

BUCCO

ANTIPASTI - ALKURUOKIA

Asparagi con prosciutto

18,90

Ilmakuivattuun kinkkuun käärittyä kevään parsaa ja vuohenjuustoa, fenkolipyreetä ja voivahtoa

Asparagus and goat cheese wrapped in prosciutto, fennel pure and foamy beurre blanc sauce

Zuppa di gamberetti

17,40

Kuohkeaa rapukeittoa ja rapuhöystä

Foamy crayfish soup with crayfish

Pesce persico

19,20

Aurinkotomaatilla ja parmesanjuustolla gratinoitua ahvenfleetä, artisokka-tillimuhennosta ja rapulientä

Perch filets gratinated with sundried tomatoes and parmigiano, creamy artichokes with fresh dill, crayfish bouillon

Vitello tonnato

18,60

Vasikan paahtopaistia, tonnikala-kapriskastiketta ja parmesanjuustoa

Roasted veal with tuna-caper sauce and parmigiano

PIATTI FORTE - PÄÄRUOKIA

Risotto Primavera con formaggio di capra	32,60
Porkkana-hernerisottoa ja gratinoitua vuohenjuustoa <i>Risotto Primavera with carrots and english peas, gratinated goat cheese</i>	
Coregone arrostu	44,50
Paahdettua siikaa, porkkana-hernerisottoa ja voivaahtoa <i>Roasted whitefish, Risotto Primavera with carrots and english peas, beurre blanc sauce</i>	
Renne con Rosmarino	48,60
Rosmariiniglaseerattua poron sisäpaistia, puikula-perunapyreetä, paistettuja sieniä ja punasipulia ja marsalakastiketta <i>Rosemary glazed roastbeef of reindeer, mashed potatoes, sauteed mushrooms and red onions, marsala sauce</i>	
Bistecca alla Pepe	48,50
Pippuroitu pihvi härän sisäfileestä, parmesanperunakakkua, paistettuja sieniä ja punasipulia, konjakki-kermakastiketta <i>Peppered steak of beef tenderloin, parmigiano-potatoes, sauteed mushrooms and onions, creamy cognac 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, porkkana-hernerisottoa ja voivaahtoa

Roasted whitefish, Risotto Primavera with carrots and english peas, beurre blanc sauce

Panna Cotta

Vanilja panna cotta, mustikkahilloketta ja mustikkasorbettia

Vanilla panna cotta, blueberry jam and blueberry sorbet

MENU CHEF

86,00

5 ruokalajin yllätysillallinen (tarjoillaan pöytäkunnittain)

5 course surprise menu (served only tablewise)

DOLCE - JÄLKIRUOKIA

Pesca Melba	15,40
Valkosuklaamoussea, marenkia, vadelmaa ja valkopersikkasorbettia <i>White chocolate mousse, marenque, raspberries and peach sorbet</i>	
Panna Cotta	15,80
Vanilja panna cotta, mustikkahilloketta ja mustikkasorbettia <i>Vanilla panna cotta, blueberry jam and blueberry sorbet</i>	
Sorbetto di olivello	12,90
Tyrni-jogurttisorbettia ja tyrnihilloketta <i>Sea buckthorn and yoghurt sorbet with sea buckthorn compot</i>	
Kahvi	4,20
Espresso	4,20
Espresso Doppio	5,50
Cappucino	5,50
Café Latte	5,80
Bucco Coffee	15,00
Espresso Martini	15,00
Spanish Coffee	15,00

BUCCO