

ANTIPASTI



Spunciotti misti (chiedere al personale per intolleranze o allergie)	€ s.q.
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
Sarde in "saor" ^(1, 4, 8)	€ 8
Burratina affumicata con pomodori soleggiati e acciughe Campisi ^(4, 7, A)	€ 8

PRIMI

Crema fredda di pomodori freschi con mazzancolle in "saor" ^(1, 2, 8, 12)	€ 9
Bigoli con ragù di cavallo ^(1, 3, 9, 12)	€ 10
Risotto con porcini, cardoncelli, finferli e tartufo ^(7, 9, 12, A)	€ 13
Gnocchi al basilico con melanzane e guanciale ^(1, 3, 12)	€ 11
Spaghetti alla chitarra alla Busara di scampi ^(1, 2, 3, 12, A)	€ 12

COPERTO € 2,50 ACQUA INCLUSA

A PRANZO LO PAGHI SOLO I GIORNI FESTIVI E PREFESTIVI

SECONDI



Feta, melone, pomodorini e salsa di ribes ⁽⁷⁾	€ 13
Carne alla griglia del giorno (chiedere al personale)	€ s. q.
Trippe alla menta con polenta ^(9, 12, P)	€ 13
Coniglio ripieno allo zenzero e zafferano ^(1, 3, 7, 9, 12)	€ 15
Spezzatino di scottona con polenta ^(9, 12, P)	€ 15
Manzo salmistrato cotto alla brace, con senape, erba cipollina e pepe verde ^(3, 10, 12)	€ 15
Sarde spadellate alla chioggiotta ^(1, 4, 9, 12, A)	€ 13

CONTORNI

€ 4

Fagioli e cipolla	Melanzane e cipolle rosse al forno
"Tegoline" alla menta	Friggitelli al forno
Insalata mista	

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

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