



TAKE AWAY E DELIVERY MENU

BURGER E SANDWICH **BURGERS AND SANDWICHES**

Borsa Burger _ 11

Hamburger di manzo, insalata, bacon, formaggio cheddar, pomodoro cuore di bue
Beef burger, lettuce, bacon, cheddar cheese and tomato

Egg & Bacon Burger _ 13

Hamburger di manzo Black Angus, insalata, doppio bacon, formaggio cheddar, pomodoro, cipolla caramellata, uovo all'occhio di bue, salsa BBQ

Black Angus beef burger, lettuce, double bacon, cheddar cheese, tomato, caramelized onions, sunny-side egg, homemade BBQ sauce

Burger di seitan _ 12

Pane al carbone vegetale, seitan, indivia brasata, scamorza affumicata, ketchup ai lamponi e chips di patata americana

Vegetable charchoal bread, seitan, braised Belgian endive, smoked scamorza cheese, raspberry ketchup and sweet potatoes chips

Club Sandwich _ 13

Prosciutto cotto di nostra produzione, formaggio, uovo, bacon, lattuga e pomodoro

Homemade ham, cheese, eggs, bacon, lettuce and tomatoes

Toast _ 5

Prosciutto cotto di nostra produzione e formaggio

Homemade ham and cheese toast

ANTIPASTI

APETIZERS

Tartare di tonno, avocado, chips di riso affumicata e salsa teriyaki _ 8

Tuna tartare with avocado, smoked rice chips and teriyaki sauce

Carpaccio di Angus affumicato con asparagi marinati e grissino ai cereali _ 8

Smoked black Angus beef carpaccio with marinated asparagus and cereal sticks

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Ravioli alle erbe primaverili, spugnole e mandorle salate (piatto vegetariano) _ 10

Spring herbs ravioli, morels and salted almonds (vegetarian dish)

Bigoli alla carbonara con guanciale croccante _ 10

Traditional bigoli pasta with carbonara sauce and crispy guanciale

Tagliatelle all'uovo con ragù di agnello al coltello e asparagi verdi _ 11

Egg tagliatelle pasta with lamb ragout and green asparagus

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Salmone norvegese scottato con agretti sauté, salsa yogurt all'aneto e semi di girasole _ 13

Norwegian pan-seared salmon with sautéed monk's beard, yogurt sauce with dill and sunflower seeds

Suprema di galletto, paprica affumicata, cipollotti brasati e spinacino al lampone _ 12

Sous-vide chicken supreme, smoked paprika, braised baby onions and fresh spinach with raspberry

Tagliata di Angus irlandese con patate novelle e indivia brasata _ 14

Irish Angus beef tagliata with new potatoes and braised Belgian endive

CONTORNI

SIDE DISHES

Patate al forno aromatizzate alle erbe _ 5

Baked potatoes with herbs

Insalata di misticanza con pomodorini datterino, olive taggiasche, pecorino e crostini _ 5

Salad with baby leaves, cherry tomatoes, taggiasca olives, pecorino cheese and croutons

DESSERT

DESSERTS

Tiramisù espresso al caffè _ 5

Coffee tiramisu

La nostra torta Sacher: cioccolato fondente, pistacchio e lampone _ 6 (piatto senza glutine)

"Our Sachertorte": dark chocolate, pistachio and raspberries (gluten-free dish)

BOWLS

Vegan Salad _ 10

Insalata, misticanza, seitan, pomodoro secco, germogli di soia, mandorle a lamelle e maionese alla salsa tamari

Green leaves, mesclun, seitan, dry tomatoes, soy sprouts, almonds, tamari sauce mayonnaise

Supreme Salmon _ 11

Insalata verde, misticanza, salmone marinato e affumicato, avocado, indivia belga, crème fraîche e chips di patata americana

Green leaves, mesclun, smoked & marinated salmon, avocado, Belgian endive, crème fraîche and potato chips

Greek Salad _ 10

Insalata, misticanza, cetriolo, pomodorini datterino, olive taggiasche, cipolla all'aceto, feta greca e yogurt all'aneto

Green leaves, mesclun, cucumber, cherry tomatoes, taggiasca olives, onion with vinegar, feta cheese and yogurt sauce with dill

Caesar Salad _ 11

Insalata, misticanza, pollo cotto a bassa temperatura, bacon alla piastra, crostini, parmigiano e dressing alle acciughe

Lettuce, mesclun, chicken, croutons, bacon, Parmesan cheese and anchovy dressing

Summer Ranch _ 10

Insalata verde, misticanza, carpaccio di angus, scamorza affumicata, mandorle e ketchup ai lamponi

Green leaves, mesclun, beef carpaccio, smoked scamorza cheese, almonds and raspberry ketchup

BRUNCH

Uova e pancetta _ 8

Scrambled eggs and bacon

Pancake con sciroppo d'acero _ 7

Pancakes with maple syrup

Bagel ai semi di sesamo, salmone, crème fraîche e avocado _ 6

Bagel with sesame seeds, salmon, crème fraîche and avocado

Pastrami sandwich _ 6

Toasted Apulian bread, cabbage and cucumber salad with mustard mayonnaise

Muffin al cioccolato e banana (vegano e senza glutine) _ 3.5

Chocolate and banana muffin (vegan and gluten-free)

Brownies al cioccolato con nocciole e mandorle _ 4

Homemade chocolate brownies with nuts and almonds

COCKTAIL

COCKTAILS

SPRITZ LUXARDO _ 4

SPRITZ BITTER VERUM _ 4

AMERICANO _ 5

MOSCOW MULE _ 7

GIN TONIC _ 7

GIN LEMON _ 7

VODKA TONIC _ 7

VODKA LEMON _ 7

BIBITE

BIRRE IN BOTTIGLIA

VINI DALLA CARTA

SOFT DRINKS, BEERS AND WINES

Consulta il nostro sito per scoprire tutti i prodotti

Discover all the products on our website

BORSA

A pranzo siamo aperti tutti i giorni con il servizio di Take Away e Delivery dalle ore 12.00 alle 15.00 e dalle 19.00 alle 22.00.

Le consegne valgono per Vicenza e limitrofi.

ORDINA A / ORDER AT:

tel. +39 0444 544583 / shop.barborsa.com

FB: Bar Borsa / IG: [barborsavicenza](https://www.instagram.com/barborsavicenza)

Piazza dei Signori 26, 36100 Vicenza

BORSA