

BUCCO

ANTIPASTI - ALKURUOKIA

Pesce persico con parmigiano e pomodoro	18,60
Aurinkotomaatilla ja parmesanjuustolla kuorrutettua ahventa, fenkolipyreetä ja rapulientä <i>Perch gratinated with sundried tomatoes and parmigiano, fennel creme and crayfish bouillon</i>	
Zuppa di cavolfiore tartufata con salmone affumicato	16,80
Tryffelöityä kukkakaalikeittoa ja kylmäsavulohta <i>Cauliflower soup with truffle and coldsmoked salmon</i>	
Quaglia grigliata	19,60
Grillattua viiriäisenrintaa ja koipiconfit, vihanneslinssejä 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 verde con formaggio di pecora	34,80
Risottoa kesän vihanneksilla, gratinoitua vuohenjuustoa ja voivaahtoa <i>Risotto with seasonal vegetables, gratinated goat cheese and beurre blanc sauce</i>	
Coregone arrosto	46,50
Paahdettua siikaa, risottoa kesän vihanneksilla, tomaatteja oliiviöljyssä ja voivaahtoa <i>Roasted whitefish, risotto with seasonal vegetables, tomatoes in olive oil, beurre blanc sauce</i>	
Filetto di vitello	48,90
Salviavoissa paistettua vasikan sisäfileetä, parmesanperunaa, herneitä ja rapeaa prosciuttoa, marsalakastiketta <i>Tenderloin of veal sautéed in sage butter, parmigiano potatoes, english peas with crispy prosciutto and marsala sauce</i>	
Agnello con harissa	45,60
Rosmariiniglaseerattua 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

72,00

Vitello tonnato

Vasikan paahtopaistia, tonnikala-kapriskastiketta ja parmesanjuustoa

Roasted veal with tuna-caper sauce and parmigiano

Coregone arrosto

Paahdettua siikaa, risottoa kesän vihanneksilla, tomaatteja oliiviöljyssä ja voivahtoa

Roasted whitefish, risotto with seasonal vegetables, tomatoes in olive oil, beurre blanc sauce

Pavlova con rabarbaro

Annan Marenkia, valkosuklaamoussea, tuoremansikkahilloketta ja raparperisorbetta

Meringue with white chocolate mousse, fresh strawberry jam and rhubarb sorbet

MENU CHEF

86,00

5 ruokalajin yllätysillallinen (tarjoillaan pöytäkunnittain)

5 course surprise menu (served only tablewise)

DOLCE - JÄLKIRUOKIA

Pavlova con fragola	16,80
<i>Annan Marenkia, valkosuklaamoussea, tuoreita mansikoita ja mansikkasorbettia</i> <i>Meringue with white chocolate mousse, fresh strawberries and strawberry sorbet</i>	
Panna Cotta	15,80
<i>Vanilja panna cotta, tuoreita marjoja, mansikkalientä ja tuorevadelmasorbettia</i> <i>Vanilla panna cotta, fresh berries, strawberry juice and fresh raspberry sorbet</i>	
Gelato di mascarpone con fragole	16,50
<i>Mascarponejäätelöä ja tuoreita mansikoita</i> <i>Mascarpone ice cream with fresh strawberries</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
Spanish Coffee	15,00

BUCCO