

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 Tobinambur	15,80
Maa-artisokkakeittoa ja kylmäsavulohta <i>Jerusalem artichoke soup with coldsmoked salmon</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>	
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, puikulaperunapyreetä, porkkana-linssipaistosta ja marsalakastiketta <i>Rosemary glazed roastbeef of reindeer, mashed potatoes, carrots and lentils, 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 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 RENNA

76,00

Coregone Affumicato

Savustettua siikaa ja lohenmätää, parsakaalia ja kanttarellimuhennosta
Smoked whitefish, salmon roe, broccoli and creamy chantarelles

Zuppa di Tobinambur

Maa-artisokkakeittoa ja kylmäsavulohta
Jerusalem artichoke soup with coldsmoked salmon

Renne con Rosmarino

Rosmariiniglaseerattua poron sisäpaistia, puikulaperunapyreetä, porkkana-linssipaistosta ja marsalakastiketta
Rosemary glazed roastbeef of reindeer, mashed potatoes, carrots and lentils, Marsala wine sauce

Sorbetto di mirtillo con prosecco

Mustikkasorbetta ja proseccoa
Blueberry sorbet with prosecco

MENU CHEF

86,00

6 ruokalajin yllätysillallinen (tarjoillaan pöytäkunnittain)
6 course surprise menu (served only tablewise)

DOLCE - JÄLKIRUOKIA

Pavlova con olivello	15,60
Annan marenkileipomon marenkia, valkosuklaamoussea ja tyrnisorbetta <i>Marenque, white chocolate mousse and seabuckthorn berry sorbet</i>	
Fondante di cioccolato con gelato di pistacchio	15,80
Suklaafondante, pistaasijäätelöä ja vadelmakastiketta <i>Chocolate fondant, pistacchio ice cream and raspberry sauce</i>	
Sorbetto di mirtillo con prosecco	11,80
Mustikkasorbetta ja prosecco Blueberry sorbet with prosecco	
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
Irish coffee	15,00
Spanish Coffee	15,00

BUCCO