

ANTIPASTI



- Spuncioti misti (€ s.q.) ^(chiedere al personale per intolleranze o allergie)
- Affettati e/o formaggi del territorio ⁽⁷⁾ € 8
- Tris di cavallo con polenta: sfilacci, bresaola e salame ^(P) € 8
- Baccalà mantecato con polenta ^(4, A, P) € 9
- Tortino al Montasio con “castraùre” di S.Erasmo DOP ^(1, 3, 7, 8, @) € 8

PRIMI

- Pasta e fagioli Lamon alla veneta ^(1, 3) € 8
- Bigoli con ragù di cinghiale ^(1, 3, 9, 12) € 10
- Triangoli alla faraona con burro al tartufo, rucola e pomodorini confit ^(1, 3, 7, 8, 9, 12, A) € 10
- Tagliatelle al basilico fatte in casa con piselli freschi ^(1, 3, 12) € 12
- Risotto con gamberi e pesto di erbe ^(2, 4, 7, 9, 12) € 12

SECONDI



- Piatto del contadino (verdure, caprino e polenta) ^(7, P) € 12
- Straeca di cavallo alla griglia € 16
- Spezzatino di “musso” (asino) con polenta ^(9, 12, P) € 15
- Coniglio di cortile arrosto ^(1, 9, 12) € 15
- Trippe in “tocio” alla padovana con polenta ^(9, 12, P) € 13
- Coscia d’anatra confit in crema di carciofi ^(1, 9, 12) € 15
- Seppie, patate, pomodorini e asparagi verdi ^(14, A) € 15

CONTORNI

€ 4

- Melanzane e cipolle rosse al forno Ratatuja ⁽⁹⁾
- “Tegoline” alla menta Cipolle novelle al forno ⁽¹²⁾
- Zucchine trifolate ^(A) Insalata mista

A = aglio P = polenta di mais “Maranello” @ = presidio Slowfood
I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA DA € 3 A € 5

COPERTO € 2,50 ACQUA INCLUSA

A PRANZO LO PAGHI SOLO I GIORNI FESTIVI E PREFESTIVI



- 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

Strudel di Samuel ^(1, 3, 7) € 4

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