

BUCCO

ANTIPASTI - ALKURUOKIA

| | |
|--|-------|
| Polpo grigliato | 18,60 |
| Grillattua mustekalaa, porsa-fenkoli-neulapapusalaattia, perunaa ja appelsiini-kevätsipuli-vinaigrette-kastiketta <i>Grilled octopus, asparagus-fennel-haricot salad, potatoes and orange-green onion vinaigrette</i> | |
| Zuppa di asparagi | 14,90 |
| Kuohkeaa parsakeittoa ja sitruunalla maustettu uppomuna <i>Foamy asparagus soup and poached egg with lemon</i> | |
| Asparagi con salmone | 16,70 |
| Kevään parsaa, fenkoli-kylmäsavulohicarbonara ja voivaahtoa <i>Spring asparagus, sautéed fennel and cold smoked salmon, foamy beurre blanc</i> | |
| Asparagi il forno | 16,50 |
| Prosciuttoon käärittä uuniparsaa, gratinoitua vuohenjuustoa ja voivaahtoa <i>Oven baked asparagus wrapped in prosciutto, gratinated goat cheese and foamy beurre blanc</i> | |
| Vitello tonnato | 16,80 |
| Vasikan paahtopaistia, tonnikala-kapriskastiketta ja parmesanjuustoa <i>Roasted veal with tuna-caper sauce and parmigiano</i> | |
| Insalata Primavera | 12,80 |
| Buccon vihersalaattia, kevään kasviksia ja vinaigrette-kastiketta <i>Buccos green salad, spring vegetables and vinaigrette</i> | |

PIATTI FORTE - PÄÄRUOKIA

| | |
|---|--------------|
| Risotto verde | 25,60 |
| Vihreää kasvisrisottoa, parsaa ja gratinoitua vuohenjuustoa <i>Green risotto, asparagus and gratinated goat cheese</i> | |
| Coregone arrost | 38,90 |
| Paahdettua siikaa, vihreää kasvisrisottoa, oliiviöljyssä haudutettua tomaattia ja pinaattia, voivaahtoa <i>Roasted whitefish, green risotto, sautéed tomatoes and spinach, foamy beurre blanc</i> | |
| Anatra con miele e foie gras | 38,80 |
| Hunajaglaseerattua ankanrintaa, paistettua ankanmaksaa, risotto Milanese, parsasieni-fricassé ja marsalakastiketta <i>Honey glazed breast of duck, seared foie gras, risotto Milanese, asparagus and mushroom fricassé and Marsala wine sauce</i> | |
| Agnello grigliato | 38,20 |
| Grillattua karitsan sisäfileetä ja entrecotea, valkosipuliperunaa, kevään vihanneksia ja tummaa valkosipulikastiketta <i>Grilled tenderloin and entrecôte of lamb, garlic potatoes, spring vegetables and dark garlic sauce</i> | |
| Renna con rosmarino | 42,00 |
| Rosmariiniglaseerattua poron paahtopaistia, tatilla ja parmesanjuustolla kuorrutettua perunaa, porkkanaa ja marsalakastiketta <i>Rosemary glazed roast beef of reindeer, potatoes gratinated with porcini mushrooms and parmigiano, carrots and Marsala wine sauce</i> | |
| Bistecca alla pepe | 44,50 |
| 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

62,00

Vitello tonnato

Vasikan paahtopaistia, tonnikala-kapriskastiketta ja parmesanjuustoa

Roasted veal with tuna-caper sauce and parmigiano

Coregone arrostio

Paahdettua siikaa, vihreää kasvisrisottoa, oliiviöljyssä haudutettua tomaattia ja pinaattia, voivaahtoa

Roasted whitefish, green risotto, sautéed tomatoes and spinach, foamy beurre blanc

Panna cotta

Vaniljalla maustettu panna cotta, tuoreita marjoja, mansikkalientä ja tuorevadelmasorbettia

Panna cotta, fresh berries, strawberry juice and raspberry sorbet

MENU RENNE

72,00

Polpo grigliato

Grillattua mustekalaa, parsa-fenkoli-neulapapulusalaattia, perunaa ja appelsiini-kevätsipuli-vinaigrette-kastiketta

Grilled octopus, asparagus-fennel-haricot salad, potatoes and orange-green onions vinaigrette

Zuppa di asparagi

Kuohkeaa parsakeittoa ja sitruunalla maustettu uppomuna

Foamy asparagus soup and poached egg with lemon

Renna con rosmarino

Rosmariiniglaseerattua poron paahtopaistia, tatilla ja parmesanjuustolla kuorrutettua perunaa, porkkanaa ja marsalakastiketta

Rosemary glazed roast beef of reindeer, potatoes gratinated with porcini mushrooms and parmigiano, carrots and Marsala wine sauce

Crème brûlée

Crème brûlée ja verigreippisorbettia

Crème brûlée and pink grapefruit sorbet

DOLCE - JÄLKIRUOKIA

| | |
|---|-------|
| Pavlova con frutti di bosco | 15,00 |
| Annan marenkia, valkosuklaamoussea, tuoreita marjoja ja tuorevadelmasorbettia <i>Pavlova with white chocolate mousse, fresh berries and raspberry sorbet</i> | |
| Crème brûlée | 15,00 |
| Crème brûlée ja verigreippisorbettia <i>Crème brûlée and pink grapefruit sorbet</i> | |
| Fondente di cioccolato | 15,00 |
| Suklaafondante, pistaasijäätelöä ja vadelmakastiketta <i>Chocolate fondant, pistachio ice cream and raspberry sauce</i> | |
| Panna cotta | 15,00 |
| Vaniljalla maustettu panna cotta, tuoreita marjoja, mansikkalientä ja tuorevadelmasorbettia <i>Panna cotta, fresh berries, strawberry juice and raspberry sorbet</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