



☆ GOTTI ☆

Spritz

Sweet	Bitter
Aperol	Campari
Pimms e melograno	Cynar
Hugò Albicoccolo	Rabarbaro
Friggitello Vermouth	UAU
Lemonello	Select
Percokitz	Mirto
(solo mesi estivi)	Nonino

6.00



☆ VINO ☆

Bianco

Soave Classico DOC <i>Bottiglia 23.00 - Calice 5.50</i>	Chardonnay IGT <i>Bottiglia 20.00 - Calice 5.00</i>
Tai DOC <i>Bottiglia 20.00 - Calice 5.00</i>	Ribolla Gialla DOC <i>Bottiglia 20.00 - Calice 5.00</i>
Pinot Grigio DOC <i>Bottiglia 20.00 - Calice 5.00</i>	Lugana <i>Bottiglia 20.00 - Calice 5.00</i>

Rosso

Valpolicella Classico <i>Bottiglia 20.00 - Calice 5.00</i>	Merlot DOC Venezia <i>Bottiglia 20.00</i>
Valpolicella Ripasso <i>Bottiglia 25.00 - Calice 6.00</i>	Raboso del Piave <i>Bottiglia 22.00</i>
Refosco DOC <i>Bottiglia 20.00</i>	Amarone della Valpolicella <i>Bottiglia 35.00</i>

Bollicine

Prosecco DOC Extra Dry <i>Bottiglia 20.00 - Calice 5.00</i>	Prosecco DOC Rosè Extra Dry <i>Bottiglia 20.00 - Calice 5.00</i>
Prosecco Lagrein <i>Bottiglia 23.00 - Calice 5.50</i>	Prosecco Valdobbiadene <i>Bottiglia 25.00</i>

Chiedere allo staff per altri vini alla mescita

Vin Brulè 5.00	Cocktails Caldi 7.00
Solo nei mesi freddi	

Cocktails analcolici **7.00**

Chiedi allo staff per i prodotti

Buseto Drink

Flamingo Margarita

Tequila, lamponi del Monti Cimini, lime,
sale al lampone / Tequila, Monti Cimini raspberries,
lime, raspberry salt
10.00

Lucy In the sky

Gin, succo di lime, triple sec, zucchero,
blue curaçao, meringa
Gin, lime juice, triple sec, sugar,
blue curaçao, meringue
10.00

Barbie Spritz

Gin, lime, sciroppo di fragola,
prosecco, ciliegia maraschino
Gin, lime, strawberry syrup,
prosecco, maraschino cherry
10.00

Elisir anni 20

Campari, vermouth, red label, Ratafià
Campari, vermouth, red label, Ratafià
10.00

Gin gin Tonic

Tanqueray Ten, marmellata di arancia amara,
rosmarino, tonica / Tanqueray Ten,
bitter orange marmalade, rosemary, tonic water
10.00

Negroni Torba

Cinzano, Campari, Gin Torbato
Cinzano, Campari, Peated Gin
10.00

Dama Verde

Gin, lime, marmellata di lime, Assenzio
Gin, lime, lime jam, Absinthe
10.00

Fava Colada

Tequila Espolòn infusa con fava di cacao,
succo ananas, orzata, lime
Tequila Espolòn infused with cocoa bean,
pineapple juice, orgeat, lime
10.00

Ganesh

Kingston Rum, lime, tiki butter,
mandorla di toritto, angostura bitter
Kingston Rum, lime, tiki butter,
toritto almond, angostura bitter
10.00

Caxxo Sauron

Tequila Espolòn, passion fruit, tabasco, lime
Tequila Espolòn, passion fruit, tabasco, lime
10.00

Carmen Miranda:

Kingston Rum, Rum all'ananas,
lime, zucchero, succo ananas
Kingston Rum, pineapple Rum,
lime, sugar, pineapple juice
10.00



Cocktail

Americano	7.00	Margarita	7.00
Bloody Mary	8.00	Mojito	8.00
Boulevardier	8.00	Moskow Mule	7.00
Caipirinha	8.00	Negroni	8.00
Caipiroska	8.00	Negroni sbagliato	7.00
Daiquiri	7.00	Paloma (Espolon e Thomas Henry)	8.00
Gin Crusta	8.00	Sour	7.00
Gin lemon	7.00	Vodka lemon	7.00
Gin tonic (linea)	7.00	Vodka Tonic	7.00
London Mule	7.00	Old Fashioned	8.00
Long Island Ice Tea	8.00	Wild Turkey Bourbon	

Per cocktails con prodotti Premium chiedere allo staff
For cocktails with premium products ask the staff

Amari

Amari Nazionali
5.00

Rum

Flor de Cana 5aa	6.00	Legendario 9 aa	7.00
Flor de Cana Centenario 12 aa	8.00	J. Bally Piramide	10.00
Solera Millionario 15aa	9.00	Myers	6.00

Vodka

Snow Leopard	Zubrowska
7.00	6.00

Whiskey

Bourbon Woodford Reserve	8.00	Suntory Chita	13.00
Bourbon Michter's Single Barrel	13.00	Akasi Blended	8.00
Jameson	5.00	Ledaig 10 aa	11.00
Auchentoshan American Oak	7.00	Lagavulin 8 aa	15.00

Bevande

Bevande analcoliche sodate 5.00	Succo di frutta Bio 4.00
--	---------------------------------------

Per maggiori informazioni sui nostri ingredienti e sull'eventuale presenza di
sostanze che possano procurare reazioni allergiche o intolleranze è disponibile,
su richiesta, l'apposita documentazione.

For more information on our ingredients and on the possible presence of
substances that can provide allergic reactions or intolerance is available,
on request, the appropriate documentation.

Contact us:

+39 380 434 0445 | info@buseto.it | www.buseto.it



Buseto

GOTTO & CICCETTO

MENU

GOTTI

gotto

/ gòt · to /

sostantivo maschile

Bicchiere di vetro,
di solito utilizzato nelle osterie.
Nell'uso di alcune regioni,
soprattutto nel Veneto
può indicare anche solo
il contenuto del bicchiere.

cicchetto

/ cìc · chèt · to /

sostantivo maschile

Stuzzichino rompidigiuno, la cui
composizione varia a seconda
del periodo dell'anno.



Il nostro metodo

I nostri gin tonici hanno solo 3 ingredienti che li rendono unici:
gin ricercati che raccontano una storia,
più di 15 tipi di acque toniche
con caratteristiche di botaniche e carbonature
diverse, e il ghiaccio da noi stessi prodotto
con acque con un residuo fisso inferiore a 30 mg/L.



☆ GIN TONICI ☆

Floreali - Floral

		Gin Tonic	Gin
Adamus	Levia (PT)	14.00	6.00
Bordiga rosa	Cuneo (IT)	15.00	6.50
Bulldog	Warrington (GB)	12.50	5.00
Cittadelle	Chateau de Bonbonette (FR)	12.00	5.00
Generous	La Rochefoucauld (FR)	11.00	4.00
Ginarte	Novara (IT)	12.00	5.00
G'vine	Merpins (FR)	12.00	5.00
Hendrick's	Bellshill (GB)	10.00	4.00
Jinzu	Leven (GB)	12.00	5.00
Liverpool rose	Liverpool (GB)	10.00	4.00
London n°1	London (GB)	13.00	5.00
Mirabeau	Cotignac (FR)	13.00	5.00
Monkey 47	Loßburg (DE)	13.00	5.00
Monsieur	Asti (IT)	13.00	5.00
Roku	Shimamoto (JP)	13.00	5.00
Silent pool	Surrey (GB)	13.50	5.50

Fruttati - Fruity

		Gin Tonic	Gin
Brockmans	London (GB)	13.00	5.50
Cubical Mango	Jerez De La Frontera (ES)	12.50	5.50

Knut Hansen	Flensburg (DE)	13.00	5.50
Major	Novara (IT)	13.50	5.50
Panda	Hautes Fagnes (BE)	12.00	5.50

Erbacei - Herbal

		Gin Tonic	Gin
Bacûr	Treviso (IT)	12.00	5.00
Ginepraio	Firenze (IT)	13.00	5.50
Marconi 46	Schiavon (IT)	13.00	5.00
Pilz	Trento (IT)	12.50	5.00
Sabatini	Cortona (IT)	13.00	5.00
VII Hills	Roma (IT)	11.50	4.50
Morbidi			
Acqueverdi	Saint Marcel (IT)	13.00	5.00
Pigskin pink	Oristano (IT)	12.00	5.00
Solo wild	Sassari (IT)	12.50	5.00

Speziati - Spicy

		Gin Tonic	Gin
À la madame	Asti (IT)	13.00	5.00
Bobby's	Schiedam (NL)	12.50	5.00
Bombay Sapphire	Laverstoke Mill (GB)	7.00	4.00
Bordiga dry	Cuneo (IT)	12.50	5.00
Canaima	Lara (VE)	13.00	5.50
Crocodile	Asti (IT)	12.50	5.00
Gin Mare	Vilanova I La Geltru (ES)	12.00	5.00
Hayman's Old Tom	London (GB)	11.00	4.50
N°3	London (GB)	13.00	5.00
Nordes	Vedra (ES)	12.00	5.50
Puert Indias Black	Siviglia (ES)	12.00	5.00

		Gin Tonic	Gin
Sipsmith	Hammersmith (GB)	13.00	5.50
Tabar	Modena (IT)	11.00	4.00
Tranquebar	Dragør (NL)	11.00	4.00

Agrumati - Citrus

		Gin Tonic	Gin
Grifu Old	Oristano (IT)	13.00	5.00
Liverpool Lemongrass	Liverpool (GB)	10.00	4.00
Malfy arancio	Torino (IT)	13.50	5.50
Malfy limone	Torino (IT)	13.50	5.50
Malfy rosa	Torino (IT)	13.50	5.50
Mediterraneo	Arezzo (IT)	12.00	5.00
Roby marton	Treviso (IT)	13.50	5.50
Sakurao	Sakurao (JP)	13.00	5.50
Silent pool citrus	Surrey (GB)	13.50	5.50
Tanqueray	London (GB)	8.00	4.00

Secchi - Dry

		Gin Tonic	Gin
Aquamirabilis	Gubbio (IT)	14.00	6.00
Aviation	Portlan (USA)	14.00	5.50
Beefeater	London (GB)	7.00	4.00
Beefeater 24	London (GB)	8.50	4.00
Bombay dry	Laverstoke mill (GB)	7.00	4.00
Cubical	Jerez De La Frontera (ES)	12.00	5.00
Elephant	Hamburg (DE)	15.00	6.50
Fifthy pounds	London (GB)	13.00	5.00
Grifu dry	Oristano (IT)	12.50	5.00
Junipero	San francisco (Usa)	13.00	5.00

		Gin Tonic	Gin
Martin Miller's	London (GB)	12.00	5.00
Pigskin silver	Oristano (IT)	11.00	4.00
Più cinque	Vicenza (IT)	12.00	5.00
Puro	Treviso (IT)	12.50	5.00
Plymouth	Plymouth (GB)	12.00	5.00
Plymouth Navy Strength	Plymouth (GB)	13.00	5.00
River Mentana	Monteforte d'Alpone (VR)	12.00	5.00
Sylvius	Leiden (NL)	12.00	5.00
Tanqueray Ten	London (GB)	8.50	4.00

Affumicati - Smoked

		Gin Tonic	Gin
Bordiga smoke	Cuneo (IT)	15.00	6.50
Gil peated	Cosenza (IT)	16.00	6.50

Salati - Salted

		Gin Tonic	Gin
Caprisius	Capri (IT)	12.00	5.00
Etsu Ocean	Hokkaido (JP)	13.00	5.50
Marconi 42	Schiavon (IT)	12.00	5.00
Ponza	Ponza (IT)	13.00	5.50

Degustazione

Gin Tonici
3 Gin da 1,5 cl a tua scelta tra quelli in bottigliera
con Tonica Cortese Originale 1959
*Three 1.5cl gin of your choice among those in the bottle with
Tonica Cortese Originale 1959*
16.00

Gin
3 Gin da 1,5cl a tua scelta tra quelli in bottigliera
Three 1.5cl gin of your choice among those in the bottle
12.00



Consigliati



Più richiesti

Chiedi se ci sono novità sui Gin!

Bistro

CICCHETTERIA

Aperitivo

Dalle ore 17:00 alle ore 20:00

Spritz o Calice di vino o
Drink base o analcolico

+

un tagliere di salumi o
bruschette vegetariane

€10

Cicchetteria

Tris di bigné:
Con mousse di tartufo, pomodoro e
olive € 6,50

Bigné singolo € 2,50

Pancia di maiale CBT* € 6,50
Cotta a bassa temperatura e Teriyaki

Pollo CBT* € 6
Cotto a bassa temperatura con salsa
BBQ e Gin

Canapé bresaola di € 5
sgombro
Sgombro marinato agli agrumi con
cipolla caramellata e crumble di
pistacchio

Alici in saor* € 6

Lingua CBT* € 10
Cotta a bassa temperatura con salsa
verde e pepe rosa tostato

Baccalà Buseto* € 6

Tris di Cicchetti di Polpo* € 13
(33gr x3) Cotto a bassa temperatura
con salsa aioli, salsa verde e salsa
del giorno

Bruschette (2pz)

Pomodoro fresco € 4

Stracciatella e € 6
pomodoro secco

Baccalà mantecato* € 7

Moscardini in umido* € 7

Gorgonzola noci e € 5
miele

Cicchetto Cantabrico € 12
Alici del Mar Cantabrico sott'olio,
burro aromatizzato e pane bruscato

I piatti

Tris di mini Hamburger € 12
(50gr x 3) con i nostri preparati

Tris di mini panini con € 12
Pulled Pork e salsa BBQ

Tacos pollo Sifrina € 12
Pomodoro fresco, edamer, salsa Dip

Tacos Vegetariani € 12

Tacos Vegani € 12

Bun con Hamburger Vegano € 8
con mozzarella vegana e
cavolo viola marinato

Tagliere di Formaggi € 14

Crudi di pesce

Tris di orata* € 13
(33gr x 3) con riduzione di frutti
rossi, crumble di pistacchio e polvere
di olive nere

Tartare di orata affumicata* € 14
(100g) con riduzione di frutti di
bosco e crumble di pistacchio

Carpaccio di pescato del € 15
giorno* (100g)

Crudi di carne

Tartare di manzo affumicata € 15
(100g) con julienne di patata
viola fritta e fiori eduli

Tartare di Fassona/Chianina € 20
(100g) con nido di Kataifi, uovo CBT
62°

Dolci

Crème brûlée € 6

Soufflè mela, cannella e € 6
gelato alla crema

Brownie al cioccolato € 6

Abbiamo anche fantastici fuori menù del giorno

CHIEDI AL NOSTRO STAFF

Coperto gratuito, pane € 1 pane senza glutine 2€

*Il prodotto potrebbe essere in caso di non
disponibilità abbattuto, congelato o scongelato da noi

Bistro

CICCHETTERIA

Aperitivo

From 5 p.m. to 8 p.m.
Spritz or Wine glass or
non-alcoholik drink
+
Platter of cold cuts or
vegetarian bruschetta
€10

Cicchetteria

Cream puffs trio Truffle, tomato, olives	€ 6,50
Cream puff	€ 2,50
Pork belly Low-temperature cooked with Teriyaki	€ 6,50
Chicken Low-temperature cooked with BBQ sausage and Gin	€ 6
Canapè citrus mackerel bresabla With caramelized onion and pistachio crumble	€ 5
Anchovies in saor	€ 6
Veal tongue Low-temperature cooked with green sauce and roasted pink pepper	€ 10
Codfish Buseto style	€ 6
Octopus Cicchetto trio Low-temperature cooked with alioli sauce, green sauce and sauce of the day	€ 13

Bruschette (2pz)

Fresh tomatoes	€ 4
Stracciatella and sun- dried tomatoes	€ 6
Creamed codfish	€ 7
Stewed musky octopodes	€ 7
Gorgonzola cheese, walnuts and honey	€ 5
Cicchetto Cantabrico Cantabrian Sea Anchovies, flavoured butter and toasted bread	€ 12

Main courses

Gourmet burgers trio with our own preparations	€ 12
Small sandwiches trio with Pulled Pork and BBQ sauce	€ 12
Sifrina chicken tacos Fresh tomatoes, edamer, DIP sauce (vegetarian option)	€ 12
Platter of cheese	€ 14
Vegetarian Tacos	€ 12
Vegan Tacos	€ 12
Bun with Vegan mozzarella and marinated purple cabbage	€ 8

Raw fish

Sea bream Trio With red fruit sauce, pistachio crumble and black olive powder	€ 13
Smoked Sea bream tartare With mixed berries sauce and pistachio crumble	€ 14
Fish of the day Carpaccio (100g)	€ 15

Raw meat

Smoked Beef Tartare (100g) With fried julienne of purple potatoes and edible flowers	€ 15
Fassona/Chianina Tartare (100g) Low-temperature cooked (62°) with Kataifi nest	€ 20

Desserts

Crème brûlée	€ 6
Apple and cinnamon soufflé and cream ice cream	€ 6
Chocolate brownie	€ 6

We also have great off the menu of the day

ASK OUR STAFF

No cover charge, bread € 1
gluten free bread € 2