

## ANTIPASTI



Spuncioti misti (chiedere al personale per intolleranze o allergie)	€ s.q.
Affettati e/o formaggi del territorio <sup>(7)</sup>	€ 9
“Saor di terra”: gallina e radicchio tardivo <sup>(8, 9, 12)</sup>	€ 10
Bis di cavallo con polenta: bresaola e salame <sup>(P)</sup>	€ 9
Baccalà mantecato con polenta <sup>(4, A, P)</sup>	€ 10
Tortino al parmigiano con crema di asparagi bianchi <sup>(1, 3, 7, 8)</sup>	€ 10

## PRIMI

Pasta e fagioli alla veneta <sup>(1)</sup>	€ 9
Tagliatelle di San Quirino <sup>(@)</sup> con ragù di coscia di pecora <sup>(1, 3, 9, 12)</sup>	€ 13
Bigoli con ragù di cavallo <sup>(1, 3, 9, 12)</sup>	€ 12
Casunziei all' ampezzana <sup>(1, 3, 7)</sup>	€ 12
Risotto con carletti, bruscardoli e barbe di frate <sup>(3, 7, 9, 12)</sup>	€ 13
Spaghetti di Gragnano con seppioline al nero <sup>(1, 4, 12, 14, A)</sup>	€ 13

**COPERTO € 2,50 ACQUA INCLUSA**

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

## SECONDI



Piatto del contadino (verdura, polenta, brie) <sup>(7)</sup>	€ 13
Fegato di vitellone alla veneziana con polenta <sup>(1, 9, 12, P)</sup>	€ 13
Carne alla griglia (vedi “carta della carne alla griglia”)	€ s. q.
Coppa di maiale e radicchio tardivo brasati al vino bianco <sup>(7, 12)</sup>	€ 15
Coniglio di cortile ripieno, al forno con peperoni e pinoli <sup>(1, 3, 7, 8, 9, 12)</sup>	€ 18
Stinco di maiale al forno <sup>(1, 9, 10, 12)</sup>	€ 15

Agnello e rosole in “tecia” con polenta <sup>(9, 12, P)</sup>	€ 15
Piovra tostata, patate, pomodorini, paprika dolce <sup>(14)</sup>	€ 18

## CONTORNI

€ 5

Cappuccio rosso in “tecia” <sup>(12)</sup>	“Tegoline” alla menta
Radicchio tardivo al forno <sup>(12)</sup>	Cavolo romanesco gratinato <sup>(3, 7, 8)</sup>
“Raisette dolsi” (Scorzoneria) <sup>(7)</sup>	Insalata mista

@ = presidio Slowfood

A = aglio P = polenta di mais “Maranello”

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