



ANTIPASTI

Flan di foie gras, crema di zucca e mazzancolle ^(2, 3, 7)
15

Cicchetti misti alla veneziana ^(1, 2, 3, 4, 7, 12, 14, A)
16

Ostriche Gillardeau al pezzo ⁽¹⁴⁾
4 al pezzo

Baccalà mantecato con polenta ^(4, 7, A, P)
13

“Saor” di sarde, mazzancolle e sgombro ^(1, 3, 4, 12, 14)
13

Tartare di tonno al naturale con puntarelle alla romana ^(1, 12)
15

Piovra spadellata su crema di sedamorapa e patate, pomodorini semicanditi
e olive di Taggia ^(7, 9, 14, A)
16

Flan di foie gras, vino rosso caramellato, crema di zucca e
granella di nocciola ^{(3, 7, 8, 12) carne}
13

PRIMI

Tagliolini con sugo battuto di cozze ^(1, 2, 3, 4, 7, 9, 14, A)
14

Risotto con gamberi e radicchio tardivo ^(2, 4, 7, 9, 12, 14, A)
16

Paccheri con baccalà all’anconetana e pecorino dolce ^(1, 2, 4, 9, 12, 14, A)
15

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

Bigoli cacio, pepe e baccalà ^(1, 3, 4, 7, 9, 12, 14, A)
14

Zuppetta di cannellini e broccolo di Creazzo con mazzancolle ^(1, 2, 4, 9, 12, 14, A)
14

Zuppetta di cannellini e broccolo di Creazzo ^{(1, 9, 12, A) vegetariano}
12

Bigoli con ragù di pancia di vitello ^{(1, 3, 7, 9, 12, A) carne}
15



SECONDI

Cozze in “Cassopipa” ^(9, 12, 14, A)
14

“Sepe nere” alla veneziana con polenta ^(4, 9, 12, 14, A, P)
17

Filetto di Ombrina al forno con insalata di patate e rape rosse in conserva ^(4, 7)
18

Fritto “senza spine”: calamari, mazzancolle, seppioline ^(1, 2, 3, 4, 14)
22

Fritto misto dell’Adriatico ^(1, 2, 3, 4, 14)
18

Tagliata di tonno, radicchio e zucca ^(4, 12)
18

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

Stracotto di cappello del prete alla paprika con
broccolo di Creazzo ripassato ^{(9, 12, A) carne}
18

CONTORNI

5

Insalata mista o verde

Patate alle erbe

Sbrise spadellate ^(A)

Zucca al forno

Radicchio tardivo al forno

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 bianco con salsa ai frutti di bosco ⁽⁷⁾
ideale con Raboso passito*

*Creme brulèe alla vaniglia ^(3, 7)
ideale con Verduzzo friulano*

*Tiramisù classico ^(1, 3, 7)
ideale con Recioto di Valpolicella*

*Semifreddo al radicchio con olio extravergine alla vaniglia ^(3,7,12)
ideale con Riesling passito*

*“Zaeti” veneti ^(1, 3, 7, 8)
ideali con Torcolato di Breganze*