea di patate

Duck Confit with celery root and cherries 🍯 1920
Coscia d'anatra confit, laccata al miele e peperoncino con sedano veronese e ciliege

Stir-fried quail in balsamic vinegar sauce from Modena 🍯 1760
Quaglia saltata in padella, cavolo romano salsa al aceto balsamico di Modena

Fillet Mignon with Pepe Verde sauce (medium rare) 2240
Filetto di vitello al Pepe Verde (cottura media)

🌿 - 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 	320
<i>Purea di patate</i>	
Grilled or steamed vegetables 	620
<i>Verdure alla griglia o vapore</i>	
Mixed salad 	450
<i>Insalata mista</i>	
Grilled or steamed green asparagus 	950
<i>Asparagi verdi alla griglia o vapore</i>	
Fried potatoes with chanterelles 	1500
<i>Patate saltate con finferli</i>	
Fried chanterelles 	750
<i>Finferli trifolate</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) 🌿.....950
Margherita (pomodoro, mozzarella, basilico)

Diavola (tomatoes, mozzarella, spicy salami) 🌿 1280
Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante)

Tonno e cipolla (tomatoes, mozzarella, tuna, red onion, capers, sun-dried tomatoes) 🌿 1200
Tonno e cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, capperi, pomodori secchi)

Gorgonzola e pere (mozzarella, gorgonzola, pear, walnuts, honey) 🌿🍯.....1100
Gorgonzola e pere (mozzarella, gorgonzola, pere, noci, miele)

Quattro formaggi (mozzarella, parmesan, camembert, gorgonzola) 🌿..... 1200
Quattro formaggi (mozzarella, parmigiano, camembert, gorgonzola)

Tartufo (mozzarella, parmesan, mascarpone, black truffle, arugula) 🌿.....1800
Tartufo (mozzarella, parmigiano, mascarpone, tartufo nero, rucola)

FOCACCIA

FOCACCE

With rosemary 🌿.....390
Rosmarino

With garlic 🌿.....390
Con aglio

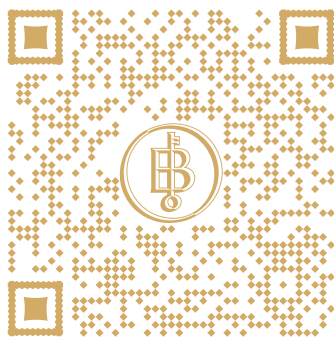
With parmesan 🌿..... 680
Parmigiano

With tuna (mozzarella, tomatoes, tuna, mixed salad) 🌿.....950
Tonno (mozzarella, pomodori, tonno, insalata mista)

BUON APPETITO!

BUTLER

All prices are indicated in Russian rubles



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