

BUCCO

ANTIPASTI - ALKURUOKIA

Capesante fritte	16,80
Paistettuja kampasimpukoita, chorizo-linssejä, paprikapyreetä ja voivaahtoa <i>Seared scallops, chorizo-lentils, bell pepper purée and foamy beurre blanc</i>	
Blini con uovo di pesce	16,50
Buccon rapeita blinejä, talvihauenmätää, smetanaa, shalottia ja tuoretta tilliä <i>Bucco's crispy blinis, pike roe, sour cream, shallots and fresh dill</i>	
Zuppa alla Bucco	13,90
Kuohkeaa fenkolikeittoa, fenkoli-tillihöystä ja savustettua merilohta <i>Foamy fennel soup, sautéed fennel and dill, smoked salmon</i>	
Vitello tonnato	16,00
Vasikan paahtopaistia, tonnikala-kapriskastiketta ja parmesanjuustoa <i>Roasted veal with tuna-caper sauce and parmigiano</i>	
Chioccioli con erba e aglio	14,50
Rapeita parmesan-etanoita ja yrtti-valkosipulikastiketta <i>Crispy snails with parmigiano and garlic-herb sauce</i>	
Insalata Verde	9,80
Buccon vihersalaattia, kauden kasviksia ja vinaigrette-kastiketta <i>Bucco's green salad, season vegetables and vinaigrette</i>	

PIATTI FORTE - PÄÄRUOKIA

Risotto con verdure	24,00
Milanese-risottoa, oliiviöljyssä haudutettua tomaattia ja pinaattia, gratinoitua vuohenjuustoa <i>Risotto Milanese, tomatoes and spinach, gratinated goat cheese</i>	
Coregone arrost	38,00
Paahdettua siikaa, milanese-risottoa, oliiviöljyssä haudutettua tomaattia ja pinaattia, voivaahtoa <i>Roasted whitefish, risotto Milanese, tomatoes and spinach, foamy beurre blanc sauce</i>	
Agnello grigliato	34,50
Grillattua lampaan sisäfileetä, hunajajuureksia, balsamico- Valkosipulia ja tummaa valkosipulikastiketta <i>Grilled tenderloin of lamb, honey roasted vegetables, garlic with balsamico, roasted garlic sauce</i>	
Anatra con foie gras	36,80
Hunajaglaseerattua ankanrintaa, paistettua ankanmaksaa, milanese-risottoa, paistettuja sieniä ja neulapapua, marsalakastiketta <i>Honey glazed breast of duck, seared foie gras, risotto Milanese, sautéed mushrooms and haricots, Marsala wine sauce</i>	
Renne con rosmarino	38,90
Rosmariiniglaseerattua poron paahtopaistia, tryffeli-perunapyreetä, vihannes-linssejä ja marsalakastiketta <i>Rosemary glazed roast beef of reindeer, mashed potatoes with truffle, lentils with vegetables and Marsala wine sauce</i>	
Bistecca alla pepe	42,00
Pippuroitu pihvi härän sisäfileestä, hiekkaperunaa, gratinoitua sydänsalaattia, neulapapu-fricassé ja konjakki-kermakastiketta <i>Peppered steak of beef tenderloin, patate Sabioso, gratinated gem salad, haricot fricassé and creamy cognac sauce</i>	

PASTI - MENUT

MENU CHEF	75,00
6 ruokalajin yllätysillallinen (tarjoillaan pöytäkunnittain) <i>6 course surprise menu (served only tablewise)</i>	

MENU COREGONE

62,00

Vitello tonnato

Vasikan paahtopaistia, tonnikala-kapriskastiketta ja parmesanjuustoa

Roasted veal with tuna-caper sauce and parmigiano

Coregone arrostu

Paahdettua siikaa, milanese-risottoa, oliiviöljyssä haudutettua tomaattia ja pinaattia, voivaahtoa

Roasted whitefish, risotto Milanese, tomatoes and spinach, foamy beurre blanc sauce

Pavlova con mirtillo

Annan marenkia, valkosuklaamoussea, mustikkaa, mustikkahilloketta ja -sorbetia

Pavlova with white chocolate mousse, fresh blueberries, blueberry jam and blueberry sorbet

MENU RENNE

69,00

Capesante fritte

Paistettuja kampasimpukoita, chorizo-linssejä, paprikapyreetä ja voivaahtoa

Seared scallops, chorizo-lentils, bell pepper purée and foamy beurre blanc

Zuppa alla Bucco

Kuohkeaa fenkolikeittoa, fenkoli-tillihöystä ja savustettua merilohta

Foamy fennel soup, sautéed fennel and dill, smoked salmon

Renne con rosmarino

Rosmariiniglaseerattua poron paahtopaistia, tryffeli-perunapyreetä, vihannes-linssejä ja marsalakastiketta

Rosemary glazed roast beef of reindeer, mashed potatoes with truffle, lentils with vegetables and Marsala wine sauce

Cremè brûlée

Crème brûlée ja tyrnisorbetta

Crème brûlée and sea buckthorn berry sorbet

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.

DOLCE - JÄLKIRUOKIA

Pavlova con mirtillo	15,00
Annan marenkia, valkosuklaamoussea, mustikkaa, mustikkahilloketta ja -sorbettia <i>Pavlova with white chocolate mousse, fresh blueberries, blueberry jam and blueberry sorbet</i>	
Gelato di Marsala con marenque	15,00
Italialaisella marengilla kuorrutettua marsalajäätelöä, karamellisoitua viikunaa ja crema chantilly <i>Marsala ice cream, Italian marenque, caramelized figs and crema chantilly</i>	
Fondente al cioccolato	15,00
Suklaafondante, pistaasijäätelöä, vadelmia ja vadelmakastiketta <i>Chocolate fondant, pistacchio ice cream, fresh raspberries and raspberry coulis</i>	
Cremè brûlée	15,00
Crème brûlée ja tyrnisorbettia <i>Crème brûlée and sea buckthorn berry sorbet</i>	
Sorbetto al limone	12,60
Lime-basilikasorbettia, sitrussalaattia ja yuzu-kastiketta <i>Lime-basil sorbet, citrus salad and yuzu sauce</i>	
Tartufo di cioccolato	4,50
Buccon täyteläinen suklaatryffeli <i>Chocolate truffle alla Bucco</i>	
Kahvi/Coffee	3,50
Espresso	3,50
Espresso Doppio	4,50
Cappuccino	4,50
Café Latte	5,00
Bucco Coffee	11,50
Amaretto Coffee	11,50
Irish Coffee	11,50

BUCCO