

BUCCO

ANTIPASTI - ALKURUOKIA

Asparagi con salmone affumicato	19,60
Kylmäsavuloheen käärittyä kevään parsaa, porkkanapyreetä ja voivaahtoa <i>Asparagus wrapped with cold smoked salmon, carrot pure and beurre blanc sauce</i>	
Zuppa di finocchio	16,80
Kuohkeaa fenkolikeittoa ja jättiravunpyrstöä <i>Foamy fennel soup with scampi</i>	
Quaglia grigliata	20,60
Grillattua viiriäisenrintaa ja koipiconfit, linssi-vihanneshöystä ja huhtasienikastiketta <i>Grilled breast of quail, quail leg confit, lentils with vegetables and creamy morel sauce</i>	
Vitello tonnato	18,90
Vasikan paahtopaistia, tonnikala-kapriskastiketta ja parmesanjuustoa <i>Roasted veal with tuna-caper sauce and parmigiano</i>	

PIATTI FORTE - PÄÄRUOKIA

Risotto di asparagi con formaggio di pecora	34,60
Parsarisottoa, gratinoitua vuohenjuustoa ja voivaahtoa <i>Risotto with asparagus, gratinated goat cheese and beurre blanc sauce</i>	
Coregone arrostato	44,50
Paahdettua siikaa, parsarisottoa, porkkanapyreetä ja voivaahtoa <i>Roasted whitefish, asparagus risotto, carrot puree, beurre blanc sauce</i>	
Anatra selvatico con finocchio	42,60
Fenkolinkukalla maustettua sorsanrintaa, parmesanperunaa, linssi-vihanneshöystä ja huhtasienikastiketta <i>Breast of wild duck spiced with fennel flower, parmigiano potatoes, lentils with vegetables, creamy morel sauce</i>	
Filetto di vitello	48,90
Salviavoissa paistettua vasikan sisäfileetä, puikulaperunapyreetä, balsamicosieniä ja marsalakastiketta <i>Tenderloin of veal sautéed in sage butter, mashed potatoes, balsamic mushrooms and marsala sauce</i>	
Agnello con harissa	45,60
Rosmariinglaseerattua karitsan sisäfileetä, parmesanperunaa, harissalla maustettuja vihanneksia ja marsalakastiketta <i>Rosemary glazed tenderloin of lamb, parmigiano potatoes, vegetables spiced with harissa and marsala sauce</i>	

Lisätietoja allergeeneista saa henkilökunnalta.

Food allergies and intolerances: Please ask a member of staff if you require information on the ingredients in the food we serve.

PASTI - MENUT

MENU CLASSICO

68,00

Vitello tonnato

Vasikan paahtopaistia, tonnikala-kapriskastiketta ja parmesanjuustoa
Roasted veal with tuna-caper sauce and parmigiano

Coregone arrosto

Paahdettua siikaa, parsarisottoa, porkkanapyreetä ja voivaahtoa
Roasted whitefish, asparagus risotto, carrot puree, beurre blanc sauce

Pavlova con mirtillo

Annan Marenkia, valkosuklaamoussea ja mustikkasorbettia
Meringue with white chocolate mousse and blueberry sorbet

MENU CHEF

86,00

5 ruokalajin yllätysillallinen (tarjoillaan pöytäkunnittain)
5 course surprise menu (served only tablewise)

DOLCE - JÄLKIRUOKIA

Pavlova con mirtillo	16,40
Annan Marenkia, valkosuklaamoussea ja mustikkasorbettia <i>Meringue with white chocolate mousse and sea buckthorn sorbet</i>	
Gelato di mascarpone con figo	16,00
Mascarponejäätelöä ja viikunahilloketta <i>Mascarpone ice cream and fig compott</i>	
Crème Brûlée con sorbetto di olivello	15,00
Crème Brûlée ja tyrnisorbettia <i>Crème Brûlée with sea buckthorn berry sorbet</i>	
Kahvi	4,60
Espresso	4,60
Espresso Doppio	5,80
Cappucino	5,80
Café Latte	6,20
Bucco Coffee	15,00
Espresso Martini	15,00
Irish coffee	15,00
Spanish Coffee	15,00

BUCCO