

# BUCCO

## ANTIPASTI - ALKURUOKIA

<b>Salmone Affumicato</b>	17,60
Savustettua merilohta ja lohenmätää, fenkoliceemiä, broccolinia ja rapulientä <i>Smoked salmon ja salmon eggs, fennel cream, broccolini and crayfish bouillon</i>	
<b>Zuppa di Gamberetti</b>	16,80
Kuohkeaa rapukeittoa ja jättiravunpyrstöä <i>Foamy crayfish soup with scampi</i>	
<b>Pesca e Burrata</b>	16,40
Hunajalla ja appelsiinilla maustettua persikkaa, Burrata-juustoa, basilikaa ja minttua <i>Peaches spiced with honey and orange, Burrata cheese, basil and mint.</i>	
<b>Vitello Tonnato</b>	18,20
Vasikan paahtopaistia, tonnikala-kapriskastiketta ja parmesanjuustoa <i>Roasted veal with tuna-caper sauce and parmigiano</i>	

## PIATTI FORTE - PÄÄRUOKIA

<b>Risotto di Gamberetti</b>	<b>35,60</b>
Paistettuja jättiravunpyrstöjä, Milanese risottoa ja rapulientä <i>Seared Scampi with risotto Milanese and crayfish bouillon</i>	
<b>Coregone arrostu</b>	<b>44,50</b>
Paahdettua siikaa, risotto Milanese ja oliivi-tuoretomaattikastiketta <i>Roasted whitefish, risotto Milanese and fresh tomato sauce with olives</i>	
<b>Agnello con Rosmarino</b>	<b>39,60</b>
Rosmariiniglaseerattua karitsan sisäfileetä, puikulaperunapyreetä, Sunniemen porkkanaa ja tummaa valkosipulikastiketta <i>Rosemary glazed tenderloin of lamb, mashed potatoes, roasted carrots and garlic sauce</i>	
<b>Anatra con finocchio e miele</b>	<b>42,60</b>
Fenkolinkukalla ja hunajalla glaseerattua ankanrintaa, Milanese risottoa, paistettuja sieniä ja punasipulia, viikunakastiketta <i>Duck breast spiced with fennel flower and honey, Risottoa Milanese, sauteed mushrooms and onions, fig sauce</i>	
<b>Bistecca alla Pepe</b>	<b>48,50</b>
Pippuroitu pihvi härän sisäfileestä, parmesan-perunakakkua, paistettuja sieniä ja punasipulia, marsalakermakastiketta <i>Peppered steak of beef tenderloin, parmigiano-potatoes, sauteed mushrooms and onions, creamy 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, risotto Milanese ja oliivi-tuoretomaattikastiketta  
*Roasted whitefish, risotto Milanese and fresh tomato sauce with olives*

### **Pavlova con olivello**

Tyrnipavlova, valkosuklaamoussea, marenkia ja tyrnisorbetta  
*Marenque with white chocolate mousse and seabuck thornberry sorbet*

## MENU ANGELLO

74,00

### **Salmone Affumicato**

Savustettua merilohta ja lohenmätää, fenkoliceemiä, broccolinia ja rapulientä  
*Smoked salmon ja salmon eggs, fennel cream, broccolini and crayfish bouillon*

### **Zuppa di Gamberetti**

Kuohkeaa rapukeittoa ja jättiravunpyrstöä  
*Foamy crayfish soup with scampi*

### **Agnello con Rosmarino**

Rosmariiniglaseerattua karitsan sisäfileetä, puikulaperunapyreetä, Sunniemen porkkanaa ja tummaa valkosipulikastiketta  
*Rosemary glazed tenderloin of lamb, mashed potatoes, roasted carrots and garlic sauce*

### **Sorbetto Bellini**

Valkopersikkasorbetta ja prosecco  
*White peach sorbet with prosecco*

## MENU CHEF

86,00

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

## DOLCE - JÄLKIRUOKIA

<b>Pavlova con olivello</b>	<b>16,20</b>
Tyrnipavlova, valkosuklaamoussea, marenkia ja tyrnisorbetta <i>Marenque with white chocolate mousse and seabuck thornberry sorbet</i>	
<b>Fondante di cioccolato con gelato di mascarpone</b>	<b>15,80</b>
Suklaafondante, mascarponejäätelöä ja vadelmaa <i>Chocolate fondant with mascapone ice cream and raspberries</i>	
<b>Sorbetto Bellini</b>	<b>13,80</b>
Valkopersikkasorbetta ja prosecco <i>White peach sorbet and prosecco</i>	
<b>Kahvi</b>	<b>4,20</b>
<b>Espresso</b>	<b>4,20</b>
<b>Espresso Doppio</b>	<b>5,50</b>
<b>Cappucino</b>	<b>5,50</b>
<b>Café Latte</b>	<b>5,80</b>
<b>Bucco Coffee</b>	<b>15,00</b>
<b>Espresso Martini</b>	<b>15,00</b>
<b>Irish coffee</b>	<b>15,00</b>
<b>Spanish Coffee</b>	<b>15,00</b>

# BUCCO