

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 17/02/2019, 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	€ 3,90
Crocchette di patate, verdure di stagione e curry dolce	
Filetti di pollo	€ 5,50
Con panatura croccante alle erbe aromatiche	
Mozzarelline in carrozza	€ 5,00
Con acciughe e panatura alle erbe aromatiche	
Patate fritte	€ 4,00
Con buccia	
Polpette di carne alle erbe aromatiche e cumino	€ 4,50

Sandwich

Cinto	€ 10,00
160 g di Pastrami affumicato e speziato, cipolla caramellata, formaggio di latteria e salsa bbq biologica	
Gemola	€ 9,00
160 g di Pastrami affumicato e speziato, insalata di cavolo cappuccio con carote, cipolla al cumino e maionese alla birra	
Ortone	€ 11,00
160g di maialino in porchetta cotto al forno, salsa mayo/senape e cipolline in agrodolce	
Rua	€ 11,00
160 g di Pastrami affumicato e speziato, cipolla caramellata, mozzarella fior di latte, crema di funghi, stanga di Dobbiaco alle erbe di montagna.	

Burger

Alpino	€ 12,00
Burger di manzo, Stanga di Dobbiaco alle erbe di montagna, crema di funghi freschi e chips di speck dell'Alto Adige igrp La carne dei nostri hamburger viene SERVITA COTTURA MEDIA specificare nelle note per il ristorante se si desidera una diversa cottura.	

Alternativo € 15,00

Pane artigianale, petto d'anatra Polesana, salsa maionese agli agrumi, cipolla caramellata, formaggio erborinato vaccino e valeriana fresca.

Classico € 9,00

Pane artigianale, burger di manzo, Asiago pressato dop, cipolla caramellata, salsa maionese biologica e valeriana fresca. La carne dei nostri hamburger viene SERVITA COTTURA MEDIA specificare nelle note per il ristorante se si desidera una diversa cottura.

Crudo € 13,00

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.

El Porco € 8,50

Pane artigianale, burger di pastin bellunese (carne di maiale salata e speziata), radicchio di Treviso in saor e Casatella Trevigiana dop.

Erborinato € 12,00

Pane artigianale, burger di manzo, Erborinato vaccino, maionese ai capperi, rucola selvatica, pomodori secchi e aceto balsamico. La carne dei nostri hamburger viene SERVITA COTTURA MEDIA specificare nelle note per il ristorante se si desidera una diversa cottura.

Golosone € 10,00

Pane artigianale, burger di manzo, scamorza affumicata, pancetta trentina croccante, cipolla caramellata, salsa senape alla mayo e valeriana fresca. La carne dei nostri hamburger viene SERVITA COTTURA MEDIA specificare nelle note per il ristorante se si desidera una diversa cottura.

Quello di pollo € 10,00

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.

Speziale € 11,00

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 SERVITA COTTURA MEDIA specificare nelle note per il ristorante se si desidera una diversa cottura.

Zuccone € 9,00

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.

Dolci

Mousse di cioccolato fondente € 4,50

Con crumble di frolla e cremoso alla nocciola

Tiramisù della Busa € 4,50

Morbida crema al mascarpone e savoiardi al caffè.

Torta al cioccolato

Con cioccolato fondente al 70% servita con salsa ALLA VANIGLIA

Attualmente non disponibile

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

€ 6,90

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