

ANTIPASTI



€ 7

Spunciotti misti (5 pezzi)

Affettati e/o formaggi del territorio ⁽⁷⁾

Sfilacci e salame di cavallo con polenta ^(P)

Insalata d'Asparagi con fave e scaglie di pecorino ^(7, 13)

Cotto di manzo alla brace con cetriolini, pomodori secchi e olio di sesamo ^(10, 11, 12)

Polpette da osteria (5 pezzi) ^(1, 3, 7, 9)

PRIMI

Maccheroncini con gamberi, zucchine, semi di zucca e pomodorini ^(1,2,3,12,A) € 10

Bigoli con ragù di cinghiale ^(1, 3, 9, 12) € 8

Triangoli alla faraona con asparagi verdi ^(1, 3, 7, 9, 12) € 9

Maccheroncini con pomodoro, melanzane e ricotta affumicata ^(1, 3, 7, A) € 8

“Spaghetti nobili” alla Bùsara di scampi ^(1, 2, 12, A) € 10

COPERTO € 2,50 ACQUA INCLUSA

A PRANZO LO PAGHI SOLO SABATO, DOMENICA, FESTIVI E PREFESTIVI

SECONDI



Coscia d'anatra al forno con pomodorini confit ⁽¹²⁾ € 12

Spezzatino di cavallo con polenta ^(9, 12, P) € 12

Moscardini e piselli in “tocio” con polenta ^(4, 9, 12, 14, A, P) € 12

Trancio di salmone alla piastra con asparagi verdi ^(4, 12) € 13

Asparagi bianchi, uova all'occhio, scaglie di grana ^(3, 7) € 12

CONTORNI

€ 4

“Tegoline” alla menta ^(A)

Piselli ⁽⁷⁾

Ratatuja ⁽⁹⁾

Melanzane e Cipolle rosse al forno

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) € 3

Torta di mele e carote ^(1, 3, 7) € 4

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

Pevarini: tipici biscottini al cacao, con pepe e spezie ^(1, 3, 7) 1,50€ di due