



## ANTIPASTI

€ 7

Spunciotti misti ( 5-6 pezzi)

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

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

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

Radicchio tardivo al forno, pancetta steccata e asiago filante <sup>(7)</sup>

## PRIMI

€ 8

Lasagna al forno con porri e tastasale <sup>(1, 3, 7, 8, 12)</sup>

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

Maccheroncini con zucca e radicchio tardivo <sup>(1, 3, 9, 12)</sup> (€ 10)

Mezzelune ripiene al branzino con pomodoro, olive e capperi <sup>(1, 3, 4, 7, 9, A)</sup>

**COPERTO € 2,50 ACQUA INCLUSA**

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



## SECONDI

€ 10

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

Spezzatino di manzo al radicchio tardivo con polenta <sup>(9, 12, P)</sup>

Trippe in “tocio” alla padovana con polenta <sup>(9, 12, P)</sup>

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

Filetto di maiale in crema di Gorgonzola al Torcolato <sup>(1, 7, 12)</sup>

Cotechino con purè e cren fatti in casa <sup>(7, 8, 12)</sup>

Moscardini in “tocio” con polenta <sup>(12, 14, A, P)</sup> (€ 12)

## CONTORNI

€ 4

“Raisette dolsi” (Scorzoneria) <sup>(7)</sup> Cipolle borettane all’agro <sup>(7, 12)</sup>

Fagioli in “tocio” <sup>(9)</sup>

Patate novelle prezzemolate

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

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* <sup>(1, 3, 7)</sup>  
*ideale con Raboso Passito Bio,*  
*con Birra al Cioccolato o Liquore al Cioccolato*

*Panna cotta* <sup>(7)</sup>  
*a scelta con topping al cioccolato, caramello, caffè, frutti di bosco, nocciola*

*Torta di mele, noci e miele* <sup>(1, 3, 7, 8)</sup>  
*ideale con Sole di Dario*

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