



ANTIPASTI

Piatto di Crudo Misto, con Ostrica Gillardeau ^(1, 2, 4, 6, 12, 14)

20

Crudo a pezzo (crostacei e ostriche) ^(2,14)

s.q.

Piatto misto di cicchetti alla veneziana ^(allergie rivolgersi al personale)

16

Panzanella con molluschi e crostacei ^(1,2,4,12,14,A)

13

Il "Saor": mazzancolle, sarde, sgombro, zucchine ^(1, 2, 4, 8, 12)

10

Tartare di tonno con insalatina di spinaci e crostini di pan brioche ^(1,4,7,10,12)

14

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

12

Panzanella con burratina affumicata ^{(1,7) vegetariano}

10

PRIMI

Bigoli alla puttanesca di tonno con olive taggiasche ^(1,4,9,14,A)

14

Paccheri con funghi cardoncelli, guanciaie e calamari arrostiti ^(1,4,7,14,A)

14

Tagliolini con pesce spada affumicato, panna acida e limone ^(1, 3, 4, 12, 14, A)

14

Passatelli fatti in casa in guazzetto di cozze ^(1, 3, 7, 14, A)

12

Lasagna con piselli, fagiolini, pesto e asiago ^{(1,3,7,8, A) vegetariano}

12



SECONDI

Impepata di cozze alla marinara ^(14, A)

13

Trancio di ombrina arrostito, verdure gratinate, peperoni in agrodolce e

patate alle erbe ^(1, 4, 12, A)

18

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

16

Seppie in rosso con piselli ^(9,12,14,A)

15

Tagliata di tonno, caponata e friggittelli ^(4,8,A)

18

Tomino con patate e funghi cardoncelli ^{(1,7,12,A) vegetariano}

12

CONTORNI

4

Insalata mista o verde

Patate alle erbe

Cicoria della Nonna dello Chef ^(4,A)

Caponata

Fagiolini aglio e basilico ^(A)

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 brûlée alla vaniglia

Tiramisù al limoncello

Semifreddo ananas e agrumi

Semifreddo "Snickers"