

BUCCO

ANTIPASTI - ALKURUOKIA

Coregone Affumicato	17,60
Savustettua siikaa ja lohenmätää, parsakaalia ja kanttarellimuhennosta <i>Smoked whitefish, salmon roe, broccoli and creamy chantarelles</i>	
Zuppa di Gamberetti	15,40
Kermaista rapukeittoa ja kampasimpukkaa <i>Creamy crayfish soup and seared scallop</i>	
Barbabietola al forno	16,40
Uunipaahdettua punajuurta, gratinoitua vuohenjuustoa ja rapeaa prosciuttoa <i>Ovenbaked beetroots, gratinated goat cheese and crispy prosciutto</i>	
Vitello tonnato	16,80
Vasikan paahtopaistia, tonnikala-kapriskastiketta ja parmesanjuustoa <i>Roasted veal with tuna-caper sauce and parmigiano</i>	
Chioccioli con aglio, erba e gorgonzola	15,90
Yrteillä, valkosipulilla ja homejuustolla gratinoituja etanoita. <i>Snails gratinated with herbs, garlic and blue cheese.</i>	

PIATTI FORTE - PÄÄRUOKIA

Risotto Milanese	26,80
Milanese risottoa, paistettuja kasviksia ja gratinoitua vuohenjuustoa <i>Risotto Milanese, sautéed vegetables and gratinated goat cheese</i>	
Coregone arrost	42,50
Paahdettua siikaa, milanese risottoa, NAMS-tomaatteja oliiviöljyssä ja voivaahtoa <i>Roasted whitefish, risotto Milanese, cherry tomatoes in olive oil and beurre blanc sauce</i>	
Anatra con miele	39,80
Hunajaglaseerattua ankanrintaa, milanese risottoa, Sunniemen tilan porkkanaa ja sienipaistosta, marsalakastiketta <i>Honey glazed breast of duck, risotto Milanese, sautéed carrots and mushrooms, Marsala wine sauce</i>	
Bistecca alla Pepe	46,50
Pippuroitu pihvi härän sisäfileestä, parmesan-perunakakkua, paistettuja sieniä ja punasipulia, konjakki-kermakastiketta <i>Peppered steak of beef tenderloin, parmigiano-potatoes, sauteed mushrooms and onions, creamy cognac sauce</i>	
Renne con Rosmarino	46,80
Rosmariiniglaseerattua poron sisäpaistia, perunapyreetä, paistettuja sieniä ja punasipulia ja marsalakastiketta <i>Rosemary glazed roastbeef of reindeer, mashed potatoes, sauteed mushrooms and red onions, Marsala wine 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 CLASSICO

68,00

Vitello tonnato

Vasikan paahtopaistia, tonnikala-kapriskastiketta ja parmesanjuustoa

Roasted veal with tuna-caper sauce and parmigiano

Coregone arrosto

Paahdettua siikaa, milanese risottoa, NAMS-tomaatteja oliiviöljyssä ja voivaahtoa

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

Pavlova con olivello

Annan marenkileipomon marenkia, valkosuklaamoussea ja tyrnisorbetta

Marenque, white chocolate mousse and seabuckthorn berry sorbet

MENU ANATRA

76,00

Barbabetola con formaggio di pecora

Uunipaahdettua punajuurta, gratinoitua vuohenjuustoa ja rapeaa prosciutto

Ovenbaked beetroots, gratinated goat cheese and crispy prosciutto

Zuppa di Gamberetti

Kermaista rapukeittoa ja kampasimpukkaa

Creamy crayfish soup and seared scallop

Anatra con miele

Hunajaglaseerattua ankanrintaa, milanese risottoa, Sunniemen tilan porkkanaa ja sienipaistosta, marsalakastiketta

Honey glazed breast of duck, risotto Milanese, sautéed carrots and mushrooms, Marsala wine sauce

Torta di ricotta con mirtillo

Ricottajuusto-mustikkatorrtua, mustikkasorbetta ja -hilloketta

Ricotta cheese-blueberry pie, blueberry sorbet and blueberry jam

DOLCE - JÄLKIRUOKIA

Pavlova con olivello	15,60
<i>Annan marenkileipomon marenkia, valkosuklaamoussea ja tyrnisorbettia</i> <i>Marenque, white chocolate mousse and seabuckthorn berry sorbet</i>	
Torta di ricotta con mirtillo	15,20
<i>Ricottajuusto-mustikkatorrtua, mustikkasorbettia ja -hilloketta</i> <i>Ricotta cheese-blueberry pie, blueberry sorbet and blueberry jam</i>	
Fondante di cioccolato con gelato di pistacchio	15,80
<i>Suklaafondante, pistaasijäätelöä ja vadelmakastiketta</i> <i>Chocolate fondant, pistacchio ice cream and raspberry sauce</i>	
Sorbetto con prosecco	11,80
<i>Sorbettia ja prosecco</i> <i>Sorbet with prosecco</i>	
Kahvi	4,20
Espresso	4,20
Espresso Doppio	5,50
Cappucino	5,50
Café Latte	5,80
Bucco Coffee	15,00
Espresso Martini	15,00
Spanish Coffee	15,00

BUCCO