

## ANTIPASTI



€ 7

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

Salame fresco scottato con verze in composta <sup>(12)</sup>

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

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

Sarde in "saor" <sup>(1, 4, 8, 12)</sup>

## PRIMI

€ 8

Bigoli con salsiccia e fegatini <sup>(1, 3, 9, 12)</sup>

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

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

Ravioli all'astice con sugo di gamberoni <sup>(1, 2, 3, 4, 7, 9, 12, 14, A)</sup> (€ 10)

"Spaghetti Nobili" con baccalà alla vicentina <sup>(1, 4, 7)</sup> (€ 10)

**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>

Salsicce, pecorino e finocchietto, in "tocio" coi fagioli <sup>(7, 9, 12)</sup>

Brasato di manzo con polenta <sup>(9, 12, P)</sup>

Cotechino con cren <sup>(12)</sup> e salsa verde <sup>(3, 4, 12)</sup> fatti in casa

Trippe in "tocio" alla padovana con polenta <sup>(1, 12, P)</sup>

Baccalà alla vicentina con polenta <sup>(1, 4, 7, P)</sup> (€ 13)

## CONTORNI

€ 4

"Raisette dolsi" (Scorzoneria) <sup>(7)</sup>

Cappuccio rosso in "tecia" <sup>(12)</sup>

Fagioli in "tocio" <sup>(9)</sup>

Patate prezzemolate

Cipolle borettane all'agro <sup>(7, 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 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*

*Torta di Mele, miele e noci* <sup>(1, 3, 7, 8)</sup>  
*ideale con Riesling passito*

*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*