

# BUCCO

## ANTIPASTI - ALKURUOKIA

<b>Coregone e patate</b>	17,20
<i>Graavattua siikaa, paistettua perunaa, mätiä ja tilli-creme fraichea</i> <i>Cured whitefish, sauteed potatoes, roe and dill-creme fraiche sauce</i>	
<b>Pomodoro e mozzarella</b>	15,20
<i>Nams-tomaatteja ja mozzarellaa</i> <i>Nams tomatoes and mozzarella</i>	
<b>Asparagi con finocchio e salmone affumicato</b>	17,60
<i>Kevään vihreää parsaa, fenkoli-kylmäsavulohihöystöä ja voivaahtoa</i> <i>Green asparagus, sauteed fennel and cold smoked salmon, foamy beurre blanc sauce</i>	
<b>Asparagi al forno</b>	17,20
<i>Ilmakuivattuun kinkkuun käärittä parsaa ja vuohenjuustoa, fenkoliceemiä ja voivaahtoa</i> <i>Asparagus and goat cheese wrapped in prosciutto, fennel creme and foamy beurre blanc sauce</i>	
<b>Vitello tonnato</b>	16,80
<i>Vasikan paahtopaistia, tonnikala-kapriskastiketta ja parmesanjuustoa</i> <i>Roasted veal with tuna-caper sauce and parmigiano</i>	
<b>Insalata Verde</b>	13,40
<i>Buccon vihersalaattia, kasviksia, parmesanjuustoa ja vinaigrette-kastiketta</i> <i>Buccos green salad, vegetables, parmigiano and vinaigrette</i>	

## PIATTI FORTE - PÄÄRUOKIA

<b>Risotto Verde</b>	<b>28,60</b>
Risotto Verde, Nams-tomaattia, sitruunalla maustettu uppomuna ja voivaahtoa <i>Risotto Verde, Nams tomatoes, poached egg with lemon and foamy beurre blanc sauce</i>	
<b>Insalata con formaggio di pecora</b>	<b>26,80</b>
Buccon vihersalaattia, kasviksia, gratinoitua vuohenjuustoa ja vinaigrette-kastiketta <i>Buccos green salad, vegetables, gratinated goat cheese and vinaigrette</i>	
<b>Coregone arrostto</b>	<b>42,10</b>
Paahdettua siikaa, Risotto Verde, Nams-tomaattia ja voivaahtoa <i>Roasted whitefish, Risotto Verde, Nams tomatoes and foamy beurre blanc sauce</i>	
<b>Renna grigliata</b>	<b>48,90</b>
Grillattua poron paahtopaastia, tryffeli-perunapyreetä, paistettuja sieniä ja parsaa, marsalakastiketta <i>Grilled roast beef of reindeer, potato purée with truffle, sautéed mushrooms and asparagus, Marsala wine sauce</i>	
<b>Agnello con rosmarino</b>	<b>39,80</b>
Pitkään haudutettua rosmariiniglaseerattua karitsan lapaa, valkosipuli-perunapyreetä, porkkana-kevätsipuli-fricassé ja paahdettua valkosipulikastiketta <i>Rosemary glazed shoulder of lamb, potato purée with garlic, carrot and green onions fricassé, roasted garlic sauce</i>	
<b>Bistecca alla Pepe</b>	<b>44,60</b>
Pippuroitu pihvi härän ulkofileestä, parmesan-perunakakkua, paistettuja sieniä ja sipulia, konjakki-kermakastiketta <i>Peppered steak of beef sirloin, parmigiano-potatoes, sauteed 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

86,00

6 ruokalajin yllätysillallinen (tarjoillaan pöytäkunnittain)

*6 course surprise menu (served only tablewise)*

## MENU COREGONE

68,00

### Vitello tonnato

Vasikan paahtopaistia, tonnikala-kapriskastiketta ja parmesanjuustoa

*Roasted veal with tuna-caper sauce and parmigiano*

### Coregone arrostto

Paahdettua siikaa, Risotto Verde, Nams tomaattia ja voivaahtoa

*Roasted whitefish, Risotto Verde, Nams tomatoes and foamy beurre blanc sauce*

### Panna cotta

Panna cotta, tuoreita marjoja, mansikkalientä ja vadelmasorbettia

*Panna cotta, fresh berries, strawberry juice and raspberry sorbet*

## MENU RENNE

72,00

### Asparagi con prosciutto e formaggio di pecora

Kevään vihreää parsaa, ilmakeivattuun kinkkuun käärittyä vuohenjuustoa ja voivaahtoa

*Green asparagus, goat cheese wrapped in prosciutto and foamy beurre blanc sauce*

### Renna grigliata

Grillattua poron paahtopaistia, tryffeli-perunapyreetä, paistettuja sieniä ja parsaa, marsalakastiketta

*Grilled roast beef of reindeer, potato purée with truffle, sautéed mushrooms and asparagus, Marsala wine sauce*

### Sorbetto con prosecco

Mustikkasorbettia ja kuohuviiniä

*Blueberry sorbet and prosecco*

## DOLCE - JÄLKIRUOKIA

<b>Pavlova con lampone</b>	15,60
Annan marenkia, valkosuklaamoussea ja vadelmaa <i>Pavlova with whitechocolate mousse and raspberries</i>	
<b>Fondente al cioccolato</b>	15,40
Suklaafondante, pistaasijäätelöä, valkosuklaamoussea ja vadelmaa <i>Chocolate fondant, pistacchio ice cream, whitechocolate mousse and raspberries</i>	
<b>Panna cotta</b>	15,20
Panna cotta, tuoreita marjoja, mansikkalientä ja vadelmasorbettia <i>Panna cotta, fresh berries, strawberry juice and raspberry sorbet</i>	
<b>Sorbetto con prosecco</b>	12,50
Mustikkasorbettia ja kuohuviiniä <i>Blueberry sorbet and prosecco</i>	
<b>Tartufo al cioccolato</b>	5,00
Buccon täyteläinen suklaatryffeli <i>Chocolate truffle alla Bucco.</i>	
<b>Kahvi</b>	3,80
<b>Espresso</b>	3,80
<b>Espresso Doppio</b>	4,80
<b>Cappucino</b>	4,80
<b>Café Latte</b>	5,50
<b>Bucco Coffee</b>	12,50
<b>Espresso Martini</b>	12,50
<b>Spanish Coffee</b>	12,50

# BUCCO