

## ANTIPASTI



€ 7

Spunciotti misti (€ s.q.) <sup>(chiedere al personale per intolleranze o allergie)</sup>

Affettati e/o formaggi del territorio <sup>(7)</sup>

Sfilacci e salame di cavallo con polenta <sup>(P)</sup>

Tortino alla zucca, tarassaco ripassato, asiago filante <sup>(1, 3, 7)</sup>

Baccalà mantecato con polenta <sup>(4, A, P)</sup>

## PRIMI

Pasta e fagioli alla veneta <sup>(1, 3)</sup> € 8

Ravioli al Parmigiano di vacca rossa con salsiccia e zafferano <sup>(1, 3, 7)</sup> € 9

Bigoli con ragù di “musso” (asino) <sup>(1, 3, 9, 12)</sup> € 9

Risotto con zucca, pioppini e finferli <sup>(7, 9, 12, A)</sup> € 10

Tagliolini alla Bùsara di scampi <sup>(1, 2, 3, 12, A)</sup> € 10

**COPERTO € 2,50 ACQUA INCLUSA**

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

## SECONDI



Piatto del contadino (verdure, caprino e polenta) <sup>(7, P)</sup> € 12

Fegato di vitellone alla veneziana con polenta <sup>(1, 12, P)</sup> € 12

Stinco di maiale al forno <sup>(1, 9, 10, 12)</sup> € 13

Guance di manzo brasate con polenta <sup>(9, 12, P)</sup> € 13

Gallina “imbriaga” alla padovana con polenta <sup>(9, 12, P)</sup> € 12

Polpette di pesce al sugo con polenta <sup>(1, 3, 4, 7, 12, A, P)</sup> € 13

## CONTORNI

€ 4

“Raisette dolci” (Scorzoner) <sup>(7)</sup>

Cavolfiori gratinati <sup>(7, 8)</sup>

Coste ripassate

Cappuccio rosso in “tecia” <sup>(12)</sup>

A = aglio P = polenta di mais “Maranello”

1 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* <sup>(1, 3, 7)</sup> € 3

*Panna Cotta* <sup>(7)</sup> € 3

*Crostata alla zucca* <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