

# BUCCO

## ANTIPASTI - ALKURUOKIA

<b>Capesante fritte</b>	<b>24,60</b>
Paistettuja kampsimpukoita, myskikurpitsaa ja voivaahtoa <i>Seared scallops, butternut squash and foamy beurre blanc sauce</i>	
<b>Zuppa di tobinambur con coregone affumicato</b>	<b>16,90</b>
Kuohkeaa maa-artisokkakeittoa ja kylmäsavusiikaa <i>Foamy jerusalem artichoke soup with coldsmoked whitefish</i>	
<b>Quaglia grigliata</b>	<b>18,90</b>
Paistettua viiriäisenrintaa ja koipiconfit, Beluga-linssejä, fenkolipyreetä ja calvados-kermakastiketta <i>Seared breast of quail and leg confit, beluga lentils, fennel pure and creamy calvados sauce</i>	
<b>Vitello tonnato</b>	<b>18,20</b>
Vasikan paahtopaistia, tonnikala-kapriskastiketta ja parmesanjuustoa <i>Roasted veal with tuna-caper sauce and parmigiano</i>	
<b>Barbabietola al forno con formaggio di pecora e prosciutto</b>	<b>17,60</b>
Paahdettua punajuurta, gratinoitua vuohenjuustoa ja rapeaa prosciuttoa <i>Ovenroasted beetroot, gratinated goat cheese and crispy prosciutto</i>	

## PIATTI FORTE - PÄÄRUOKIA

<b>Risotto di cantarello giallo con formaggio di pecora</b> Kantarellirisottoa ja gratinoitua vuohenjuustoa <i>Risotto with chantarelles and goat cheese</i>	<b>32,60</b>
<b>Coregone Arrosto</b> Paahdettua siikaa, kantarellirisottoa, herne-porkkanahöystöä ja voivaahtoa <i>Roasted whitefish, risotto with chantarelles, english peas and carrots, beurre blanc sauce</i>	<b>44,50</b>
<b>Agnello con Rosmarino</b> Rosmariiniglaseerattua karitsan sisäfileetä, selleri-perunapyreetä, Beluga-linssejä ja tummaa valkosipulikastiketta <i>Rosemary glazed tenderloin of lamb, mashed potatoes with celeriac, beluga lentils and garlic sauce</i>	<b>39,60</b>
<b>Anatra con finocchio e miele</b> Fenkolinkukalla ja hunajalla glaseerattua ankanrintaa, parmesanperunakakkua, porkkanapyreetä, paistettuja sieniä ja punasipulia, marsalakastiketta <i>Breast of duck spiced with fennel flower and honey, parmigiano potatoes, carrot pure, sauteed mushrooms and onions, marsala sauce</i>	<b>42,60</b>
<b>Bistecca alla pepe</b> Pippuroitu pihvi härän sisäfileestä, parmesanperunakakkua, paistettuja sieniä ja punasipulia, konjakki-kermakastiketta <i>Peppered of sirloin steak of beef, parmigiano potatoes, sautéed mushrooms and onions, creamy cognac sauce</i>	<b>48,50</b>

*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, kantarellirisottoa, herne-porkkanahöystöä ja voivahtoa

*Roasted whitefish, risotto with chantarelles, english peas and carrots, beurre blanc sauce*

### **Pavlova con mirtillo**

Mustikkapavlova, valkosuklaamoussea, marenkia ja mustikkasorbettia

*Marenque with white chocolate mousse and blueberry sorbet*

## MENU CHEF

86,00

5 ruokalajin yllätysillallinen (tarjoillaan pöytäkunnittain)

*5 course surprise menu (served only tablewise)*

## DOLCE - JÄLKIRUOKIA

<b>Pavlova con mirtillo</b>	16,20
Mustikkapavlova, valkosuklaamoussea, marenkia ja mustikkasorbettia <i>Marenque with white chocolate mousse and blueberry sorbet</i>	
<b>Fondante di cioccolato con gelato di mascarpone</b>	15,80
Suklaafondante, mascarponejäätelöä ja päärynää <i>Chocolate fondant with mascapone ice cream and pear</i>	
<b>Creme Brule</b>	16,40
Creme Brule ja tyrnijogurttisorbettia <i>Creme Brule and seabuck thornberry sorbet</i>	
<b>Sorbetto Bellini</b>	13,80
Valkopersikkasorbettia ja prosecco <i>White peach sorbet with prosecco</i>	
<b>Kahvi</b>	4,20
<b>Espresso</b>	4,20
<b>Espresso Doppio</b>	5,50
<b>Cappucino</b>	5,50
<b>Café Latte</b>	5,80
<b>Bucco Coffee</b>	15,00
<b>Espresso Martini</b>	15,00
<b>Spanish Coffee</b>	15,00

# BUCCO