

# BUCCO

## ANTIPASTI - ALKURUOKIA

<b>Capesante fritte</b>	18,60
Paistettuja kampsimpukoita, chorizo-kurpitsapaistosta, kurpitsapyreetä ja voivahtoa <i>Seared scallops, sautéed butternut squash with chorizo, butternut squash purée and foamy beurre blanc</i>	
<b>Zuppa alla Bucco</b>	15,20
Kuohkeaa fenkolikeittoa, fenkolihöystä ja paistettua ankanmaksaa <i>Foamy fennel soup, sautéed fennel and seared foie gras</i>	
<b>Salmone affumicato</b>	16,40
Savustettua lohta, milanese-risottoa, paistettua perunaa ja rapulientä <i>Smoked salmon, risotto Milanese, potatoes and crayfish reduction</i>	
<b>Barbabietola con formaggio di pecora</b>	16,20
Uunipaahdettua punajuurta, gratinoitua vuohenjuustoa ja rapeaa prosciuttoa <i>Oven roasted beetroots, gratinated goat cheese and crispy prosciutto</i>	
<b>Vitello tonnato</b>	16,80
Vasikan paahtopaistia, tonnikala-kapriskastiketta ja parmesanjuustoa <i>Roasted veal with tuna-caper sauce and parmigiano</i>	
<b>Insalata Verde</b>	11,80
Buccon vihersalaattia, vihanneksia ja vinaigrette-kastiketta <i>Buccos green salad, vegetables and vinaigrette</i>	

## PIATTI FORTE - PÄÄRUOKIA

<b>Risotto Milanese</b>	24,80
Milanese-riottoa, paistettuja sieniä ja punasipulia, gratinoitua vuohenjuustoa <i>Risotto Milanese, sautéed mushrooms and onions, gratinated goat cheese</i>	
<b>Coregone arrosto</b>	40,20
Paahdettua siikaa, milanese-riottoa, paahdettua paprikaa ja anjovista, paprikapyreetä ja voivaahtoa <i>Roasted whitefish, risotto Milanese, roasted bell peppers and anchovies, bell pepper purée and foamy beurre blanc</i>	
<b>Agnello con rosmarino</b>	38,60
Rosmariiniglaseerattua karitsan karettä, valkosipuli-perunapyreetä, maa-artisokka-porkkanapaistosta ja marsalakastiketta <i>Rosemary glazed rack of lamb, mashed potatoes with garlic, sautéed Jerusalem artichokes and carrots, Marsala wine sauce</i>	
<b>Anatra con miele</b>	39,80
Hunajaglaseerattua ankanrintaa, paistettua ankanmaksaa, milanese-riottoa, parsasienipaistosta ja marsalakastiketta <i>Honey glazed breast of duck, seared foie gras, risotto Milanese, sautéed asparagus and mushrooms, Marsala wine sauce</i>	
<b>Bistecca alla Pepe</b>	44,60
Pippuroitu pihvi härän sisäfileestä, parmesan-perunakakkua, paistettuja sieniä ja sipulia, konjakki-kermakastiketta <i>Peppered steak of beef tenderloin, parmigiano-potatoes, 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 CLASSICO 62,00

### Vitello tonnato

Vasikan paahtopaistia, tonnikala-kapriskastiketta ja parmesanjuustoa

*Roasted veal with tuna-caper sauce and parmigiano*

### Coregone arrosto

Paahdettua siikaa, milanese-risottoa, paahdettua paprikaa ja anjovista, paprikapyreetä ja voivaahtoa

*Roasted whitefish, risotto Milanese, roasted bell peppers and anchovies, bell pepper purée and foamy beurre blanc*

### Panna cotta

Appelsiinilla maustettu panna cotta, verigreippisorbetta ja appelsiini-sahramisiirappia

*Orange panna cotta, pink grapefruit sorbet and orange-saffron syrup*

## MENU ANATRA 72,00

### Barbabietola con formaggio di pecora

Uunipaahdettua punajuurta, gratinoitua vuohenjuustoa ja rapeaa prosciuttoa

*Oven roasted beetroots, gratinated goat cheese and crispy prosciutto*

### Zuppa alla Bucco

Kuohkeaa fenkolikeittoa, fenkolihöystä ja jättiravunpyrstöä

*Foamy fennel soup, sautéed fennel and scampi*

### Anatra con miele

Hunajaglaseerattua ankanrintaa, paistettua ankanmaksaa, milanese-risottoa, parsasienipaistosta ja marsalakastiketta

*Honey glazed breast of duck, seared foie gras, risotto Milanese, sautéed asparagus and mushrooms, Marsala wine sauce*

### Pavlova con olivello

Annan marenkia, valkosuklaamoussea, tyrnisorbetta ja tyrnisiirappia

*Paolova with white chocolate mousse, sea buckthorn berry sorbet and sea buckthorn berry syrup*

## DOLCE - JÄLKIRUOKIA

<b>Pavlova con olivello</b>	15,00
<i>Annan marenkia, valkosuklaamoussea, tyrnisorbetta ja tyrnisiirappia</i> <i>Paolova with white chocolate mousse, sea buckthorn berry sorbet and sea buckthorn berry syrup</i>	
<b>Panna cotta</b>	15,00
<i>Appelsiinilla maustettu panna cotta, verigreippisorbetta ja appelsiini-sahramisiirappia</i> <i>Orange panna cotta, pink grapefruit sorbet and orange-saffron syrup</i>	
<b>Torta ai cioccolato</b>	15,00
<i>Suklaatorttua, suklaajäätelöä, tuoreita vadelmia ja vadelmakastiketta</i> <i>Chocolate tart, chocolate ice cream, fresh raspberries and raspberry coulis</i>	
<b>Gelato di pistacchio con fico</b>	13,50
<i>Pistaasijäätelöä ja karamellisoitua viikunaa</i> <i>Pistachio ice cream and caramelized figs</i>	
<b>Tartufo al cioccolato</b>	4,50
<i>Buccon täyteläinen suklaatryffeli</i> <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