

## ANTIPASTI



Spunciotti misti (chiedere al personale per intolleranze o allergie)	€ s.q.
Affettati e/o formaggi del territorio <sup>(7)</sup>	€ 8
Tris di cavallo con polenta: sfilacci, bresaola e salame <sup>(P)</sup>	€ 9
Baccalà mantecato con polenta <sup>(4, A, P)</sup>	€ 10
Salame fresco scottato con polenta e radicchio in "saor" <sup>(8, 12, P)</sup>	€ 9
Tortino alla zucca con broccolo fiolaro, blu di bufala e granella di amaretto <sup>(1, 3, 7, 8)</sup>	€ 10

## PRIMI

Pasta e fagioli alla veneta <sup>(1, 3)</sup>	€ 9
Gnocchi con broccoletto di Custoza <sup>(@)</sup> e tastasale <sup>(1, 3)</sup>	€ 13
Bigoli con ragù di cavallo <sup>(1, 3, 9, 12)</sup>	€ 12
Risotto con radicchio tardivo e zucca <sup>(3, 7, 9, 12)</sup>	€ 13
Mezzelune al branzino con burro alle acciughe e tartufo uncinato <sup>(1, 3, 4, 7, 9, A)</sup>	€ 15

**COPERTO € 2,50 ACQUA INCLUSA**

**A PRANZO LO PAGHI SOLO I GIORNI FESTIVI E PREFESTIVI**

## SECONDI



Piatto del contadino (verdura, polenta, caprino) <sup>(7)</sup>	€ 13
Bollito misto <sup>(9)</sup> con cren <sup>(12)</sup> e salsa verde <sup>(3, 4, 12)</sup> fatti in casa	€ 18
Carne alla griglia (vedi "carta della carne alla griglia")	€ s. q.
Luganega e fagioli in "tocio", finocchietto e pecorino <sup>(9, 12)</sup>	€ 15
Petto d'anatra con patate al latte e mosto cotto <sup>(7, 8, 9, 12)</sup>	€ 18
Trippe in "tocio" alla padovana con polenta <sup>(9, 12, P)</sup>	€ 13
Spezzatino di cinghiale alla paprika e pepe verde con polenta <sup>(7, 9, 12, P)</sup>	€ 15
Polpette di manzo al sugo con polenta <sup>(1, 3, 7, 12)</sup>	€ 15
Baccalà in "tocio" con polenta <sup>(1, 4, A, P)</sup>	€ 18

## CONTORNI

€ 5

Verze "sofegae" <sup>(12)</sup>	Zucca al forno
"Raisette dolsi" (scorzoner) <sup>(7)</sup>	Cavolo romanesco gratinato <sup>(3, 8)</sup>
Radicchio tardivo al forno <sup>(12)</sup>	

**A = aglio P = polenta di mais "Maranello"**

**@ = presidio Slowfood**

**I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA DA € 4 A € 6**



- 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* <sup>(1, 3, 7)</sup> € 4

*Panna Cotta* <sup>(7)</sup> € 3

*Tiramisù* <sup>(1, 3, 7)</sup> € 5

*Strudel di Samuel* <sup>(1, 3, 7)</sup> € 4

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