

BUCCO

ANTIPASTI - ALKURUOKIA

Asparagi con prosciutto al forno	18,20
Ilmakuivattuun kinkkuun käärittyä parsaa, fenkolipyreetä ja voivaahtoa <i>Asparagus wrapped in prosciutto, fennel cream and foamy beurre blanc sauce</i>	
Capesanti fritte	22,40
Paistettuja kampasimpukoita, parsaa ja rapulientä <i>Seared scallops, asparagus and crayfish bouillon</i>	
Zuppa di finocchio	16,80
Fenkolikeittoa, muikunmätiä ja kevätsipulia <i>Fennel soup with vendace roe and spring onion</i>	
Vitello tonnato	17,80
Vasikan paahtopaistia, tonnikala-kapriskastiketta ja parmesanjuustoa <i>Roasted veal with tuna-caper sauce and parmigiano</i>	
Insalata Verde	11,20
Buccon vihersalaattia, kasviksia, parmesanjuustoa ja vinaigrette-kastiketta <i>Mixed green salad, vegetables, parmigiano and vinegar sauce</i>	

PIATTI FORTE - PÄÄRUOKIA

Risotto di asparagi	28,60
Parsarisottoa, tomaattia ja gratinoitua vuohenjuustoa <i>Risotto with asparagus, cherry tomatoes and gratinated goat cheese</i>	
Coregone arrost	44,50
Paahdettua siikaa, parsarisottoa, tomaattia ja voivaahtoa <i>Roasted whitefish, risotto with asparagus, cherry tomatoes and beurre blanc sauce</i>	
Anatra Arrosto	42,60
Fenkolinkukalla maustettua ankanrintaa, parsarisottoa, paistettuja sieniä ja punasipulia, marsalakastiketta <i>Roasted breast of duck, risotto with asparagus, sauteed mushrooms and onions, marsala sauce</i>	
Filetto di agnello con Rosmarino	38,90
Rosmariiniglaseerattua karitsan sisäfileetä, sitruunalla ja persiljalla maustettua perunapyreetä, Beluga-linssejä ja tummaa valkosipulikastiketta <i>Rosemary glazed tenderloin of lamb, mashed potatoes with lemon and parsley, beluga lentils and dark garlic sauce</i>	
Bistecca alla Pepe	48,50
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>	

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 COREGONE

68,00

Vitello tonnato

Vasikan paahtopaistia, tonnikala-kapriskastiketta ja parmesanjuustoa
Roasted veal with tuna-caper sauce and parmigiano

Coregone arrosto

Paahdettua siikaa, parsarisottoa, tomaattia ja voivaahtoa
Roasted whitefish, risotto with asparagus, cherry tomatoes and beurre blanc sauce

Pavlova con olivello

Annan marenkileipomon marenkia, valkosuklaamoussea ja tyrnisorbetta
Marenque, white chocolate mousse and seabuck thornberry sorbet

MENU AGNELLO

76,00

Asparagi con prosciutto al forno

Ilmakuivattuun kinkkuun käärittyä parsaa, fenkolipyreetä ja voivaahtoa
Asparagus wrapped in prosciutto, fennel cream and foamy beurre blanc sauce

Zuppa di finocchio

Fenkolikeittoa, muikunmätää ja kevätsipulia
Fennel soup with vendace roe and spring onion

Filetto di agnello con Rosmarino

Rosmariiniglaseerattua karitsan sisäfileetä, puikulaperunapyreetä, Beluga-linssejä ja tummaa valkosipulikastiketta
Rosemary glazed tenderloin of lamb, mashed potatoes, beluga lentils and dark garlic sauce

Crème Brûlée

Crème Brûlée ja mustikkasorbetta
Crème Brûlée with blueberry sorbet

MENU CHEF

86,00

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

DOLCE - JÄLKIRUOKIA

Pavlova con olivello	15,80
Annan marenkileipomon marenkia, valkosuklaamoussea ja tyrnisorbetta <i>Marenque, white chocolate mousse and seabuck thornberry sorbet</i>	
Torta di cioccolato	16,20
Suklaatorttua, suklaamoussea, vadelmasorbetta ja vadelmakastiketta <i>Chocolate tart, chocolate mousse, raspberry sorbet and raspberry sauce</i>	
Crème Brûlée	15,50
Crème Brûlée ja mustikkasorbetta <i>Crème Brûlée with blueberry sorbet</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
Irish coffee	15,00
Spanish Coffee	15,00

BUCCO