

BUCCO

ANTIPASTI - ALKURUOKIA

Blini con uovo di pesce	18,20
Buccon rapeita blinejä, talvihauenmätää, smetanaa, shalottisipulia ja tilliä <i>Crispy buckwheat pancakes, fisheggs, sour cream, shallots and dill</i>	
Capesanti fritte con finocchio	22,40
Paistettuja kampasimpukoita, fenkoliceemiä ja rapulientä <i>Seared scallops, fennel creme and crayfish bouillon</i>	
Zuppa di piselli con prosciutto	16,80
Kuohkeaa sokerihernekeittoa ja rapeaa prosciuttoa <i>Creamy english pea soup with crispy prosciutto</i>	
Vitello tonnato	17,80
Vasikan paahtopaistia, tonnikala-kapriskastiketta ja parmesanjuustoa <i>Roasted veal with tuna-caper sauce and parmigiano</i>	

PIATTI FORTE - PÄÄRUOKIA

Risotto di carota	26,80
Porkkanarisottoa ja gratinoitua vuohenjuustoa <i>Risotto with carrots and gratinated goat cheese</i>	
Ippoglosso arrosto	47,50
Paistettua ruijanpallasta, porkkanarisottoa, hunajalla maustettua palsternakkaa ja voivaahtoa <i>Seared halibut, risotto with carrots, honeyglazed parsnip and beurre blanc sauce</i>	
Anatra Arrosto	42,60
Fenkolinkukalla maustettua ankanrintaa, porkkanarisottoa, paistettuja sieniä ja punasipulia, viikuna-marsalakastiketta <i>Roasted breast of duck, carrot risotto, sauteed mushrooms and onions, fig-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, konjakkikermakastiketta <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 IPPOGLOSSO

72,00

Vitello tonnato

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

Ippoglosso arrosto

Paistettua ruijanpallasta, porkkanarisottoa, hunajalla maustettua palsternakkaa ja voivaahtoa
Seared halibut, risotto with carrots, honeyglazed parsnip and beurre blanc sauce

Pavlova con mirtillo

Annan marenkileipomon marenkia, valkosuklaamoussea ja mustikkasorbettia
Marenque, white chocolate mousse and blueberry sorbet

MENU ANATRA

78,00

Capesanti fritte con finocchio

Paistettuja kampasimpukoita, fenkoliceemiä ja rapulientä
Seared scallops, fennel creme and crayfish bouillon

Zuppa di piselli con prosciutto

Kuohkeaa sokerihernekeittoa ja rapeaa prosciuttoa
Creamy english pea soup with crispy prosciutto

Anatra Arrosto

Fenkolinkukalla maustettua ankanrintaa, porkkanarisottoa, paistettuja sieniä ja punasipulia, viikuna-marsalakastiketta
Roasted breast of duck, carrot risotto, sauteed mushrooms and onions, fig-marsala sauce

Crème Brûlée

Crème Brûlée ja tyrnisorbetta
Crème Brûlée with seabuck thornberry sorbet

MENU CHEF

86,00

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

DOLCE - JÄLKIRUOKIA

Pavlova con mirtillo	15,80
Annan marenkileipomon marenkia, valkosuklaamoussea ja mustikkasorbettia <i>Marenque, white chocolate mousse and blueberry sorbet</i>	
Torta di cioccolato	16,20
Suklaatorttua, karamellisoitua päärynää, vaniljajäätelöä ja suolakinuskia <i>Chocolate tart, caramelized pear, vanilla ice cream and salted caramel sauce</i>	
Crème Brûlée	15,50
Crème Brûlée ja tyrnisorbettia <i>Crème Brûlée with seabuck thornberry 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