

ANTIPASTI



Crudo di crostacei e carpacci ^(2, 4, 12, 14) € 18

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

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

Sgombro in carpione con giardiniera in agrodolce e stracciatella di bufala fatta in casa ^(1, 4, 7, 9, 12) € 10

Flan di zucca con fonduta di blu di capra ^(3, 7) € 8

PRIMI

Lasagna con baccalà alla vicentina ^(1, 3, 4, 7, 9) € 10

Paccheri cacio, pepe e baccalà mantecato ^(1, 4, 7, 14) € 10

Chitarrina all'uovo al ragù di coda di rospo, con pecorino al pepe ^(1, 3, 4, 7, 9, 12, 14) € 10

Bigoli con la "renga" su crema di patate ^(1, 3, 4, 12, 14, A) € 12

Paccheri, salsa di pomodoro e basilico, stracciatella di bufala fatta in casa ^(1, 3, 7) € 9

SECONDI



Cozze alla Bùsara ^(1, 12, 14, A) € 13

Filetto di ombrina panato alle erbe aromatiche, sbrise "sabbiate" e patata schiacciata al forno ^(1, 4, 12, A) € 18

Fritto misto dell'Adriatico ^(1, 2, 3, 4, 14) € 15

Seppioline sporche in "tocio" con polenta ^(9, 12, 14, A, P) € 14

CONTORNI

€ 4

DOLCI DELLA CASA

Torta di ricotta e cioccolato

Panna cotta alla liquirizia con gelèe al limone

Crema brulèe al cioccolato

Tiramisù classico

Semifreddo ananas e agrumi

P = polenta di mais "Maranello"

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

Torta di ricotta e cioccolato

Panna cotta alla liquirizia con gelè al limone

Crema brulèe al cioccolato

Tiramisù classico

Semifreddo ananas e agrumi

*Zaeti: tipici biscotti veneti a base di
farina di mais, con uvetta 1€ l'uno*