

# BUONO

RISTORANTE ITALIANO





# О РЕСТОРАНЕ

Ресторан BUONO расположен на 29-ом этаже Radisson Collection Hotel, Moscow.

Панорамный итальянский ресторан BUONO приглашает вас в гастрономическое путешествие от Валь-д'Аоста до Сицилии, где простота и бескомпромиссная забота об ингредиентах познакомят с настоящими вкусами популярных блюд разных регионов Италии, за качество которых отвечает дуэт истинных итальянцев— бренд-шеф Дзузеппе Дави и шеф-повар Андреа Галли.

Дизайн бюро MEGRE INTERIORS создали в интерьере атмосферу колорита южной Италии с его теплотой, фактурностью тканей, терракотовыми оттенками в пространстве и уютом на основе существующей архитектуры.



# ПРЕИМУЩЕСТВА ПЛОЩАДКИ

Ресторан BUONO дарит гостям восхитительный панорамный вид на столицу, который открывается из окон и с открытой смотровой площадки на 33-м этаже.

- При проведении свадьбы в BUONO молодоженам доступна фотосессия в ресторане для двоих Romantic на крыше гостиницы.
- Кондитеры BUONO позаботятся о праздничном торте. По пожеланиям гостей команде поваров доступны изделия любой сложности.
- Арт-команда ресторана возьмет на себя декор площадки для проведения торжества





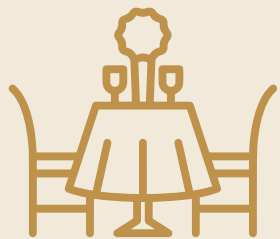
# ШЕФЫ

«Простота – наша философия» – говорит бренд-шеф ресторана BUONO Джузеппе Дави, один из самых известных поваров-итальянцев в России. У Джузеппе большой профессиональный опыт – работа в ресторанах, удостоенных звезд Мишлен с известными шефами и ярких московских проектах : Клаудио Рута (ресторан La Fenice, 1 звезда Мишлен), Пино Кутайя (ресторан La Madia, 2 звезды Мишлен), Семифреддо (работа с Нино Грациано, 2 звезды Мишлен), Butler (отметка Galt Millau, вилка Gambero Rosso, рекомендация гида Michlen 2022 и бокал Wine Spectator 2023).

С 2023 года Джузеппе Дави является бренд-шефом ресторана BUONO, где мастерски готовит блюда разных регионов Италии. Андреа Галли — шеф-повар BUONO, обладатель первой премии на престижном *Festivale della Cucina Italiana*, и титула лучшего шеф-повара Средиземноморья на кулинарном турнире *Qoco*, финалист *Vocuse D'Or*. В 2006 году шеф приехал в Москву и с тех пор поработал во многих знаковых столичных проектах: *Peperoni*, *Piccolino*, *Osteria della piazza Bianca*, *Bolognetta Semifreddo group* и *Bardot*. Андреа Галли отличает высокий художественный вкус и безумная любовь к своему делу.



# ЗАЛЫ



## ВСЬ РЕСТОРАН

Банкет 200 - 250 человек

Фуршет 250 - 300 человек

Комфортно до 200 человек

## ТЕРРАСА №2 ИЛИ №4

Банкет 30 - 60 человек

Комфортно до 50 человек, единый стол до 46 человек

Фуршет 40 - 60 человек

## ОСНОВНОЙ ЗАЛ

Банкет 70 - 110 человек

Комфортно до 80 человек

Фуршет 70 - 120 человек

до 140 человек, если использовать малые панорамные веранды

## ОДНА ПОЛОВИНА ОСНОВНОГО ЗАЛА

Банкет 20 - 40 человек

Одним столом до 25 человек

Фуршет 20 - 50 человек

до 70 человек, если использовать малые панорамные веранды

## ОСНОВНОЙ ЗАЛ И ТЕРРАСА №2

Банкет до 150 человек

Возможно разделение на основную и VIP-зону

Фуршет до 150 человек

До 200 человек, если использовать малые панорамные веранды



# ОБОРУДОВАНИЕ

На площадке из оборудования есть:

- Микрофон Shure blx 1 штука.
- Активные мониторы dinokord AM2 2 штуки.
- Микшерный пульт AllenHeat Q16 1 штука.
- Электронный рояль Yamaha Clavinova 1 шт.
- Led телевизор 50 Panasonic 1 шт
- Led телевизор 65 TLC 1 шт.

Комфортное количество музыкантов на сцене во время выступления в Vuono не более пяти человек.





# BUONO

RISTORANTE ITALIANO

Ресторан работает каждый день  
с 12:00 до 00:00

Москва, Кутузовский пр-т, 2/1, стр. 1

+7 (495) 447 49 08

[www.buonomoscow.ru](http://www.buonomoscow.ru)