



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

Sformatino di zucca, mazzancolle, vellutata all'erba cipollina ^(1, 2, 3, 7)

13

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

12

Tartare di tonno al naturale con insalata di cavolo cappuccio bianco e

viola ^(1, 12)

15

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

12

Sformatino di zucca, vellutata all'erba cipollina, granella di pistacchio

^{(1, 3, 7, 8) vegetariano}

12

PRIMI

Bigoli alla puttanesca di tonno fresco ^(1, 3, 4, 7, 9, 12, 14, A)

14

Risotto al granchio blu Adriatico, mirepoix di verdure e porro ^(2, 4, 7, 9, 12, 14, A)

14

Paccheri mantecati al baccalà con pecorino al pepe ^(1, 3, 4, 7, 14, A)

14

Passatelli fatti in casa al prezzemolo in guazzetto di cozze ^(1, 3, 4, 7, 9, 12, 14, A)

14

Lasagna di Baccalà alla vicentina ^(1, 3, 4, 7, 9, 14, A)

13

Orzotto con molluschi, crostacei e mirepoix di verdure ^(1, 2, 4, 7, 9, 12, 14, A)

14

Orzotto con mirepoix di verdure, pomodorini, funghi e formaggio

Puzzone di Moena DOP ^{(1, 2, 4, 7, 14, A) vegetariano}

12



SECONDI

Impepata di cozze alla marinara ^(14, A)

13

Trancio di Ombrina arrostita, zucca, peperoni in agrodolce

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

18

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

18

Seppie in potacchio, pomodorini confit, olive taggiasche e patate, con

polenta ^(9, 12, 14, A)

16

Tagliata di tonno, melanzane stufate e friggitelli ^(4, 9, A)

18

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

12

CONTORNI

5

Insalata mista o verde

Patate alle erbe

Cappuccio viola brasato ⁽¹²⁾

Melanzane stufate ^(A)

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"