

# BUCCO

## ANTIPASTI - ALKURUOKIA

<b>Capesante fritte</b>	16,80
Paistettuja kampsimpukoita, myskikurpitsaa, chorizoa ja voivaahtoa <i>Seared scallops, butternut squash, chorizo and foamy beurre blanc</i>	
<b>Quaqlia grigliata</b>	15,80
Grillattua viiriäisen rintaa ja koipi-confit, paistettua ankanmaksaa, Beluga-linssejä ja calvados-kermakastiketta <i>Grilled breast of quail and leg confit, seared foie gras, Beluga lentils and creamy calvados sauce</i>	
<b>Zuppa alla Bucco</b>	13,90
Kuohkeaa maa-artisokkakeittoa, artisokka-tillihöystä ja kylmäsavustettua merilohta <i>Foamy Jerusalem artichoke soup, sautéed artichokes with dill and cold smoked salmon</i>	
<b>Vitello tonnato</b>	16,00
Vasikan paahtopaistia, tonnikala-kapriskastiketta ja parmesanjuustoa <i>Roasted veal with tuna-caper sauce and parmigiano</i>	
<b>Chioccioli con erba e aglio</b>	14,50
Aurajuustolla ja valkosipuli-persiljavoilla gratinoituja etanoita <i>Snails gratinated with blue cheese and garlic-parsley butter</i>	
<b>Insalata Verde</b>	9,80
Buccon vihersalaattia, kauden kasviksia ja vinaigrette-kastiketta <i>Buccos green salad, season vegetables and vinaigrette</i>	

## PIATTI FORTE - PÄÄRUOKIA

<b>Risotto al zucca</b>	<b>24,00</b>
Kurpitsarisottoa, kurpitsaa ja pinaattia, gratinoitua vuohenjuustoa <i>Butternut squash risotto, spinach and gratinated goat cheese</i>	
<b>Coregone gardesana</b>	<b>38,00</b>
Oliivi-kapris kuorrutettua siikaa, risotto verde, paprikapyreetä ja voivaahtoa <i>Roasted whitefish with olive and capers crust, risotto verde, bell pepper puré and foamy beurre blanc sauce</i>	
<b>Agnello grigliato</b>	<b>34,50</b>
Grillattua karitsan paahtopaistia, parmesan-perunaa, Sunniemen tilan porkkanaa ja paahdettua valkosipulikastiketta <i>Grilled roast beef of lamb, parmigiano potatoes, carrots from Sunniemi farm, roasted garlic sauce</i>	
<b>Anatra con foie gras</b>	<b>34,90</b>
Hunajaglaseerattua ankanrintaa, paistettua ankanmaksaa, kurpitsarisottoa, balsamico-sieniä ja marsalakastiketta <i>Honey glazed breast of duck, seared foie gras, butternut squash risotto, balsamico mushrooms and marsala wine sauce</i>	
<b>Renne con rosmarino</b>	<b>38,90</b>
Rosmariiniglaseerattua poron paahtopaistia, tryffeli-perunapyreetä, Sunniemen tilan porkkanaa ja marsalakastiketta <i>Rosemary glazed roast beef of reindeer, mashed potatoes with truffle, carrots from Sunniemi farm and Marsala wine sauce</i>	
<b>Bistecca alla pepe</b>	<b>42,00</b>
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>	

## PASTI - MENUT

<b>MENU CHEF</b>	<b>75,00</b>
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 gardesana

Oliivi-kapris kuorrutettua siikaa, risotto verde, paprikapyreetä ja voivaahtoa

*Roasted whitefish with olive and capers crust, risotto verde, bell pepper puré and foamy beurre blanc sauce*

### Zuppa Inglese

Crema chantilly, suklaamoussea, Alchermes-lientä ja italialaista marenkia

*Crema chantilly, chocolate mousse, Alchermes and Italian marenque*

## MENU ROSSINI

69,00

### Capesante fritte

Paistettuja kampasimpukoita, myskikurpitsaa, chorizoa ja voivaahtoa

*Seared scallops, butternut squash, chorizo and foamy beurre blanc*

### Zuppa alla Bucco

Kuohkeaa maa-artisokkakeittoa ja artisokka-tillihöystä

*Foamy Jerusalem artichoke soup and sautéed artichokes with dill*

### Filetto Rossini

Rosmariiniglaseerattua härän sisäfileetä, paistettua ankanmaksaa, perunapyreetä, Sunniemen tilan porkkanaa ja marsalakastiketta

*Rosemary glazed tenderloin of beef, seared foie gras, potato puré, carrots from Sunniemi farm and Marsala wine sauce*

### Gelato di Marsala con marenque

Italialaisella marengilla kuorrutettua marsalajäätelöä, karamellisoitua viikunaa ja crema chantilly

*Marsala ice crema, Italian marenque, caramelized figs and crema chantilly*

*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

<b>Pavlova con olivello</b>	15,00
Annan marenkia, valkosuklaamoussea ja tyrnisorbetta <i>Paolova with white chocolate mousse and sea buckthorn berry sorbet</i>	
<b>Gelato di Marsala con marenque</b>	15,00
Italialaisella marengilla kuorrutettua marsalajäätelöä, karamellisoitua viikunaa ja crema chantilly <i>Marsala ice cream, Italian marenque, caramelized figs and crema chantilly</i>	
<b>Torta al cioccolato</b>	15,00
Suklaatorttua, suklaamoussea ja vadelmasorbetta <i>Chocolate tart, chocolate mousse and raspberry sorbet</i>	
<b>Zuppa Inglese</b>	11,50
Crema chantilly, suklaamoussea, Savoiard-keksiä, mustaherukkasiirappia ja italialaista marenkia <i>Crema chantilly, chocolate mousse, Savoiard, black currant syrup and Italian marenque</i>	
<b>Sorbetto con prosecco</b>	11,50
Mustikkasorbetta ja prosecco <i>Blueberry sorbet and prosecco</i>	
<b>Tartufo di cioccolato</b>	4,50
Buccon täyteläinen suklaatryffeli <i>Chocolate truffle alla Bucco</i>	
<b>Kahvi/Coffee</b>	3,50
<b>Espresso</b>	3,50
<b>Espresso Doppio</b>	4,50
<b>Cappuccino</b>	4,50
<b>Café Latte</b>	5,00
<b>Bucco Coffee</b>	11,50
<b>Amaretto Coffee</b>	11,50
<b>Irish Coffee</b>	11,50

# BUCCO