

ANTIPASTI



€ 7

Spunciotti: vieni a sceglierli in vetrina o fai fare a noi... € s.q.

Affettati e/o formaggi del territorio ⁽⁷⁾

Sopressa di Schio con polenta e pioppini ^(12, A)

Baccalà mantecato con polenta ^(4, A, P)

Sfilacci e salame di cavallo con polenta ^(P)

ZUPPA DEL GIORNO

€ 6

Pasta e fagioli alla veneta ^(1, 3)

PRIMI

€ 8

Tagliatelle con tastasale e pecorino ^(1, 3, 7, 12)

Bigoli con ragù di cinghiale ^(1, 3, 9, 12)

Mezzelune al branzino con porri e bottarga ^(1, 3, 4, 7, 9, 12, A)

Risotto con zucca, porcini e finferli ^(7, 9, 12, A) (€ 10)

“Spaghetti Nobili” alla Bùsara di scampi ^(1, 2, 12, A)

COPERTO € 2,50 ACQUA INCLUSA

A PRANZO LO PAGHI SOLO SABATO, DOMENICA, FESTIVI E PREFESTIVI

SECONDI



€ 10

Piatto del contadino (verdure, caprino e polenta) ^(7, P)

Gulash di manzo ai peperoni ^(9, 12, P)

Gallina “imbriaga” alla padovana con polenta ^(9, 12, P)

Guancette di maiale brasate al vino bianco e finocchietto ^(1, 12)

Fegato di vitellone alla veneziana con polenta ^(1, 12, P)

Spezzatino di cavallo con polenta ^(9, 12, P)

Seppie al nero con polenta ^(4, 12, 14, A, P) (€ 12)

“Folpetto” bollito alla padovana ^(9, 12, 14, A) (€ 12)

CONTORNI

€ 4

“Raisette dolsi” (Scorzonera) ⁽⁷⁾

Fagioli in “tocio” ⁽⁹⁾

Cappuccio rosso in “tecia” ⁽¹²⁾

Patate novelle prezzemolate

Cipolle borettane all’agro ^(7, 12)

A = aglio P = polenta di mais “Maranello” o “Biancoperla”

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 a concentrazioni maggiori di 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

Si ricorda alla gentile clientela che:

Non facciamo conti separati

Le fatture devono essere richieste prima dell'emissione dello scontrino

Gli importi dei pagamenti con Pos devono corrispondere agli importi dei relativi scontrini

I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA

€ 3-5

Torta di ricotta e cioccolato ^(1, 3, 7)
ideale con Raboso Passito Bio,
con Birra al Cioccolato o Liquore al Cioccolato

Panna cotta ⁽⁷⁾
a scelta con topping al cioccolato, caramello, caffè, frutti di bosco, nocciola

Tiramisù ^(1, 3, 7)
ideale con Recioto di Valpolicella

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