

BUCCO

ANTIPASTI - ALKURUOKIA

Capesante fritte	16,80
Paistettuja kampasimpukoita, ankanmaksaa, pinaatti-shalottihöystä, pinjansiemeniä ja rapulientä <i>Seared scallops, foie gras, sautéed spinach and shallots, pine nuts and crayfish reduction</i>	
Zuppa alla Bucco	13,90
Kuohkeaa fenkolikeittoa, fenkoli-kylmäsavulohihöystä ja tuoretta tilliä <i>Foamy fennel soup, sautéed fennel with coldsmoked salmon and fresh dill</i>	
Asparagi con pesce persico	16,50
Paistettua parsaa, punaisella pestolla kuorrutettua ahventa, maa-artisokkacreemiä ja voivahtoa <i>Sautéed asparagus, perch gratinated with red pesto, Jerusalem artichoke creme and foamy beurre blanc sauce</i>	
Vitello tonnato	15,80
Vasikan paahtopaistia, tonnikala-kapriskastiketta ja parmesanjuustoa <i>Roasted veal with tuna-caper sauce and parmigiano</i>	
Insalata Verde	9,80
Buccon vihersalaattia, kauden kasviksia ja vinaigrette-kastiketta <i>Buccos green salad, season vegetables and vinaigrette</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.

PIATTI FORTE - PÄÄRUOKIA

Risotto primavera	24,80
Vihreää risottoa, oliiviöljyssä haudutettua tomaattia ja gratinoitua vuohenjuustoa <i>Green risotto, tomatoes and gratinated goat cheese</i>	
Coregone arrosto	38,00
Paahdettua siikaa, risotto verde, oliiviöljyssä haudutettua tomaattia ja voivaahtoa <i>Roasted whitefish, risotto verde, tomatoes and foamy beurre blanc sauce</i>	
Cotoletto di agnello grigliato	36,50
Grillattuja karitsankyljyksiä, sitruuna-persiljaperunakakkua, tomaattista chorizo-neulapapuhöystä ja tummaa valkosipulikastiketta <i>Grilled lamb chops, potato cake with lemon and parsley crust, sautéed chorizo-haricots with tomatoe and dark garlic sauce</i>	
Renna grigliata	38,90
Grillattua poron paahtopaistia, tryffeli-perunapyreetä, balsamico sieniä ja neulapapua, marsalakastiketta <i>Grilled roast beef of reindeer, potato purée with truffle, balsamico mushrooms with haricots, Marsala wine sauce</i>	
Bistecca alla pepe	42,00
Pippuroitu pihvi härän sisäfileestä, parmesan-perunakakkua, paistettuja sieniä ja sipulia, konjakki-kermakastiketta <i>Peppered steak of beef tenderloin, potato cake with parmigiano crust, sautéed mushrooms and onions, 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 arrosto

Paahdettua siikaa, risotto verde, oliiviöljyssä haudutettua tomaattia ja voivaahtoa

Roasted whitefish, risotto verde, tomatoes and foamy beurre blanc sauce

Pesca melba

Valkosuklaamoussea, karamellisoitua persikkaa ja tuorevadelmasorbettia

White chocolate mousse, caramelized peaches and fresh raspberry sorbet

MENU RENNE

69,00

Asparagi con pesce persico

Paistettua parsaa, punaisella pestolla kuorrutettua ahventa, maa-artisokkacreemiä ja voivaahtoa

Sautéed asparagus, perch gratinated with red pesto, Jerusalem artichoke creme and foamy beurre blanc sauce

Zuppa alla Bucco

Kuohkeaa fenkolikeittoa, fenkoli-kylmäsavulohihöystä ja tuoretta tilliä

Foamy fennel soup, sautéed fennel with coldsmoked salmon and fresh dill

Renna grigliata

Grillattua poron paahtopaistia, tryffeli-perunapyreetä, balsamico sieniä ja neulapapua, marsalakastiketta

Grilled roast beef of reindeer, potato purée with truffle, balsamico mushrooms with haricots, Marsala wine sauce

Crème brûlée con olivello

Crème brûlée ja tyrnisorbettia

Crème brûlée and sea buckthorn berry sorbet

DOLCE - JÄLKIRUOKIA

Crème brûlée con olivello	15,00
Crème brûlée ja tyrnisorbetta <i>Crème brûlée and sea buckthorn berry sorbet</i>	
Pesca melba	15,00
Valkosuklaamoussea, karamellisoitua persikkaa ja tuorevadelmasorbetta <i>White chocolate mousse, caramelized peaches and fresh raspberry sorbet</i>	
Fondente ai cioccolato	15,00
Suklaafondante, pistaasijäätelöä ja vadelmamelbaa <i>Chocolate fondant, pistacchio ice cream and raspberry coulis</i>	
Sorbetto al pompelo rosso con prosecco	9,80
Verigreippisorbetta ja prosecco <i>Blood orange sorbet and prosecco</i>	
Tartufo al 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