

BUCCO

ANTIPASTI - ALKURUOKIA

Capesante fritte	16,90
Paistettuja kampsimpukoita, ankanmaksaa, chorizo-linssejä, paprikapyreetä ja voivahtoa <i>Seared scallops, foie gras, chorizo lentils, bell pepper purée and foamy beurre blanc sauce</i>	
Pesce persico	16,20
Punaisella pestolla kuorrutettua ahvenfileetä, kermamuhennettua maa-artisokkaa ja rapulientä <i>Perch gratinated with red pesto, creamy Jerusalem artichokes and crayfish reduction</i>	
Zuppa alla Bucco	13,90
Kuohkeaa fenkolikeittoa, rapu-fenkolihöystä ja tuoretta tilliä <i>Foamy fennel soup, sautéed crab and fennel, fresh dill</i>	
Vitello tonnato	15,80
Vasikan paahtopaistia, tonnikala-kapriskastiketta ja parmesanjuustoa <i>Roasted veal with tuna-caper sauce and parmigiano</i>	
Chioccioli con erba e aglio	14,50
Gorgonzolalla ja valkosipuli-persiljavoilla gratinoituja etanoita <i>Snails gratinated with blue cheese and garlic-parsley butter</i>	
Insalata Verde	9,80
Buccon vihersalaattia, kauden kasviksia ja vinaigrette-kastiketta <i>Buccos green salad, season vegetables and vinaigrette</i>	

PIATTI FORTE - PÄÄRUOKIA

Risotto con funghi porcini	26,80
Tattirisottoa, friteerattua maa-artisokkaa ja tryffelöity uppomuna <i>Porcini mushroom risotto, deep fried Jerusalem artichokes and poached egg with truffle</i>	
Coregone arrostato	38,00
Paahdettua siikaa, risotto verde, paprikapyreetä ja voivaahtoa <i>Roasted whitefish, risotto verde, bell pepper purée and foamy beurre blanc sauce</i>	
Anatra con miele e foie gras	38,80
Hunajaglaseerattua ankanrintaa, paistettua ankanmaksaa, parmesan-perunakakkua, paistettuja sieniä ja sipulia, marsalakastiketta <i>Honey glazed breast of duck, seared foie gras, parmigiano potatoes, sautéed mushrooms and onions, Marsala wine sauce</i>	
Filetto di agnello grigliato	36,50
Grillattua lampaan sisäfileetä, paahdettuja hunajajuureksia, karamellisoitua valkosipulia ja tummaa valkosipulikastiketta <i>Grilled tenderloin of lamb, roasted honey vegetables, caramelised garlic and dark garlic sauce</i>	
Renna con rosmarino	38,90
Rosmariiniglaseerattua poron paahtopaistia, tattirisottoa, porkkanaa ja maa-artisokkaa, rapeaa parmesania ja marsalakastiketta <i>Rosemary glazed roast beef of reindeer, porcini mushroom risotto, carrots and Jerusalem artichokes, crispy parmigiano and 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>	

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 CHEF 82,00

6 ruokalajin yllätysillallinen (tarjoillaan pöytäkunnittain)

6 course surprise menu (served only tablewise)

MENU COREGONE 58,00

Vitello tonnato

Vasikan paahtopaistia, tonnikala-kapriskastiketta ja parmesanjuustoa

Roasted veal with tuna-caper sauce and parmigiano

Coregone arrostto

Paahdettua siikaa, risotto verde, paprikapyreetä ja voivaahtoa

Roasted whitefish, risotto verde, bell pepper purée and foamy beurre blanc sauce

Pavlova con frutti di bosco

Annan marenkia, valkosuklaamoussea, tuoreita marjoja ja tuorevadelmasorbettia

Paolova with white chocolate mousse, fresh berries and raspberry sorbet

MENU RENNE 68,00

Pesce persico

Punaisella pestolla kuorrutettua ahvenfileetä, kermamuhennettua maa-artisokkaa ja rapulientä

Perch gratinated with red pesto, creamy Jerusalem artichokes and crayfish reduction

Zuppa alla Bucco

Kuohkeaa fenkolikeittoa, rapu-fenkolihöystöä ja tuoretta tilliä

Foamy fennel soup, sautéed crab and fennel, fresh dill

Renna con rosmarino

Rosmariiniglaseerattua poron paahtopaistia, tattirisottoa, porkkanaa ja maa-artisokkaa, rapeaa parmesania ja marsalakastiketta

Rosemary glazed roast beef of reindeer, porcini mushroom risotto, carrots and Jerusalem artichokes, crispy parmigiano and Marsala wine sauce

Crème brûlée

Crème brûlée ja tyrnisorbettia

Crème brûlée and sea buckthorn berry sorbet

DOLCE - JÄLKIRUOKIA

Pavlova con frutti di bosco	15,00
<i>Annan marenkia, valkosuklaamoussea, tuoreita marjoja ja tuorevadelmasorbettia</i> <i>Paolova with white chocolate mousse, fresh berries and raspberry sorbet</i>	
Crème brûlée	15,00
<i>Crème brûlée ja tyrnisorbettia</i> <i>Crème brûlée and sea buckthorn berry sorbet</i>	
Fondente al cioccolato	15,00
<i>Suklaafondante, pistaasijäätelöä, tuoreita vadelmia ja vadelmamelbaa</i> <i>Chocolate fondant, pistacchio ice cream, fresh raspberries and raspberry coulis</i>	
Sorbetto con prosecco	9,80
<i>Mustikkasorbettia ja proseccoa</i> <i>Blueberry sorbet and prosecco</i>	
Tartufo al cioccolato	4,50
<i>Buccon täyteläinen suklaatryffeli</i> <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