

# BUCCO

## ANTIPASTI - ALKURUOKIA

<b>Pesce persico con pesto rosso</b>	<b>15,80</b>
Punaisella pestolla kuorrutettua ahvenfileetä, kermamuhennettua maa-artisokkaa ja rapulientä <i>Perch gratinated with red pesto, creamy Jerusalem artichokes and crayfish reduction</i>	
<b>Barbabetola con formaggio di pecora</b>	<b>14,90</b>
Uunipaahdettua punajuurta, vuohenjuustoa ja rapeaa prosciuttoa <i>Oven roasted beetroots, goat cheese and crispy prosciutto</i>	
<b>Zuppa alla Bucco</b>	<b>13,90</b>
Kermaista rapukeittoa ja artisokka-rapuhöystä <i>Creamy crayfish soup with sautéed Jerusalem artichoke and crayfish</i>	
<b>Vitello tonnato</b>	<b>16,00</b>
Vasikan paahtopaistia, tonnikala-kapriskastiketta ja parmesanjuustoa <i>Roasted veal with tuna-caper sauce and parmigiano</i>	
<b>Chioccioli con erba e aglio</b>	<b>14,50</b>
Aurajuustolla ja valkosipuli-persiljavoilla gratinoituja etanoita <i>Snails gratinated with blue cheese and garlic-parsley butter</i>	
<b>Insalata Verde</b>	<b>9,80</b>
Buccon vihersalaattia, kauden kasviksia ja vinaigrette-kastiketta <i>Buccos green salad, season vegetables and vinaigrette</i>	

## PIATTI FORTE - PÄÄRUOKIA

<b>Risotto al giardino</b>	28,00
Kesäkurpitsarisottoa, sitruunalla ja chilillä maustettu uppomuna <i>Zucchini risotto, poached egg with lemon and chilli</i>	
<b>Coregone arrostto</b>	38,00
Paahdettua siikaa, kasvisrisottoa, Dumlegårdenin kasviksia ja voivaahtoa <i>Roasted whitefish, vegetable risotto, vegetables from Dumlegården and beurre blanc sauce</i>	
<b>Agnello grigliato</b>	34,50
Grillattua karitsan paahtopaistia, Dumlegårdenin perunaa, Sunniemen tilan porkkanaa ja tummaa valkosipulikastiketta <i>Grilled roast beef of lamb, potatoes from Dumlegården, carrots from Sunniemi farm, garlic sauce</i>	
<b>Anatra con foie gras</b>	34,90
Hunajalaseerattua ankanrintaa, paistettua ankanmaksaa, risotto verde, Dumlegårdenin kesäkurpitsaa ja marsalakastiketta <i>Honey glazed breast of duck, seared foie gras, risotto verde, zucchini from Dumlegården and marsala wine sauce</i>	
<b>Porchetta arrostto</b>	29,60
Yrteillä, sitruunalla ja sipulilla paahdettua porsaan kylkeä ja sisäfileetä, persilja-perunapyreetä, herne-fricassée ja salvialientä <i>Pork tenderloin and belly with herbs, lemon and onion, potato purée with parsley, English pea fricassée and sage jus</i>	
<b>Bistecca alla pepe</b>	42,00
Pippuroitu pihvi härän sisäfileestä, parmesan-perunaa, paistettuja sieniä ja sipulia, konjakki-kermakastiketta <i>Peppered steak of beef tenderloin, parmigiano potatoes, sautéed 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 CHEF 75,00

6 ruokalajin yllätysillallinen (tarjoillaan pöytäkunnittain)

*6 course surprise menu (served only table wise)*

## MENU COREGONE 62,00

### **Vitello tonnato**

Vasikan paahtopaistia, tonnikala-kapriskastiketta ja parmesanjuustoa

*Roasted veal with tuna-caper sauce and parmigiano*

### **Coregone arrostto**

Paahdettua siikaa, kasvisrisottoa, Dumlegårdenin kasviksia ja voivaahtoa

*Roasted whitefish, vegetable risotto, vegetables from Dumlegården and beurre blanc sauce*

### **Crème brûlée**

Crème brûlée ja tyrnisorbetta

*Crème brûlée and sea buckthorn berry sorbet*

## MENU PORCHETTA 48,00

### **Pesce persico con pesto rosso**

Punaisella pestolla kuorrutettua ahvenfileetä, kermamuhennettua maa-artisokkaa ja rapulientä

*Perch gratinated with red pesto, creamy Jerusalem artichokes and crayfish reduction*

### **Porchetta arrostto**

Yrteillä, sitruunalla ja sipulilla paahdettua porsaan kylkeä ja sisäfileetä, persilja-perunapyreetä, herne-fricassée ja salvialientä

*Pork tenderloin and belly with herbs, lemon and onion, potato purée with parsley, English pea fricassée and sage jus*

### **Sorbetto di mirtillo**

Mustikkasorbettia ja proseccoa

*Blueberry sorbet and prosecco*

## DOLCE - JÄLKIRUOKIA

<b>Pavlova con frutti di bosco</b>	<b>15,00</b>
<i>Annan marenkia, valkosuklaamoussea, tuoreita marjoja ja vadelmasorbettia</i> <i>Paolova with white chocolate mousse, fresh berries and raspberry sorbet</i>	
<b>Crème brûlée</b>	<b>15,00</b>
<i>Crème brûlée ja tyrnisorbettia</i> <i>Crème brûlée and sea buckthorn berry sorbet</i>	
<b>Fondente al cioccolato</b>	<b>15,00</b>
<i>Suklaafondante, pistaasijäätelöä, valkosuklaamoussea ja tuoreita vadelmia</i> <i>Chocolate fondant, pistacchio ice cream, white chocolate mousse and fresh raspberries</i>	
<b>Sorbetto di mirtillo</b>	<b>11,50</b>
<i>Mustikkasorbettia ja prosecco</i> <i>Blueberry sorbet and prosecco</i>	
<b>Tartufo di cioccolato</b>	<b>4,50</b>
<i>Buccon täyteläinen suklaatryffeli</i> <i>Chocolate truffle alla Bucco</i>	
<b>Kahvi/Coffee</b>	<b>3,50</b>
<b>Espresso</b>	<b>3,50</b>
<b>Espresso Doppio</b>	<b>4,50</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>4,50</b>
<b>Café Latte</b>	<b>5,00</b>
<b>Bucco Coffee</b>	<b>11,50</b>
<b>Amaretto Coffee</b>	<b>11,50</b>
<b>Irish Coffee</b>	<b>11,50</b>

# BUCCO