

DINER

APPETIZERS - VOORGERECHTEN

Charcuterie	21.50
Pata Negra, Manchego, Bellota, olijven, grissini piccoli, cornichons	
Pata Negra 10 gr. 20 gr.	13.50 22.50
Geserveerd met cornichons	
Wagyu carpaccio	23.50
Cipriani dressing, brioche krokant, rucola, olijfolie	
Broodplank	8.50
Kruidenboter, extra vierge olijfolie, fleur de sel	
Oesters 6 st.	27.50
Rode wijnazijn, sjalot, citroen, tabasco	
Carpaccio van vijgen	17.50
Parmigiano Reggiano, aceto balsamico, rucola	
Steak Tartaar à la Bucca	19.50
Klassiek aan tafel bereid, geserveerd met knoflookcrostini, botersla	
Soupe à l'oignon gratinée	17.50
Franse uiensoep met gegratineerde kaascrouton	
Tonijn sashimi	19.50
Avocadocrème, komkommer, sesam, citrus	

HOOFDGERECHTEN

Entrecôte Café de Paris	38.50
200 g	
Côte de Bœuf – voor 2 personen	137.50
Tournedos	36.50 46.50 56.50
150 g 200 g 250 g	
Ribeye	38.50 48.50 58.50
200 g 300 g 400 g	
Bavette	32.50
200 g	
Maishoender	32.50
Sappige, langzaam gegaarde maishoender	
Zeebaars Butterfly	32.50
Gegrilde hele zeebaars	
Ravioli ai Funghi	28.50
Verse paddenstoelenravioli	
Oesterzwammen, mizuna, romige saus van paddenstoelen	
Reuzengamba's	32.50
Gegrild met knoflook, kruiden, citroen	

BIJGERECHTEN

Caesarsalade met Parmezaan en croutons	6.50
Gegrilde groene asperges en aceto balsamico	8.50
Frites met mayonaise	5.50
Frites truffelmayonaise en Parmagiano Reggiano	8.50
Aardappelpuree	6.50

SUPPLEMENTEN

Eendenlever	12.50
King crab	25.00
Runder beenmerg	5.00
Truffel	10.00

DESSERTS

Bucca blanche	13.50
Chocolademousse, bourbon, hazelnoot, buffelmelk ijs, crème chantilly	
Kaasplank	16.50
Vier Nederlandse kazen, vijgenbrood, druiven	
Tiramisu alla Bucca	14.50
Crème van marsala, pure chocolade, lange vingers, koffie ijs	