

Lunedì 18.00 - 2.00 / dal Martedì alla Domenica 10.00 - 2.00  
Monday 6 PM - 2 AM / from Tuesday to Sunday 10 AM - 2 AM



**PRANZO / LUNCH**

**ALLERGENI** "Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."  
**ALLERGENS** "Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs."



borsa.basilicavigenza



#barborsavigenza

Borsa / Piazza dei Signori, 26 / +39 0444 544583 / info@barborsa.com / www.barborsa.com

## PER INIZIARE... LE NOSTRE SELEZIONI    OUR SELECTION... AS STARTERS

### FORMAGGI ITALIANI

Degustazione di sei formaggi italiani in abbinamento alle confetture di Marco Colzani

#### ITALIAN CHEESE

Selection of six italian cheeses and artisanal jams by Marco Colzani

€ 14

### PESCE CRUDO

Carpaccio di salmone scozzese di nostra affumicatura con pan brioches ai cereali e crème fraiche

#### RAW FISH

Smoked scottish organic salmon with panbrioches and crème fraiche

€ 15

### SALUMI E FORMAGGI

Prosciutto crudo Pio Tosini, salame nostrano, pancetta di Sauris, pecorino di Pienza, Montasio, Asiago mezzano, giardiniera e mostarda di frutta

#### ITALIAN COLD CUTS AND CHEESE

Parma Pio Tosini ham, local salami, Sauris Pancetta, pecorino cheese, Montasio cheese, Asiago mezzano cheese, pickled vegetables and fruit mustard

€ 14

## PRIMI PIATTI    FIRST COURSES

Ravioli di ricotta e menta, pesto di rucola e ricotta affumicata (piatto vegetariano)

Mint and ricotta cheese ravioli, rocket pesto and smoked ricotta cheese (vegetarian dish)

€ 12

Gnocchi di ricotta con ragù di piovra e salsa di peperone rosso alla paprica

Ricotta cheese dumplings with octopus ragout, paprika and red bell pepper sauce

€ 13

Bigoli con salsa alla carbonara e guanciale

Bigoli pasta with carbonara sauce and 'guanciale'

€ 13

## SECONDI PIATTI    MAIN COURSES

Parmigiana di melanzane grigliate, emulsione di pomodoro e stracciatella di burrata (piatto vegetariano)

Eggplant Parmigiana: grilled eggplant, tomato emulsion and stracciatella di burrata cheese (vegetarian dish)

€ 14

Filetto di trota salmonata di Altissimo al forno con timballo di quinoa, taccole e maionese al limone

Salmon trout fillet from 'Altissimo', quinoa cake, snow peas and lemon mayonnaise

€ 15

Vitello tonnato, frutti del capperone e fagiolini al vapore

Veal with tuna sauce, capers buds and steamed green beans

€ 14

## LE INSALATE    SALADS

Catalana di gamberi con pomodorini, patate, cipolla rossa all'aceto balsamico, sedano, olive e basilico

Prawns salad with cherry tomatoes, potatoes, balsamic red onion, celery, olives and basil

€ 14

Insalata di funghi porcini, valeriana, pecorino, carciofo violetto, anacardi e crostini al pepe

Porcini mushrooms salad with baby leaves, pecorino cheese, purple artichokes, cashew nuts and black pepper croutons

€ 13

Caesar Salad: insalata, misticanza, pollo, bacon, crostini, parmigiano e dressing alle acciughe

Caesar Salad: lettuce, baby leaves, chicken, croutons, bacon, Parmesan cheese and anchovies dressing

€ 12

Alcune produzioni giornaliere della casa possono occasionalmente essere state sottoposte alla procedura di abbattimento per ottemperare alle disposizioni delle circolari del Ministero della Salute. Some of our food may occasionally have been subjected to the blast chilling procedure to comply with the regulations of the Italian Health Department.



COPERTO € 2  
SERVICE € 2