

**r
i
s
t
o
r
a
n
t
e**

BORSA

**a
n
t
i
p
a
s
t
i**

starters

Degustazione di pesce crudo in diversi abbinamenti

Different combinations of Fish crudités

_15

Baccalà mantecato, crema di peperone del Piquillo, capperi fritti e cialda di pane di Altamura

Creamed codfish, piquillo pepper cream, fried capers and Altamura bread waffle

_11

Carpaccio di Black Angus affumicato, crescione di ruscello, formaggio invecchiato al vino e focaccia al pepe nero

Smoked Black Angus beef carpaccio, watercress, drunken cheese and black pepper focaccia

_12

Coniglio alle olive, bulgur alle carote, spuma di sedano, rapa e bacon

Pulled rabbit with olives, bulgur, carrots, celeriac mousse and bacon

_12

Insalatina di puntarelle e radicchio rosso di Treviso, ricotta agli agrumi e farro soffiato (piatto vegetariano)

Puntarelle chicory sprouts with Treviso red chicory, citrus infused ricotta cheese and puffed spelt (vegetarian dish)

_11

**p
r
i
m
i**

first courses

Risotto mantecato al Fourme d'Ambert, crudité di radicchio e chorizo

Creamed Risotto with Fourme d'Ambert blue cheese, Treviso red chicory crudité and chorizo

_12

Vellutata di porri e patate e pancia di maialino glassata al pepe

Leek and potatoes soup with black pepper-glazed pork belly

_11

“Bigoi coe sarde” e origano

Traditional Bigoli pasta with sardines and oregano

_11

Gnocchi di patata e zafferano con cime di rapa, vongole veraci e bottarga

Potato and saffron dumplings, turnip greens, veraci clams and bottarga

_13

Ravioli di zucca, tartufo nero e burrata affumicata (piatto vegetariano)

Pumpkin ravioli, black truffle and smoked burrata cheese (vegetarian dish)

_13

**s
e
c
o
n
d
i**

main courses

Tagliata di Angus irlandese al tartufo con verdure di stagione

Irish Angus Beef tagliata with black truffle and seasonal vegetables

_18

Suprema di galletto al lime e paprica, patate La Ratte e spinacino fresco

Chicken supreme with lime and paprika, ratte potatoes and fresh spinach

_17

Piovra e capesante arrostate, crema di zucca al rosmarino e melograno

Roasted octopus and scallops, pumpkin and rosemary cream, pomegranate

_19

Tagliata di tonno, puntarelle, arancia e pistacchio

Tuna tagliata, Puntarelle chicory sprouts, orange and pistachios

_19

Burger di seitan, indivia brasata, scamorza affumicata, ketchup ai lamponi e chips di patata americana (piatto vegetariano)

Seitan burger, braised Belgian endive, smoked scamorza cheese, raspberry ketchup and sweet potato chips (vegetarian dish)

_16

coperto / service € 2

—

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."