

ANTIPASTI



Spunciotti misti (chiedere al personale per intolleranze o allergie)	€ s.q.
Affettati e/o formaggi del territorio ⁽⁷⁾	€ 9
Tris di cavallo con polenta: sfilacci, salame, bresaola ^(P)	€ 10
Manzo salmistrato con cetrioli in agrodolce ^(10, 12)	€ 10
Baccalà mantecato con polenta ^(4, A, P)	€ 10
Tortino al parmigiano con crema di asparagi bianchi ^(1, 3, 7, 8)	€ 10

PRIMI

Panada veneta con porri e Pestat di Fagagna ^(1, 9, @)	€ 9
Gnocchi al basilico con ragù di coscia di pecora ^(1, 3, 9, 12)	€ 13
Bigoli con ragù di "musso" (asino) ^(1, 3, 9, 12)	€ 12
Risotto agli asparagi e Monte veronese ^{(@) (3, 7, 9, 12)}	€ 13
Spaghetti di Gragnano in salsa d'acciughe ^(1, 4, 7, 12)	€ 12

COPERTO € 2,50 ACQUA INCLUSA

A PRANZO LO PAGHI SOLO I GIORNI FESTIVI E PREFESTIVI

SECONDI



Piatto del contadino (verdura, polenta, brie) ⁽⁷⁾	€ 13
Trippe in "tocio" alla padovana con polenta ^(9, 12, P)	€ 13
Carne alla griglia (vedi "carta della carne alla griglia")	€ s. q.
Coscia d'anatra al forno con asparagi verdi ^(1, 9, 12)	€ 18
Coppa di maiale brasata al vino bianco, senape e peperoni ^(10, 12)	€ 14
Spezzatino di cinghiale con polenta ^(9, 12, P)	€ 15
Insalata di mare alla Torcellana ^(2, 4, 9, 14, A)	€ 18

CONTORNI

€ 5

Peperonata	"Tegoline" alla menta
Cavolo romanesco gratinato ^(3, 7, 8)	Ratatuja ⁽⁹⁾
Melanzane e cipolle rosse al forno	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 ^(1, 3, 7) € 5

Panna Cotta ⁽⁷⁾ € 4

Tiramisù ^(1, 3, 7) € 6

Torta al limone con fragole fresche ^(1, 3) € 5

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