

# BUCCO

## ANTIPASTI - ALKURUOKIA

<b>Asparagi con prosciutto e formaggio di pecora</b>	<b>18,20</b>
Kevään parsaa, ilmakeivattuun kinkkuun käärittä vuohenjuustoa ja voivaahtoa	
<i>Asparagus, goat cheese wrapped in prosciutto and foamy beurre blanc sauce</i>	
<b>Pesce persico fritte</b>	<b>21,40</b>
Aurinkotomaatilla ja parmesanjuustolla kuorutettuja ahvenfileitä, parsaa, fenkolipyreetä ja rapulientä	
<i>Perch gratinated with sundried tomatoes and parmigiano, asparagus, fennel cream and crayfish bouillon</i>	
<b>Zuppa di cavolfiore</b>	<b>16,80</b>
Kuohkeaa kukkakaalikeittoa ja kylmäsavulohta	
<i>Foamy cauliflower soup with coldsmoked salmon</i>	
<b>Vitello tonnato</b>	<b>17,80</b>
Vasikan paahtopaastia, tonnikala-kapriskastiketta ja parmesanjuustoa	
<i>Roasted veal with tuna-caper sauce and parmigiano</i>	
<b>Insalata Verde</b>	<b>11,20</b>
Buccon vihersalaattia, kasviksia, parmesanjuustoa ja vinaigrette-kastiketta	
<i>Mixed green salad, vegetables, parmigiano and vinegar sauce</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, Milanese risottoa, tomaattia ja voivahtoa <i>Roasted whitefish, risotto Milanese, cherry tomatoes and beurre blanc sauce</i>	
<b>Anatra Arrosto</b>	<b>42,60</b>
Fenkolinkukalla ja hunajalla maustettua ankanrintaa, Milanese risottoa, paistettuja sieniä ja punasipulia, viikunakastiketta <i>Roasted breast of duck, risotto Milanese, sauteed mushrooms and red onions, fig sauce</i>	
<b>Filetto di agnello grigliata</b>	<b>38,90</b>
Grillattua karitsan sisäfileetä, parmesan-perunakakkua, chorizo-linssejä ja valkosipulikastiketta <i>Grilled fillet of lamb, parmigiano potatoes, lentils with chorizo and garlic 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 COREGONE

68,00

### Vitello tonnato

Vasikan paahtopaistia, tonnikala-kapriskastiketta ja parmesanjuustoa  
*Roasted veal with tuna-caper sauce and parmigiano*

### Coregone arrostto

Paahdettua siikaa, Milanese risottoa, tomaattia ja voivahtoa  
*Roasted whitefish, risotto Milanese, cherry tomatoes and beurre blanc sauce*

### Panna Cotta

Vanilja panna cotta, tuoreita marjoja ja mansikkalientä  
*Panna cotta, fresh berries and strawberry juice*

## MENU AGNELLO

76,00

### Pesce persico fritte

Aurinkotomaatilla ja parmesanjuustolla kuorrutettuja ahvenfileitä, parsaa, fenkolipyreetä ja rapulientä  
*Perch gratinated with sundried tomatoes and parmigiano, asparagus, fennel cream and crayfish bouillon*

### Zuppa di cavolfiore

Kuohkeaa kukkakaalikeittoa ja kylmäsavulohta  
*Foamy cauliflower soup with coldsmoked salmon*

### Filetto di agnello grigliata

Grillattua karitsan sisäfileetä, parmesan-perunakakkua, chorizo-linssejä ja valkosipulikastiketta  
*Grilled fillet of lamb, parmigiano potatoes, lentils with chorizo and garlic sauce*

### Sorbetto Bellini

Valkopersikkasorbettia ja prosecco  
*White peach sorbet and prosecco*

## MENU CHEF

86,00

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

## DOLCE - JÄLKIRUOKIA

<b>Pavlova con lampone</b>	<b>15,80</b>
Annan marenkileipomon marenkia, valkosuklaamoussea, vadelmia ja sorbettia <i>Marenque, white chocolate mousse, fresh raspberries and sorbet</i>	
<b>Panna Cotta</b>	<b>15,20</b>
Vanilja panna cotta, tuoreita marjoja ja mansikkalientä <i>Panna cotta, fresh berries and strawberry juice</i>	
<b>Sorbetto Bellini</b>	<b>13,80</b>
Valkopersikkasorbettia 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