

**BUCCO**

## MENUT - MENUS

### MENU VITELLO

58,00

#### **Vitello tonnato**

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

#### **Coregone arrosto**

Paahdettua siikaa, risotto milanese, tomaattia & pinaattia, voivahtokastiketta  
Roasted whitefish, risotto Milanese, tomatoes & spinach, foamy beurre blanc sauce

TAI

#### **Bistecca all' pepe**

Pippuroitu pihvi härän sisäfileestä, parmesan-perunaa, paistettuja sieniä & sipulia,  
konjakki-kermakastiketta

Peppered steak of beef tenderloin, parmigiano potatoes, sautéed mushrooms & onions,  
creamy cognac sauce

#### **Zuppa inglese**

Crema chantilly, suklaamoussea, Alchermes-lientä & italialaista marenkia  
Crema chantilly, chocolate mousse, Alchermes & Italian marenque

### MENU AGNELLO

62,00

#### **Capesante fritte**

Paistettuja kampasimpukoita, paprikapyreetä, chorizo-linssejä & voivahtoa  
Seared scallops, capsicum purée, chorizo-lentils & foamy beurre blanc sauce

#### **Agnello grigliata**

Grillattua lampaan sisäfileetä, valkosipuliperunoita, porkkanapyreetä, karamellisoitua sipulia  
& paahdettua valkosipulikastiketta

Grilled tenderloin of lamb, garlic potatoes, carrot purée, caramelized onions & roasted garlic sauce

#### **Pavlova con mirtillo**

Annan marenkia, valkosuklaamoussea & mustikkasorbettia  
Pavlova with whitechocolate mousse & blueberry sorbet

# MENUT - MENUS

## MENU RENNE

68,00

### **Quaglia griliata**

Grillattua viiriäisen rintaa & koipi confit, paistettua ankanmaksaa, hernerisottoa & kermakastiketta  
Grilled breast of quail & leg confit, seared foie gras, English pea risotto & cream sauce

### **Zuppa alla Bucco**

Kuohkeaa maa-artisokkakeittoa, kylmäsavustettua merilohta & tilliä  
Foamy Jerusalem artichoke soup, cold smoked salmon & fresh dill

### **Renne con rosmarino**

Rosmariiniglaseerattua poron paahtopaistia, tryffelöityä perunapyreetä, paistettuja sieniä & sipulia, marsalakastiketta  
Rosemary glazed roast beef of reindeer, mashed potatoes with truffle, sautéed mushrooms & onions, Marsala wine sauce

### **Crème brûlée**

Crème brûlée & tyrni-jogurttisorbettia  
Crème brûlée & seabuckthorn berry sorbet with yoghurt

## MENU CHEF

75,00

6 ruokalajin yllätysillallinen (tarjoillaan pöytäkunnittain).  
6 course surprise menu (served only table wise).

---

## ANNOKSET ERIKSEEN TILATTUINA

**Alkuruoat**

16,00

**Pääruoat**

38,00 / 42,00

**Jälkiruoat**

15,00

## JÄLKIRUOKAKAHVIT

<b>Kahvi/Coffee</b>	<b>3,50</b>
<b>Espresso</b>	<b>3,50</b>
<b>Espresso Doppio</b>	<b>4,50</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>4,50</b>
<b>Café Latte</b>	<b>5,00</b>
<b>Bucco Coffee</b>	<b>11,50</b>
<b>Amaretto Coffee</b>	<b>11,50</b>
<b>Irish Coffee</b>	<b>11,50</b>

# **BUCCO**

**www.bucco.fi / 02 622 6185**