

ANTIPASTI



Piatto di Crudo Misto, con Ostrica Gillardeau^(1, 2, 4, 6, 12, 14) € 20
e puoi scegliere il Crudo anche a pezzo (crostacei e ostriche) € s.q.

Piatto misto di cicchetti alla veneziana^(segnalare allergie al personale) € 16

Insalatina di piovra, patate alla curcuma, pomodorini e olive
taggiasche^(9, 14) € 12

Il "Saor": mazzancolle, zanchette, sarde, finocchi all'arancia
^(1, 2, 4, 8, 12) € 10

Uovo in camicia su toast fatto in casa, scampi scottati,
maionese d' ostrica^(1, 2, 3, 7, 14) € 12

Baccalà mantecato con polenta^(4, 7, A, P) € 10

PRIMI

Zuppa di cannellini, calamari e mazzancolle^(2, 9, 14, A) € 10

Paccheri con coda di rospo in putacchio e pecorino^(1, 4, 7, 9, 12, 14, A) € 12

Risotto con asparagi, crema di porro e gamberi^(2, 4, 7, 9, 12, 14, A) € 12

Passatelli fatti in casa in zuppa di pesce^(1, 3, 7, 14, A) € 12

Lasagna con frutti di mare, zucchine e piselli^(1, 2, 3, 4, 7, 9, 14, A) € 12

SECONDI



Impepata di cozze alla marinara^(14, A) € 13

Trancio di ombrina arrostito, sbrise spadellate
e patate alle erbe^(1, 4, 12, A) € 18

Fritto misto dell'Adriatico^(1, 2, 3, 4, 14) € 16

Seppie in zimino^(9, 12, 14, A) € 15

Tagliata di tonno, finocchi brasati e salsa di olive⁽⁴⁾ € 18

CONTORNI € 4

Insalata mista o verde

Patate alla curcuma

Sbrise spadellate

Erbe cotte^(A)

Porri gratinati al pecorino^(1, 7)

DOLCI DELLA CASA € 5

P = polenta di mais "Maranello" A = aglio

Si prega di segnalare allergie e intolleranze

COPERTO € 2,50 ACQUA INCLUSA



- 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

Panna cotta al cioccolato fondente con salsa ai lamponi

Creme brûlées alla vaniglia

Tiramisù al limoncello

Semifreddo ananas e agrumi

Semifreddo "Snickers"