

BUCCO

ANTIPASTI - ALKURUOKIA

Blini con uovo di pesce	18,20
Buccon blinejä, talvihauen mätiä, kylmäsavustettua lohta, tuoretta tilliä, shalottia ja smetanaa <i>Buccos blinis, pike roe, cold smoked salmon, fresh dill, shallots and sour cream</i>	
Quaglia grigliata	17,60
Grillattua viiriäisenrintaa ja koipi-confit, paistettua ankanmaksaa Beluga-linssejä ja calvados-kermakastiketta <i>Grilled breast of quail and leg confit, seared foie gras, Beluga lentils and creamy calvados sauce</i>	
Zuppa alla Bucco	14,60
Kuohkeaa sokerihernekeittoa, tryffelöity uppomuna ja rapeaa prosciuttoa <i>Foamy English pea soup, poached egg with truffle and crispy prosciutto</i>	
Vitello tonnato	15,80
Vasikan paahtopaistia, tonnikala-kapriskastiketta ja parmesanjuustoa <i>Roasted veal with tuna-caper sauce and parmigiano</i>	
Chioccioli con erba e aglio	14,80
Rapeita parmesan-etanoita ja paahdetulla valkosipulilla maustettua persiljarisottoa <i>Crispy parmigiano snails and parsley risotto with roasted garlic</i>	
Insalata Verde	9,80
Buccon vihersalaattia, kauden kasviksia ja vinaigrette-kastiketta <i>Buccos green salad, season vegetables and vinaigrette</i>	

PIATTI FORTE - PÄÄRUOKIA

Pasta di tartuffo con prosciutto	28,60
<i>Tuorepastaa tryffelilastikkeessa, paistettua tattia, tryffelöity uppomuna ja rapeaa prosciuttoa</i> <i>Fresh pasta with truffle, sautéed porcini mushrooms, poached egg with truffle and crispy prosciutto</i>	
Coregone arrostto	38,00
<i>Paahdettua siikaa, fenkolirisottoa, neulapapu-fricassé ja rapulientä</i> <i>Roasted whitefish, fennel risotto, haricot verts fricassé and crayfish reduction</i>	
Anatra con miele e foie gras	38,80
<i>Hunajaglaseerattua ankanrintaa, paistettua ankanmaksaa, Milanese-risottoa, neulapapu-fricassé ja marsalakastiketta.</i> <i>Honey glazed breast of duck, seared foie gras, risotto Milanese, haricot verts fricassé and Marsala wine sauce</i>	
Porchetta arrostto	29,80
<i>Yrteillä ja porsaan sisäfileellä täytettyä kylkeä, palsternakka-perunapyree, herne-linssifricassé ja salvialientä</i> <i>Pork belly filled with pork tenderloin and herbs, potato purée with parsnip, pea-lentil fricassé and salvia jus</i>	
Renna con rosmarino	38,90
<i>Rosmariiniglaseerattua poron paahtopaistia, tryffeli-perunapyree, Sunniemen tilan porkkanaa ja palsternakkaa, tummaa tattikastiketta</i> <i>Rosemary glazed roast beef of reindeer, potato purée with truffle, carrots and parsnip from Sunniemi farm, dark porcini sauce</i>	
Bistecca alla pepe	42,00
<i>Pippuroitu pihvi härän sisäfileestä, parmesan-perunakakkua, paistettuja sieniä ja sipulia, konjakki-kermakastiketta</i> <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 CLASSICO 58,00

Vitello tonnato

Vasikan paahtopaistia, tonnikala-kapriskastiketta ja parmesanjuustoa

Roasted veal with tuna-caper sauce and parmigiano

Coregone arrosto

Paahdettua siikaa, fenkolirisottoa, neulapapu-fricassé ja rapulientä

Roasted whitefish, fennel risotto, haricot verts fricassé and crayfish reduction

Zuppa Inglese

Vaniljacreemiä, suklaamoussea, savoiardikeksiä, Alchermeslientä ja italialaista marenkia

Crema chantilly, chocolate mousse, savoiardis, Alchermes and Italian marenque

MENU ANATRA 68,00

Blini con uovo di pesce

Buccon blinejä, talvihauen mätiä, kylmäsavustettua merilohta, tuoretta tilliä, shalottia ja smetanaa

Buccos blinis, pike roe, cold smoked salmon, fresh dill, shallots and sour cream

Zuppa alla Bucco

Kuohkeaa sokerihernekeittoa, tryffelöity uppomuna ja rapeaa prosciuttoa

Foamy English pea soup, poached egg with truffle and crispy prosciutto

Anatra con miele e foie gras

Hunajaglaseerattua ankanrintaa, paistettua ankanmaksaa, Milanese-risottoa, neulapapu-fricassé ja marsalakastiketta.

Honey glazed breast of duck, seared foie gras, risotto Milanese, haricot verts fricassé and Marsala wine sauce

Cioccolato con mirtillo

Suklaamoussea, mustikkasorbettia ja mustikkahilloketta

Chocolate mousse, blueberry sorbet and blueberry jam

DOLCE - JÄLKIRUOKIA

Pavlova con gelato di pistacchio	15,00
<i>Annan marenkia, valkosuklaamoussea, pistaasijäätelöä ja tuoreita mansikoita</i> <i>Paolova with white chocolate mousse, pistacchio ice cream and fresh strawberries</i>	
Panna cotta	15,00
<i>Pannacotta, tyrnisorbetta ja paahdettua valkosuklaata</i> <i>Panna cotta sea buckthorn berry sorbet and roasted white chocolate</i>	
Cioccolato con mirtillo	13,50
<i>Suklaamoussea, mustikkasorbetta ja mustikkahilloketta</i> <i>Chocolate mousse, blueberry sorbet and blueberry jam</i>	
Zuppa Inglese	12,80
<i>Vaniljacreemiä, suklaamoussea, savoiardi-keksiä, Alchermes-lientä ja italialaista marenkia</i> <i>Crema chantilly, chocolate mousse, savoiardi, Alchermes and Italian marenque</i>	
Tartufo al cioccolato	4,50
<i>Buccon täyteläinen suklaatryffeli</i> <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