



## ANTIPASTI

- Crudo di scampi (6 pezzi), ananas al campari e vinaigrette al frutto della passione<sup>(12, 14)</sup>  
20
- Cicchetti misti alla veneziana (chiedere al personale)  
16
- Ostriche "Gillardeau" al pezzo<sup>(14)</sup>  
4 al pezzo
- Baccalà mantecato con polenta<sup>(4, 7, A, P)</sup>  
13
- "Saor" di sarde, mazzancolle e sgombrò<sup>(1, 3, 4, 12, 14)</sup>  
13
- Tartare di tonno al naturale con puntarelle alla romana<sup>(1, 12, A)</sup>  
15
- Flan di broccoli e fonduta di pecorino<sup>(3, 7, A) vegetariano</sup>  
11
- Flan di broccoli, fonduta di pecorino e guanciale croccante<sup>(3, 7, A) carne</sup>  
13

## PRIMI

- Spaghetti di grano duro alla chitarra con stracciatella di bufala fatta in casa e bottarga di tonno<sup>(1, 4, 7, 9, 12, 14, A)</sup>  
17
- Risotto con asparagi freschi e gamberi<sup>(2, 4, 7, 9, 12, 14, A)</sup>  
16
- Tagliolini con ragù di tonno<sup>(1, 2, 3, 4, 7, 9, 12, 14, A)</sup>  
15
- Bigoli cacio, pepe e baccalà<sup>(1, 3, 4, 7, 9, 12, 14, A)</sup>  
15
- Lasagna di baccalà alla vicentina<sup>(1, 3, 4, 7, 9, 14, A)</sup>  
14
- Zuppetta di cannellini e cime di rapa<sup>(9, 12, A) vegetariano</sup>  
12
- Bigoli con ragù di pancia di vitello<sup>(1, 3, 7, 9, 12, A) carne</sup>  
15



## SECONDI

- Piovra spadellata su crema di sedano rapa e patate, con pomodorini semicanditi e olive taggiasche<sup>(7, 9, 14, A)</sup>  
18
- Fritto misto dell'Adriatico<sup>(1, 2, 3, 4, 14)</sup>  
20
- Filetto di Ombrina al forno con melanzane perline in potacchio<sup>(4, 12, A)</sup>  
19
- Seppie in zimino con polenta<sup>(4, 7, 9, 12, 14, A, P)</sup>  
17
- Zuppa di cozze<sup>(9, 14, A)</sup>  
14
- Tagliata di tonno, friggittelli e cipolline in agrodolce all'aceto balsamico<sup>(4, 12)</sup>  
19
- Tomino con radicchio tardivo<sup>(1, 7, 12, A) vegetariano</sup>  
12

## CONTORNI

5

Insalata mista o verde

Peperoni friggittelli<sup>(A)</sup>

Patate alle erbe

Erbe cotte<sup>(A)</sup>

Broccolo ripassato all'acciuga<sup>(4, A)</sup>

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 lamponi <sup>(7)</sup>  
ideale con Picolit Colli Orientali*

*Creme brulèe alla vaniglia <sup>(3, 7)</sup>  
ideale con Verduzzo friulano*

*Tiramisù classico <sup>(1, 3, 7)</sup>  
ideale con Recioto di Valpolicella*

*Bonet torinese con crumble all'amaretto e panna montata <sup>(1, 3, 7, 8, 12)</sup>  
ideale con Raboso passito*

*“Zaeti” veneti <sup>(1, 3, 7, 8)</sup>  
ideali con Torcolato di Breganze*