



BONACAPONA
ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН

Меню



A close-up photograph of a hand holding a bunch of fresh red radishes with their green leaves. The radishes are vibrant red and appear to be freshly washed, with some water droplets visible on the leaves. The background is a soft-focus green, suggesting a garden or farm setting. A white rectangular box with a thin black border is overlaid on the center of the image, containing text in Russian.

**Забота о госте и качестве —
неизменная ценность команды BONA CAPONA.
Наши повара вручную отбирают каждый овощ,
чтобы в вашем блюде были только лучшие ингредиенты.
Мы рады становиться лучше для вас
и завоевывать все больше доверия каждый день!**

Оглавление

Холодные закуски 4

Закуски на компанию 4

Салаты 6

Супы 8

Пасты 10

Пиццы 12

Горячие блюда 14

Гарниры 14

Десерты 16



B ВОНАСАРОНА
ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН

Закуски

Брускетта:

С запеченным сырным кремом / 100 г 90

С кремом из рикотты / 100 г 190
и запеченным болгарским перцем в пряных травах

С пармской ветчиной / 100 г 190
и свежей грушей

N С паштетом из печени кролика / 100 г 190
и ежевичным конфитюром

С тунцом прожарки rare / 100 г 240
и артишоками на горчишно-медовом соусе

С семгой шеф-посола / 110 г 240
ломтиками спелых томатов, красным луком и сырным кремом

Оливки гигант / 100 г 240

N Баклажаны Пармеджано / 200 г 390
по-умбрийски, запеченные под томатным соусом с моцареллой

1/2 Капрезе / 135/270 г 240/440
Подается с соусом песто, бальзамическим кремом и кедровыми орехами

Тартар из мраморной говядины / 160 г 440
с каперсами, луком шалот и перепелиным яйцом

N Сельдь / 180 г 290
с укропным маслом и красным луком, подается на картофельном салате

Жареный сыр бри / 190 г 490
в хрустящей панировке с ягодным соусом

НА КОМПАНИЮ:

В ТРАДИЦИОННОЙ ТОСКАНСКОЙ ПОДАЧЕ ГРАНДЕ НЬЮ.

Сырная тарелка и антипасты - отличное дополнение семейной и дружеской встречи.

Ваш официант с удовольствием расскажет, с какими сортами вин лучше всего сочетаются закуски от BONA CAPONA.

Сырная тарелка / 500 г 890
рассольная моцарелла, горгонзола, пекорино романо, пармезан, азиаго. Подается с медом, виноградом, грушей, рукколой, палочками гриссини и брускеттой с кремом из рикотты

Антипасты Типико / 500 г 890
прошутто крудо, острая салями, мортаделла с фисташками, ветчина и рассольная моцарелла. Подается с рукколой, гриссини и брускеттой с паштетом из печени кролика

**ВСЕ БЛЮДА НА КОМПАНИЮ ПОДАЕМ С БРУСКЕТТАМИ
И ВО ВПЕЧАТЛЯЮЩЕМ РАЗМЕРЕ ПОДАЧИ ГРАНДЕ**



Салаты

ГРАНДЕ ТРАДИЦИОНАЛЕ — новый формат подачи блюд в лучших традициях Тосканы. Отличается большой порцией, чтобы вы точно распробовали все оттенки вкуса и не остались голодными.

 **Панцанелла / 260 г** **290**
тосканский салат из свежих овощей и фирменной заправки на основе оливкового масла с апельсиновым соком и гренками из ржаного хлеба

Греческий салат / 280 г **340**
салат из свежих овощей, оливок, маринованного красного лука и домашнего сыра фета с травами и фокаччей

 **Цезарь с куриной грудкой / 245 г** **390**
заправленный авторским соусом с добавлением анчоусов и пармезана

 **Инсалата русса / 250 г** **340**

Теплый салат из обжаренных кальмаров / 240 г **390**
с картофелем, сельдереем, каперсами и миксом салатов, заправленный оливковым маслом, горчицей и соевым соусом

Салат с козым сыром / 255 г **390**
виноградом, грецким орехом и жареными баклажанами. Заправляется соусом чили-манго и бальзамическим кремом

Теплый деревенский салат / 285 г **490**
с нежным мясом кролика, жареным мини-картофелем, свежими овощами и листьями салата

 **Цезарь с тигровыми креветками / 245 г** **490**
заправленный авторским соусом с добавлением анчоусов и пармезана

Фрутти ди маре / 220 г **490**
из обжаренных креветок, каракатиц и кальмаров на подушке из хрустящих листьев салата, сервированный спелым манго, авокадо и сочной клубникой. Заправляется авторским медово-горчичным соусом и черным крем-бальзамиком

Салат Гранде Традиционале

Салат с куриной грудкой **590**
микс из рукколы со свежим шпинатом, салатом фриссе с фенхелем и печеной тыквой в ореховом соусе и сыром горгонзола

Салат с тигровыми креветками крудо **590**
микс из рукколы со свежим шпинатом, салатом фриссе, фенхелем и печеной тыквой с соусом на основе апельсина и оливкового масла

Стейк-салат с мраморной говядиной **590**
микс из рукколы со свежим шпинатом, салатом фриссе, вяленными томатами и соусом песто

Нисуаз **590**
с обжаренным на гриле тунцом, кенийской фасолью, теплым мини-картофелем, яйцом су-вид и анчоусами. Подается на хрустящих листьях салата с оливками и артишоками. Заправляется горчично-медовым соусом



B VONA
ИТАЛЬЯНС

Супы

Что ценят итальянцы в супах?

Конечно же, насыщенный и яркий, как солнце Тосканы, вкус. Поэтому в основе всех наших супов не вода, а наваристый ароматный бульон. В сочетании со свежими ингредиентами, он выполняет главную миссию BONA CAPONA — знакомит гостей с настоящей Италией.

N Бульон из цыпленка / 410 г 290
с лапшой и овощами, зеленым луком
и яйцом всмятку

N Тыквенный крем-суп / 380 г 290
с тыквенными семечками и гриссини
Основа на выбор: на сливках, без сливок,
на альтернативном молоке
• с горгонзолой / 400 г 340

Томатный суп / 380 г 290
с базиликовым песто
• с сыром страчателла / 380 г 340
• с мидиями и кальмаром / 380 г 360

N Рыбный сливочный суп / 340 г 390
окунем, треской и вешенками

Рыбная похлебка
по-лигурийски / 300 / 600 г 320 / 540
с томатами, фенхелем, стеблем сельдерея,
креветками, кальмарами, каракатицами
и филе трески с добавлением каперсов и оливок.
Подается с брускеттой с запеченным сыром

**СУП В ТРАДИЦИОННОЙ ТОСКАНСКОЙ
ПОДАЧЕ ГРАНДЕ ОТ АЛЕСАНДРО ЛУККИНЕЛИ
И БРЕНД-ШЕФА СТАНИСЛАВА ЛЮБИНА**

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

**РЕКОМЕНДУЕМ ДОПОЛНИТЬ СУП АРОМАТНОЙ БРУСКЕТТОЙ С СЫРНЫМ СОУСОМ
ИЛИ ХРУСТЯЩИМИ ПАЛОЧКАМИ ГРИССИНИ**

Гриссини / 85 г 90

Брускетта с запеченным
сырным кремом / 100 г 90





Пасты

Нашу пасту мы готовим вручную, используя исключительно итальянские продукты: свежие яйца и муку высшего сорта. Рецепты соусов BONA CAPONA создавала вместе с одним из лучших шефов Тосканы Алессандро Лукинелли. Так что, можем смело сказать, что наши пасты — отражение лучших итальянских традиций.

ВИДЫ ПАСТ

СПАГЕТТИ • КАЗАРЕЧЧЕ • ФУЗИЛЛИ • ПАПАРДЕЛЛЕ С ПЕТРУШКОЙ • ФЕТТУЧЧИНЕ • РИГАТОНИ

Паста Гранде Традиционале

СОУС НА ВЫБОР

половина/целая

половина/целая

Ала Сичилиана / 530 г 290/490
в соусе из спелых томатов сорта пелати, обжаренных баклажанов, запеченного сладкого перца и свежего базилика, подается с молодым сыром страчателла и пекорино романо

№1 Карбонара / 440 г 290/490
с беконом в нежном соусе на основе желтков

Альфредо / 430 г 290/490
с куриной грудкой, шампиньонами, подвяленными томатами и пореем в сливочном соусе с ароматом чеснока

На основе гречневой муки / 390 г 290/490
с креветками и брокколи в морском соусе

С соусом горгонзола-базилик / 360 г 290/490
и кедровыми орешками

Паста с мидиями и анчоусами / 420 г 290/540
со сливочным муссом

Маре Монти / 390 г 290/540
с тигровыми креветками и белыми грибами

Ди Манзо / 450 г 290/540
с вырезкой из говядины, вешенками и паприкой в пряном сливочном соусе

Аль Сальмоне / 460 г 290/590
с копченым лососем, томатами конкассе в соусе сливочный биск

Черное море / 390 г 340/590
Креветки, каракатицы и мидии в сочетании с кенийской фасолью и соусом из панцирей краба на основе сливок и с черной пастой феттуччине

РАВИОЛИ

половина/целая

С куриным филе / 430 г 290/490
и соусом сладкая паприка

Шпинатные равиоли / 430 г 290/490
в соусе аль помодоро

Тыквенные равиоли / 430 г 320/540
с кроликом и насыщенным мясным соусом с петрушкой

С окунем и цуккини / 430 г 320/540
с томатами конкассе и соусом биск

РИЗОТТО / ЛАЗАНЬЯ

Лазанья по-болонски / 280 г 440
Традиционное сочетание домашнего теста для лазаньи, нежного молочного соуса бешамель и ароматного соуса из говядины, свинины и спелых томатов

Ризотто с телячьими щечками / 290 г 440
соусом демиглас, сыром пекорино и петрушкой

Свекольное ризотто с каракатицей / 290 г 490
мидиями и креветками, приготовленное на рыбном бульоне из риса карнароли

Ризотто с белыми грибами / 300 г 490
и сливочным муссом с добавлением черного трюфеля, приготовленное на грибном бульоне из риса карнароли



Пиццы

Пиццы из этого раздела готовятся по авторскому рецепту нашего пиццайоло Даниила Сычева. Даня использует только качественную цельнозерновую муку от итальянских поставщиков и выдерживает тесто 24 часа. Так оно получается пышным и с пористым краем, а также приобретает красивый леопардовый окрас. Что касается начинок - тут он смело адаптирует классические итальянские рецепты, добавляя яркие штрихи от себя. Мы определенно рекомендуем попробовать!

Маргарита / 420 г 390

классическая пицца с томатным соусом, оливковым маслом и листьями базилика

N Пепперони / 510 г 490

с рукколой

N С картофелем и анчоусами / 480 г 490

с красным луком

N 2 перца и бекон / 490 г 490

с халапеньо и печеным перцем

N Кальцоне Бона Капона / 580 г 490

закрытая пицца с томатным соусом, ветчиной, шампиньонами, салями, оливковым маслом, пармезаном, яйцом и петрушкой

N С грушей и горгонзолой / 440 г 490

и грецким орехом

N Цезарь / 450 г 540

N Карбонара / 430 г 540

Кватро Формаджи / 460 г 540

с сырами горгонзола, азиаго, моцарелла и пармезан

Прошутто Фунги / 500 г 540

с ветчиной, паприкой, грибами, моцареллой и томатным соусом

Кватро Стаджиони / 540 г 540

с беконом, шампиньонами, артишоками, томатным соусом и пармезаном

ФИРМЕННЫЕ ПИЦЦЫ ОТ НАШЕГО ШЕФА ПИЦЦАЙОЛО

N Боскайола / 490 г 590

с шампиньонами, фаршем из мраморной говядины и трюфельным маслом

N С тигровыми креветками / 530 г 640

и печеной тыквой

N Ди Манзо / 480 г 590

с сырным соусом, говяжьей вырезкой и белыми грибами

N С копченым лососем / 460 г 640

с пореем и цедрой лимона

N С креветками и рукколой / 480 г 640

ХЛЕБ И ФОКАЧЧА

Гриссини / 85 г 90

Чиабатта / 130 г 190

традиционный итальянский хлеб, подается с кремом из рикотты с добавлением базилика и чеснока

N Римская фокачча / 160 г 190

с томатами черри, острым тыквенным соусом и гриссини

Фокачча с розмарином / 240 г 290

морской солью и соусом песто

Фокачча с сыром фета / 250 г 290



Зорычье людя

Каждый ингредиент в вашем блюде был отобран вручную нашими поварами. А для достижения лучшего качества, мы сотрудничаем с фермами и поставщиками со всех концов света. Например, лосось привезен с Фарерских островов, креветки — из Индонезии, а мидии — из Чили. Яйца нам поставляют 20 ферм Ленинградской области, а мясо — ведущий производитель на российском рынке — «Мираторг».

Овощи-гриль / 190 г 340
с соусом песто

Куриная грудка на гриле / 190 г 340
с соусом Наполи

Куриная грудка / 260 г 490
обжаренная с салатом ромейн,
сырным соусом и миндалем

**N Рубленые котлеты
из индейки / 310 г** 490
с картофельным пюре

N Филе окуня / 220 г 490
томленое в рыбном бульоне с томатами
и соусом из цуккини

Филе трески Аква Пацца / 290 г 590
томленое с мидиями, каперсами и маслинами
в томатах, с печеным на гриле мини-картофелем
в розмарине

Мясо молодых Бычков
с легким ароматом чеснока и свежего тимьяна

Стейк миньон / 100 г 390

N Стейк Мачете / 100 г 390

Стейк Фланк / 100 г 390

N Стриплойн / 100 г (мин. 300 г) 490

МИРАТОРГ Рибай Prime Black Angus, 200 дней зернового
откорма, 21 день влажного вызревания

Телячьи щечки / 320 г 590
приготовленные в собственном соку.
Подаются с соусом вельюте, битыми огурцами
и картофельным пюре.

N Строганов Италияно / 290 г 690
из мраморной вырезки с ньокками

N Утиная ножка конфи / 350 г 690
с картофельным пюре и грибным соусом

Гранд Биф / 350 г 690
Бифштекс из рубленой мраморной говядины,
подается с яйцом всмятку, жареным картофелем
с вешенками, фундуком и соусом демиглас

Стейк из лосося / 290 г 690
с двумя текстурами цветной капусты
и укропным маслом
томленый в бульоне или жареный на гриле

Гарниры

Картофельное пюре / 150 г 140

Цветная капуста / 150 г 140
на пару или жареная

Зеленая фасоль / 150 г 140
обжаренная в итальянских травах
с красным луком и морковью

Картофель фри / 150 г 140

N Жареный мини-картофель / 150 г 190
с вешенками, чесноком и травами

СОУСЫ

Порто • Голландский • Сырный с кукурузой • Грибной • Перечный • Наполи

40 г / 90



Десерты

У **BONA CAPONA** есть собственная кондитерская, где главный шеф-повар Валерия и ее команда каждый день вручную готовят все десерты. Такой подход помогает нам особенно внимательно следить за качеством всех сладостей и постоянно улучшать вкус, чтобы каждый десерт становился для вас маленьким праздником.

1/2 Медовик / 90/180 г 190/340
карамельно-медовые коржи в сочетании с нежным сметанным кремом

№1 Домашний наполеон / 145/290 г 190/340
из слоеного теста и нежнейшего заварного крема со стручковой ванилью

N Теплый апельсиновый кекс / 120 г 290
с жидким центром из бельгийского шоколада

Красный бархат / 160 г 290
популярный американский торт с красными коржами и сырным кремом

Шоколадный Грильяж / 130 г 290
шоколадная карамель, фундук, шоколадно-соленый крем на основе сливочного сыра. Покрит глазурью Роше

N Римские развалины / 130 г 290
с бельгийским шоколадом, черносливом в карамельном сиропе с ромом

Чизкейк Маракуйя / 150 г 340
на основе из сабле

Тирамису / 160 г 340
с кантуччи собственного приготовления и кремом маскарпоне

N Теплый штрудель с печеным яблоком / 180 г 340
с инжиром и шариком ванильного мороженого

«Баночка счастья» / 170 г 390
нежная сливочная панна, дополненная печеньем из лесного ореха и муссом из спелой черники

Мороженое / Сорбеты / 50 г 100

**СЛАДКОГО МНОГО НЕ БЫВАЕТ, ПОЭТОМУ ВЫ ВСЕГДА
МОЖЕТЕ СДЕЛАТЬ ПРЕДЗАКАЗ ЗА 3 ДНЯ НА ЦЕЛЫЙ ТОРТ.
ОТ 1200 РУБ. ДО 1500 РУБ. ЗА КГ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВЫБРАННОГО ДЕСЕРТА.**



пр. Ветеранов, д. 105
911-20-30

ул. Есенина, д. 1
943-18-00

пр. Славы, д. 43
947-90-40

г. Пушкин, ул. Оранжерейная, д. 39
930-09-63

пр. Комендантский, д. 2
961-73-13

Московский пр., д. 179
905-35-38