

*Buseta & Boton nasce con l'obiettivo di offrire prodotti sani e di alta qualità.  
Cerchiamo con passione di migliorarci costantemente per farvi vivere un'esperienza indimenticabile.  
Se qualcosa non dovesse essere di vostro gradimento informate per tempo il nostro  
personale che proverà a soddisfare le vostre esigenze.*

*Grazie*

Il team Buseta & Boton



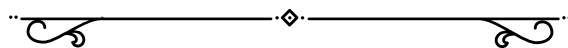
Coperto e servizio (dal lunedì al venerdì solo a cena) 2 €

Wi-Fi: Buseta e Boton Free

Grazie per la tua recensione su Tripadvisor! 

## Pranzo di lavoro dal martedì al venerdì

**Menù Pinsa Cesare con aggiunta di un ingrediente e acqua 10 €**



**Menù primo con contorno e acqua 12 €**

*a scelta tra*

Eliche con sugo a scelta tra pomodoro, ragù, vodka e guanciale, pomodorini e guanciale, pomodoro tonno e origano

Spaghetti con sugo a scelta tra colatura di alici di Cetara, aglio olio e peperoncino, amatriciana



**Menù secondo con contorno e acqua 14 €**

*a scelta tra*

Stinco di maiale

Costine al naturale

Costine caramellate alla salsa bbq al miele affumicata

Carpaccio di carne salà con radicchio e grana a scaglie



Pastissada d'asino con polenta taragna

La nostra cucina semplice ma allo stesso tempo tradizionale  
si può definire al passo con i tempi ma con il pieno  
rispetto della nostra tradizione.

I migliori prodotti offerti dal territorio vengono  
cucinati con attenzione e passione.

Per alcuni tagli di carne prediligiamo la lunga cottura  
a bassa temperatura con l'obiettivo


di offrirvi un'esperienza sensoriale davvero unica!

I nostri primi piatti, rigorosamente di pasta fresca,  
sono cucinati a regola d'arte dal nostro chef.




Buon appetito!










## ANTIPASTI

Bruschetta con datterini al basilico, culatello di Zibello 18 mesi, stracchino ed erba cipollina	7 €
Tagliere di speck del contadino (Alto Adige 9 mesi) con selezione di formaggi tipici, miele d'acacia bio e cipolla caramellata	piccolo 14 € grande 28 €
Tagliere di culatello di Zibello 18 mesi con Parmigiano Reggiano 24 mesi e miele d'acacia bio	piccolo 15 € grande 30 €
Stracciatella di burrata e crudo di Parma 24 mesi	13 €
Carne salà di Garronese Veneta su letto di radicchio Verona, funghi pioppini, olio alle erbe e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi 	14 €
Tartar di cavallo con stracciatella di burrata, datterini confit, cialda di pane carasau e polvere di olive taggiasche	13 €

## PRIMI di PASTA FRESCA

Spaghettono cacio e pepe con datterini confit 	12 €
Tortellini di Valeggio cremosi al tartufo fresco Umbro	15 €
Gnocchi allo stracotto d'asino	12 €
Eliche al ragù di coniglio profumato alla salvia con pesto di pomodorini secchi	12 €
Eliche al ragù	8,50 €
Eliche al pomodoro 	7,50 €
Pasta senza glutine 	da 8 €

## SECONDI PIATTI *di Garronese Veneta*

250 gr di tagliata servita con purea di zucca, spuma di castagne, mandorle tostate e glassa di aceto balsamico 	17 €
250 gr di filetto alla griglia 	24 €
250 gr di filetto alla senape 	25 €
250 gr di filetto all'amarone della Valpolicella 	26 €
600 gr di costata 	25 €
1,3 kg di bistecca alla Fiorentina con selezione di sali e pepi 	65 €
250 gr di cotoletta con confettura di ribes e salsa allo yogurt	12 €
Big - Stecca da 6,5 kg (solo su ordinazione) 	250 €

## SECONDI PIATTI

### *in umido*

Pastisada d'asino con polenta taragna 12 €

Guancetta di manzo stufata al vino Valpolicella ripasso e polenta taragna 12 €



### *cotture a bassa temperatura*

500 gr di costine di maiale glassate con salsa barbecue al miele affumicata 16 €

500 gr di costine di maiale alla griglia con olio alle erbe 15 €

600 gr di costalunga suprema glassata alla salsa barbecue rossa leggermente piccante 18 €

650 gr di galletto alla birra Löwenbräu 13 €

300 gr di suprema di pollo con salsa all'arancia e zenzero 12 €

## Contorni

Patate al forno, patate fritte, verdure miste di stagione e insalatina gentile con datterini 4,5 €

## Insalate

Insalata dello chef (insalata gentile, datterini, tonno, olive taggiasche, mais, capperi e ricotta affumicata) 12 €

Insalata Buseta & Boton (insalata gentile, pollo, carciofi, olive taggiasche, cipolla rossa di tropea, capperi e glassa di aceto allo Sherry) 13 €

Insalata mista (insalata verde e datterini) 7 €

Gran misto di verdure 8 €

## PER I PIÙ PICCINI

Pasta baby al pomodoro 4 €

Pasta baby al ragù 5 €

Tortellini di Valeggio al burro e salvia 6 €

Pinsa baby rossa 4 €

Pinsa baby margherita o würstel o con patatine fritte 5 €

Baby cotoletta e patatine 7 €

Baby würstel e patatine 6 €

## Menù degustazione

### *Antipasto*

Speck del contadino Igp, culatello di Zibello  
e Parmigiano Reggiano 24 mesi

### *Bis di primi*

Tortellini di Valeggio al tartufo Umbro

Spaghettono cacio, pepe e datterini confit

### *Secondo*

Costine di maiale glassate alla salsa barbecue al miele affumicata  
(su richiesta anche al naturale)

### *Contorno a scelta*

### *Dessert*

Tiramisù o pannacotta (al caramello o frutti di bosco)

€ 29

Il termine Pinsa proviene dal latino "pinsere" che significa stendere, allungare; la forma ovale della Pinsa Romana® viene riproposta dall'antica Roma dove la pasta veniva allungata assumendo questa caratteristica forma.

La Pinsa Romana® nasce a Roma ed è composta da un mix di: farina di frumento, farina di soia, farina di riso e pasta madre, tutto rigorosamente NO OGM.

Questo mix permette di realizzare un impasto ad alta idratazione e raggiungere lunghe lievitazioni (da 24 a 96 ore) risultando estremamente digeribile e con ridotte quantità di grassi.

La Pinsa Romana® si presenta con un accurato rapporto croccantezza/morbidezza tra l'esterno e l'interno della pasta rilasciando un sapore di pane antico gustoso e inconfondibile.

Una semplice margherita realizzata con un impasto di pizza classica tonda ha un quantitativo di 230 kcal per 100 gr.

La Pinsa Romana® a differenza della pizza può contare su apporti calorici decisamente inferiori nonostante l'utilizzo di ingredienti più ricercati.



## LE PINSE

CESARE (pomodoro, mozzarella, basilico) 	6,50 €
AUGUSTO (pomodoro, bufala, datterini, olio evo, grana - tutto in uscita) 	10 €
TIBERIO (pomodoro, mozzarella, alici di Cetara, origano, grana)	9,50 €
ROMOLO (mozzarella, fiori di zucca, salsiccia, crema al gorgonzola, semi di lino e grana)	10 €
CALIGOLA (pomodoro, mozzarella, funghi, capperi, olive, carciofi, alici di Cetara, origano)	10 €
COMMODO (pomodoro, mozzarella, verdure miste) 	9,50 €
GALBA (pomodoro, mozzarella, tonno del Mar Cantabrico, cipolla)	9,50 €
TITO (radicchio, monte veronese dop, salsiccia e crema di gorgonzola e grana)	10 €
CARACALLA (pomodoro, burrata, prosciutto crudo, crema al tartufo, basilico)	13 €
MARCO AURELIO (hummus di ceci, fiori di zucca, zucchine, carciofi, olio evo e semi di lino) 	12 €
COSTANTINO (mozzarella, zucchine, fiori di zucca, alici di Cetara, grana)	13 €
LUCIO VERO (mozzarella, datterini, olive, capperi, scarola, alici di Cetara, olio all'aglio, grana)	13 €
TRAIANO (pomodoro, burrata, datterini, olive taggiasche, basilico, grana) 	12 €
DOMIZIANO (mozzarella, monte veronese dop, stracchino alle erbe, pecorino, speck e pesto di noci)	11 €
ADRIANO (mozzarella, stracciatella, mortadella, pistacchi, grana)	11 €
PERTINACE (mozzarella, speck, philadelphia, crema al tartufo, erba cipollina)	13 €
ALESSANDRO SEVERO (pomodoro, mozzarella, peperoni, salamino piccante, olio all'aglio, origano)	11 €
AURELIANO (mozzarella, funghi, philadelphia, cipolla rossa, prosciutto crudo 24 mesi)	12 €
MACRINO (mozzarella, ricotta, cipolla rossa di tropea, lardo patanegra, pepe)	12 €
CLAUDIO (pomodoro, mozzarella, ricotta, pepe nero, prosciutto cotto, olio e.v.oliva, grana)	12 €
OTONE (pomodoro, stracchino alle erbe, prosciutto cotto, datterini confit e grana)	12 €

## LE PINSE GOURMET

DECIO (mozzarella, stracciatella di burrata, datterini confit e alici del Mar Cantabrico)	14 €
OSTILIANO (mozzarella, scarola, stracciatella di burrata, straccetti di salmone affumicato norvegese, olio evo e pepe bianco)	15 €
BALBINO (pomodoro, mozzarella, melanzane, cipolla, ricotta, nduja calabrese)	14 €
VALENTE (mozzarella, carne salà, olio al rosmarino, olive taggiasche, datterini e grana a scaglie)	14 €
MASSENZIO (pomodoro, mozzarella, funghi pioppini, black angus affumicato, emulsione ai funghi e grana a scaglie)	15 €

### Aggiunte:

Prosciutto crudo, cotto, guanciale e alici di Cetara	2,5 €
Mortadella, stracciatella di burrata, bufala	2 €
Alici del Mar Cantabrico	4 €
Altre	1,5 €

Le informazioni circa la presenza di sostanze che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.



## DESSERT

Tiramisu	5 €
Pannacotta (caramello e frutti di bosco)	5 €
Barozzino	5 €
Zuccotto ai lamponi	5 €
Tartufo di pizzo calabro bianco e nero	5 €
Semifreddo al pistacchio	5 €
Cassata siciliana	5 €
Delizia al limone	5 €
Tortino con cuore morbido di cioccolato e pallina di gelato	6 €
Cheesecake ai mirtilli	5 €
Sorbetto caffè e limone	3 €

## Caffetteria

Caffè	1,50 €
Decaffeinato	2 €
Caffè d'orzo	2 €
Ginseng	2 €
Caffè corretto	2,50 €
Cappuccino	2,50 €
Caffè shakerato	3 €

## Acqua

Acqua naturale e gasata 75 cl	2,50 €
-------------------------------	--------

## Bibite in bottiglietta di vetro 33cl

Coca Cola, Coca Zero, Fanta	3 €
-----------------------------	-----

## Bibite 33cl

Sprite, Chinotto, The al limone/pesca, Lemon Soda	3 €
---	-----

## Alla spina

Coca Cola	30 cl 3 €	50 cl 4,50 €
Vino bianco frizzante	25 cl 4 €	50 cl 8 € 1 lt 12 €
Birra Löwenbräu Original	20 cl 2,50 €	40 cl 5,00 €
Birra Hoegaarden	25 cl 3 €	50 cl 5,50 €
Birra Lisa Birra del Borgo artigianale		33 cl 6 €

**Botte in legno** di birra Löwenbräu a caduta 20 lt (su ordinazione) 150 €

## Aperitivi

Gingerino / Crodino	3 €
Bitter Campari / Spritz Aperol	4 €
Campari soda / Martini Rosso / Martini Bianco	3 €
Spritz	2,50 €
Americano / Negroni	5 €

## Distillati

Grappa al miele “Antiche distillerie Mantovani”	3 €
Grappa di prosecco “Antiche distillerie Mantovani”	3 €
Grappa di moscato “Antiche distillerie Mantovani”	3 €
Grappa invecchiata “Antiche distillerie Mantovani” 2 anni Barrique	3,50 €
Grappa di amarone selezione “Antiche distillerie Mantovani”	4 €
Grappa di cabernet riserva n.5 “Antiche distillerie Mantovani”	4,50 €

## Rum

Pampero	4 €
El dorado 12 anni	8 €
Diplomatico	6 €

## **Whisky**

Jack Daniels 5 anni	5 €
Jameson	6 €
The Balvenie 12 anni	8 €

## **Cognac**

Remy Martin	5 €
Martell	5 €

## **Vodka**

Grey Goose	5 €
------------	-----

## **Amari**

Amaro del Polesine “Antiche distillerie Mantovani”	3 €
Liquore allo zenzero e fiori di sambuco “Antiche distillerie Mantovani”	3 €
Liquirizia la Nuit “Antiche distillerie Mantovani”	3 €
Limoncino “Antiche distillerie Mantovani”	3 €
Montenegro	3 €
Braulio	3 €
Jegermeister	3 €
Fernet Branca	3 €
Averna	3 €

## **Crema**

Crema “Antica distilleria Mantovani” (pistacchio, melone, tiramisù, cioccolato bianco e cocco)	3 €
--	-----

# CARTA VINI

## Le nostre bollicine

Prosecco Superiore Millesimato Valdobbiadene “Villa Vetti” Docg 75 cl <i>Spumante metodo charmat, 100% glera</i>	3,5 € 20 €
Fashion Victim Cuvè Brut “Astoria” Doc 75 cl	15 €
Fashion Victim Rosè Extra Dry “Astoria” Doc 75 cl <i>varietà aromatiche tipiche dell’ alto trevigiano</i>	15 €
Franciacorta Brut “Uberti” Docg 75 cl <i>chardonnay, pinot bianco e pinot nero</i>	35 €
Franciacorta Saten Magnificentia “Uberti” Docg 2011 75 cl <i>chardonnay</i>	50 €
Franciacorta Rosè “Uberti” Docg 75 cl <i>chardonnay e pinot nero</i>	35 €
Franciacorta Brut “Ca’ del Bosco” 75 cl <i>chardonnay, pinot bianco e pinot nero</i>	6 € 38 €
Perlè “Ferrari” 75 cl <i>metodo classico uve chardonnay</i>	45 €

## Vini bianchi

### FRIULI VENEZIA GIULIA

Sauvignon 2016 “Collio Blazic” Doc 75 cl <i>sauvignon blanc 100%</i>	18 €
---	------

### MARCHE

Passerina Ofithe 2015 “Moncaro” Doc 75 cl <i>passerina 100%</i>	18 €
Pecorino Ofithe 2015 “Moncaro” Doc 75 cl <i>pecorino 100%</i>	18 €

### ALTO ADIGE

Gewurztraminer 2016 “Abbazia di Novacella” 75 cl <i>Traminer 100%</i>	25 €
--	------

### VENETO


Soave “Gini” Docg 75 cl <i>garganega 100%</i>	3 € 18 €
Custoza “Cavalchina” Doc 75 cl <i>garganega, fernanda, trebbiano e trebbianello</i>	15 €

### LOMBARDIA

Lugana “Avanzi” Doc 75 cl <i>turbiana 100%</i>	22 €
Chiaretto del Garda “Avanzi” 75 cl <i>gropello, barbera, san giovese e marzemino</i>	20 €

## TOSCANA

Vermentino Solosole "Poggio al tesoro" 75 cl  
*vermentino 100%*

 4€ 22 €

## UN PÒ DI FRANCIA

Bordeaux Blanc (Sauv Semillon Muscat) 2016 "Les Caves du Ch. Lamothe" 75 cl  
*sauvignon blanc, sémillon e muscadelle*

20 €

Riesling Tradition (Alsazia) 2015 "Albert Mann" 75 cl  
*100 % riesling*

32 €

## Vini rossi

### ALTO ADIGE

Lagrein 2016 "Abbazia di Novacella" 75 cl  
*lagrein 100%*

22 €

Pinot Nero 2016 "Abbazia di Novacella" 75 cl  
*pinot nero 100%*

25 €

### TOSCANA

Mediterra 2014 "Poggio al Tesoro" 75 cl  
*syrah, merlot e cabernet sauvignon*

20 €

Il Seggio 2014 "Poggio al Tesoro" 75 cl  
*merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon e petit verdot*

28 €

Morellino di Scansano 2015 "Motta Docg" 75 cl  
*sangiovese e ciliegio*

15 €

Chianti Classico riserva 2013 "Antinori" Docg 75 cl  
*sangiovese, cabernet*

35 €

Chianti Classico gran selezione 2013 Badia al Passignano "Antinori" Docg 75 cl  
*sangiovese 100%*

50 €

Brunello di Montalcino 2012 "Lisini" Docg 75 cl  
*sangiovese 100%*

50 €

Tignanello 2010 "Villa Antinori" 75 cl  
*sangiovese, cabernet franc, cabernet sauvignon*

150 €

### PIEMONTE

Dolcetto D'Alba 2016 "Rinaldi" Doc 75 cl  
*dolcetto 100%*

15 €

Barbera D'Alba 2015 "Rinaldi" Doc 75 cl  
*dolcetto 100%*

18 €

Nebbiolo Langhe Capisme 2016 "Clerico" Doc 75 cl  
*nebbiolo 100%*

25 €

Barolo 2012 "Clerico" Docg 75 cl  
*nebbiolo 100%*

55 €

### VENETO

Valpolicella Classico 2016 "Domini Veneti" Docg 75 cl   
*corvina, corvinone e rondinella*

18 €

Valpolicella Classico il Valpo 2016 "La Giuva" 75 cl  
*corvina, corvinone e rondinella*

20 €

Valpolicella Classico 2017 "Allegrini" Docg 75 cl  
*corvina, rondinella e molinara*

18 €

Valpolicella Classico 2017 "Manara" 75 cl  
*corvina, rondinella e molinara*

15 €

Valpolicella Superiore S. Giorgio 2014 “Corte Rugolin” 75 cl <i>corvina, corvinone e rondinella</i>	20 €
Valpolicella Superiore 2015 “Vigneti di Ettore” 75 cl <i>corvina, corvinone, rondinella e croatina.</i>	20 €
Valpolicella Superiore Vecio Belo 2016 “Manara” 75 cl <i>corvina, corvinone e rondinella</i>	19 €
Valpolicella Superiore Il Rientro 2015 “La Giuva” 75 cl <i>corvina, corvinone rondinella e oseletta</i>	35 €
Valpolicella Superiore Telos (senza solfiti) 2014 “Tenuta San Antonio” 75 cl <i>corvina, corvinone rondinella e oseletta</i>	23 €
Valpolicella Superiore 2009 “Quintarelli” 75 cl <i>Corvina, rondinella, cabernet.</i>	90 €
Valpolicella Superiore Monte Lodoletta 2011 “Dal Forno Romano” 75 cl <i>corvina, corvinone, oseletta, creatina e rondinella</i>	120 €
Palazzo della Torre 2015 “Allegrini” Docg 75 cl <i>corvina, rondinella e sangiovese</i>	 3,5 € 25 €
Valpolicella Brolo Campofiorin 2014 serie oro “Masi” 75 cl <i>corvina, rondinella e oseletta</i>	26 €
Valpolicella Ripassa 2014 “Zenato” 75 cl <i>corvina, corvinella e oseletta</i>	29 €
Valpolicella Ripasso 2015 “Corte Rugolin” 75 cl <i>corvina, corvinone e rondinella</i>	23 €
Valpolicella Ripasso La Casetta 2015 “Domini Veneti” 75 cl <i>corvina, corvinone e rondinella</i>	27 €
Valpolicella Ripasso Corte Giara 2016 “Allegrini” 75 cl <i>corvina e rondinella</i>	20 €
Valpolicella Ripasso Le Morete 2015 “Manara” 75 cl <i>corvina, rondinella e molinara</i>	22 €
Palazzo della Torre 2015 “Allegrini” Docg 50 cl <i>corvina, rondinella e sangiovese</i>	18 €
Valpolicella Amarone 2011 “Tezza” Docg 75 cl <i>corvina, corvinone e rondinella</i>	45 €
Valpolicella Amarone 2012 “Tommasi” Docg 75 cl <i>corvina, corvinone, rondinella, molinara e oseletta</i>	50 €
Valpolicella Amarone 2013 “Allegrini” Docg 75 cl <i>corvina, corvinone e rondinella</i>	65 €
<b>UN PO' DI FRANCIA</b>	
Bordeaux Rouge 2014 “Les Caves Du Ch. Lamothe” 75 cl <i>merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc</i>	25 €
Sauvigny rouge 2013 “Domaine Chapuis” 75 cl <i>pinot nero 100%</i>	40 €

## Vini da dessert e fine pasto

Spumante Moscato Rosè “Astoria” 75 cl <i>moscato malvasia nera</i>	15 €
Recioto della Valpolicella 2013 “Tommasi” Docg 50 cl <i>corvina, rondinella e molinara</i>	35 €