

ANTIPASTI



€ 7

Spunciotti misti (€ s.q.) ^(chiedere al personale per intolleranze o allergie)

Affettati e/o formaggi del territorio ⁽⁷⁾

Sfilacci e salame di cavallo con polenta ^(P)

Baccalà mantecato con polenta ^(4, A, P)

Radicchio tardivo e Asiago al forno ⁽⁷⁾

PRIMI

Pasta e Ceci ^(1, 3, 9) € 8

Tortellini alla carne in brodo di manzo e faraona ^(1, 3, 9, 12) € 9

Gnocchi con ragù di coscia d'oca ^(1, 3, 7, 9, 12) € 9

Bigoli con ragù di "musso" (asino) ^(1, 3, 9, 12) € 9

Risotto con zucca e radicchio tardivo ^(7, 9, 12) € 10

Paccheri con sugo di broccoli e bottarga ^(1, 4, A) € 10

COPERTO € 2,50 ACQUA INCLUSA

A PRANZO LO PAGHI SOLO I GIORNI FESTIVI E PREFESTIVI

SECONDI



Piatto del contadino (verdure, caprino e polenta) ^(7, P) € 12

Guance di manzo brasate con polenta ^(9, 12, P) € 13

Bollito Misto con cren ⁽¹²⁾ e salsa verde ^(3, 4, 12, A) fatti in casa € 15

Salame fresco scottato, con cipolla dolce
in composta e polenta ^(12, P) € 13

Trippe in "tocio" alla padovana con polenta ^(9, 12, P) € 12

Oca ripiena al forno ^(1, 3, 7, 9, 12) € 13

Seppie al nero alla veneziana con polenta ^(4, 12, 14, A, P) € 13

CONTORNI

€ 4

"Raisette dolsi" (Scorzoner) ⁽⁷⁾

Verze "sofegae" ⁽¹²⁾

Finocchi gratinati ^(7, 8)

Friggitelli arrostiti

A = aglio P = polenta di mais "Maranello"

I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA DA € 3 A € 5



- 1 Cereali contenenti glutine e relativi prodotti
- 2 Crostacei e relativi prodotti
- 3 Uova e relativi prodotti
- 4 Pesce e relativi prodotti
- 5 Arachidi e relativi prodotti
- 6 Semi di soia e relativi prodotti
- 7 Latte e relativi prodotti
- 8 Frutta a guscio e relativi prodotti
- 9 Sedano e relativi prodotti
- 10 Senape e relativi prodotti
- 11 Semi di sesamo e relativi prodotti
- 12 Diossido di zolfo e solfiti sopra i 10 mg/l
- 13 Lupino e relativi prodotti
- 14 Molluschi e relativi prodotti

All'occorrenza alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



Si dice corresse l'anno **1947** quando Ettore Buso aprì la sua trattoria con specialità padovane, di cui conserviamo l'insegna originale; passata poi al "mitico" figlio Mirco fino al 2004, intere generazioni hanno bevuto, mangiato e cantato in quest'osteria! Dopo undici anni di alterne vicende, abbiamo deciso di riportare la nostra tradizione culinaria tra queste antiche mura medievali, aprendo **A banda del Buso** nell'ottobre **2015**.

"Xe tre secoli giusti, o polenton, che quei che da l'America tornava ne gà portà in regalo el formenton, che in quei paesi gnanca i masenava.

E da quel giorno tuti i gà tremà: osei, renghe, bisati e bacalà. In farsola o su la grela, in pastizio, in la paela, coi sponzoi, coi fungheti, col porselo, coi oseleti, co le tenche, coi bisati, co le aguele per i gati, e po insoma, in tuti i modi, la polenta xe el me godi."

Lodovico Pastò



I NOSTRI DOLCI



FATTI IN CASA

Torta di ricotta e cioccolato ^(1, 3, 7) € 4

Panna Cotta ⁽⁷⁾ € 3

Tiramisù ^(1, 3, 7) € 5

Smegiassa padovana ^(1, 3, 7) € 4

*Zaeti: tipici biscotti veneti a base di
farina di mais, con uvetta* ^(1, 3, 7, 8) 1€ l'uno