

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 20/11/2018, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://padova.mymenu.it/ristoranti/busa-dei-briganti>

## Fritti

### Crocchette vegetariane a base di patate

Crocchette di patate, verdure di stagione e curry dolce

*Attualmente non disponibile*

### Filetti di pollo

Con panatura croccante alle erbe aromatiche

€ 5,50

### Mozzarelline in carrozza

Con acciughe e panatura alle erbe aromatiche

*Attualmente non disponibile*

### Patate fritte

Con buccia

€ 4,00

### Polpette di carne alle erbe aromatiche e cumino

€ 4,50

### Praline di patate cacio e pepe

Praline di patate cacio e pepe con cuore fondente.

*Attualmente non disponibile*

## Sandwich

### Cinto

160 g di Pastrami affumicato e speziato, cipolla caramellata, formaggio di latteria e salsa bbq biologica

€ 10,00

### Gemola

160 g di Pastrami affumicato e speziato, insalata di cavolo cappuccio con carote, cipolla al cumino e maionese alla birra

€ 9,00

### Rua

160 g di Pastrami affumicato e speziato, cipolla caramellata, mozzarella fior di latte, crema di funghi, stanga di Dobbiaco alle erbe di montagna.

€ 11,00

## Burger

### Alpino

Burger di manzo, Stanga di Dobbiaco alle erbe di montagna, crema di funghi freschi e chips di speck dell'Alto Adige igp La carne dei nostri hamburger viene cotta al sangue, specificare nelle note per il ristorante se si desidera una diversa cottura.

€ 12,00

<b>Classico</b>	<b>€ 9,00</b>
<p>Pane artigianale, burger di manzo, Asiago pressato dop, cipolla caramellata, pomodoro fresco, salsa maionese biologica e valeriana fresca La carne dei nostri hamburger viene cotta al sangue, specificare nelle note per il ristorante se si desidera una diversa cottura.</p>	
<b>Crudo</b>	<b>€ 13,00</b>
<p>Pane artigianale, tartare di fesa patavina aromatizzata con capperi, cipolla, olive taggiasche, verdure crude di stagione, salsa senape e miele, rucola selvatica e scaglie di Montasio stravecchio dop.</p>	
<b>El Porco</b>	<b>€ 8,50</b>
<p>Pane artigianale, burger di pastin bellunese (carne di maiale salata e speziata), crema di peperoni, Casatella Trevigiana dop e cipolla caramellata.</p>	
<b>Golosone</b>	<b>€ 10,00</b>
<p>Pane artigianale, burger di manzo, scamorza affumicata, pancetta trentina croccante, cipolla caramellata, salsa senape/mayo e valeriana fresca.</p>	
<b>Quello di pollo</b>	<b>€ 10,00</b>
<p>Pane artigianale, petto di pollo allevato a latte e miele con panatura alle mandorle, insalatina julienne di cappuccio, carote e cipolla rossa di Tropea alla senape dolce e valeriana fresca.</p>	
<b>Speziale</b>	<b>€ 11,00</b>
<p>Pane artigianale, burger di manzo aromatizzato al coriandolo, uovo all'occhio di bue, cipolla caramellata, Asiago pressato dop, pancetta trentina croccante e salsa bbq. La carne dei nostri hamburger viene cotta al sangue, specificare nelle note per il ristorante se si desidera una diversa cottura.</p>	
<b>Zuccone</b>	<b>€ 9,00</b>
<p>Pane artigianale, burger di ceci e spinaci, scamorza affumicata, crema di zucca violina, cipolla caramellata e valeriana fresca. La carne dei nostri hamburger viene cotta al sangue, specificare nelle note per il ristorante se si desidera una diversa cottura.</p>	

## Dolci

<b>Cheesecake</b>	<b>€ 4,50</b>
<p>Con formaggio fresco di capra e coulis di frutti stagionali</p>	
<b>Mousse di cioccolato fondente</b>	<b>€ 4,50</b>
<p>Con crumble di frolla e cremoso alla nocciola</p>	
<b>Tiramisù della Busa</b>	<b>€ 4,50</b>
<p>Morbida crema al mascarpone e savoiardi al caffè.</p>	
<b>Torta al cioccolato</b>	<b>€ 4,00</b>
<p>Con cioccolato fondente al 70% servita con salsa di piccoli frutti.</p>	

## Birre agricole in bottiglia

**Ava 0,33 L** € 3,20

Birra di colore ambrato ad alta fermentazione dove il nostro malto si sposa perfettamente con massicce dosi dei migliori luppoli inglesi e americani, sia in fase di bollitura che in dry hopping. È una birra dal profilo aromatico eccezionale con un amaro deciso, ma ben bilanciato e di lunga persistenza. Stile: American Pale Ale Livello di amaro: 42 IBU Grado alcolico: 5,7 % vol.

**Ava 0,75 L** € 6,90

Birra di colore ambrato ad alta fermentazione dove il nostro malto si sposa perfettamente con massicce dosi dei migliori luppoli inglesi e americani, sia in fase di bollitura che in dry hopping. È una birra dal profilo aromatico eccezionale con un amaro deciso, ma ben bilanciato e di lunga persistenza. Stile: American Pale Ale Livello di amaro: 42 IBU Grado alcolico: 5,7 % vol.

**Frà Diavolo 0,33 L** € 3,20

Imperial Stout di colore ebano scuro e impenetrabile, al naso offre note tostate di caffè, cioccolato e liquirizia. Al palato è abbastanza secca e avvolgente, di buon corpo. L'amaro che ben si percepisce sul finale, la rende dotata di ottima bevibilità.

**Frà Diavolo 0,75 L** € 6,90

Imperial Stout di colore ebano scuro e impenetrabile, al naso offre note tostate di caffè, cioccolato e liquirizia. Al palato è abbastanza secca e avvolgente, di buon corpo. L'amaro che ben si percepisce sul finale, la rende dotata di ottima bevibilità.

**Nina 0,33 L** € 3,20

Birra di frumento dal colore giallo paglierino velato, leggera, fresca e dissetante, dai toni speziati e agrumati, grazie all'infusione di spezie, scorze di arancia e bergamotto. Stile: Blanche Livello di amaro: 5 IBU Grado alcolico: 4,5 % vol.

**Nina 0,75 L** € 6,90

Birra di frumento dal colore giallo paglierino velato, leggera, fresca e dissetante, dai toni speziati e agrumati, grazie all'infusione di spezie, scorze di arancia e bergamotto. Stile: Blanche Livello di amaro: 5 IBU Grado alcolico: 4,5 % vol.

**Paciana 0,33 L** € 3,20

Birra rossa ad alta fermentazione ispirata alle Ale stile belga di gusto pieno e deciso con profumi di frutta candita, spezie e una leggera nota affumicata sul finale. Stile: Belgian Ale Livello di amaro: 30 IBU Grado alcolico: 7,2 % vol.

**Paciana 0,75 L** *Attualmente non disponibile*

Birra rossa ad alta fermentazione ispirata alle Ale stile belga di gusto pieno e deciso con profumi di frutta candita, spezie e una leggera nota affumicata sul finale. Stile: Belgian Ale Livello di amaro: 30 IBU Grado alcolico: 7,2 % vol.

**Schivanoia 0,33 L** € 3,20

Birra chiara di colore giallo dorato ispirata allo stile Kolsch, ma caratterizzata da una maggiore luppolatura rispetto alla tradizione. Freschezza ed eleganza per una birra di facile beva. Stile: Kolsch Livello di amaro: 22 IBU Grado alcolico: 5,3 % vol.

## Schivanoia 0,75 L

€ 6,90

Birra chiara di colore giallo dorato ispirata allo stile Kolsch, ma caratterizzata da una maggiore luppolatura rispetto alla tradizione. Freschezza ed eleganza per una birra di facile beva. Stile: Kolsch Livello di amaro: 22 IBU Grado alcolico: 5,3 % vol.

## Zanzanù 0,33 L

€ 3,20

Birra dal colore ambrato con prevalenza di note maltate di toffee, mou e biscotto. Al palato si presenta di corpo leggero e con un amaro gradevole ed equilibrato.

## Zanzanù 0,75 L

€ 6,90

Birra dal colore ambrato con prevalenza di note maltate di toffee, mou e biscotto. Al palato si presenta di corpo leggero e con un amaro gradevole ed equilibrato.

## Bibite

### Aranciata Galvanina bio

€ 3,70

0.35 l

### Cedrata Galvanina bio

€ 3,70

0.35 l

### Chinotto Galvanina bio

€ 3,70

0.35 l

### Cola Galvanina bio

€ 3,70

0.35 l

### Tè Galvanina al limone bio

€ 3,70

0.35

### Tè Galvanina alla pesca bio

€ 3,70

0.35