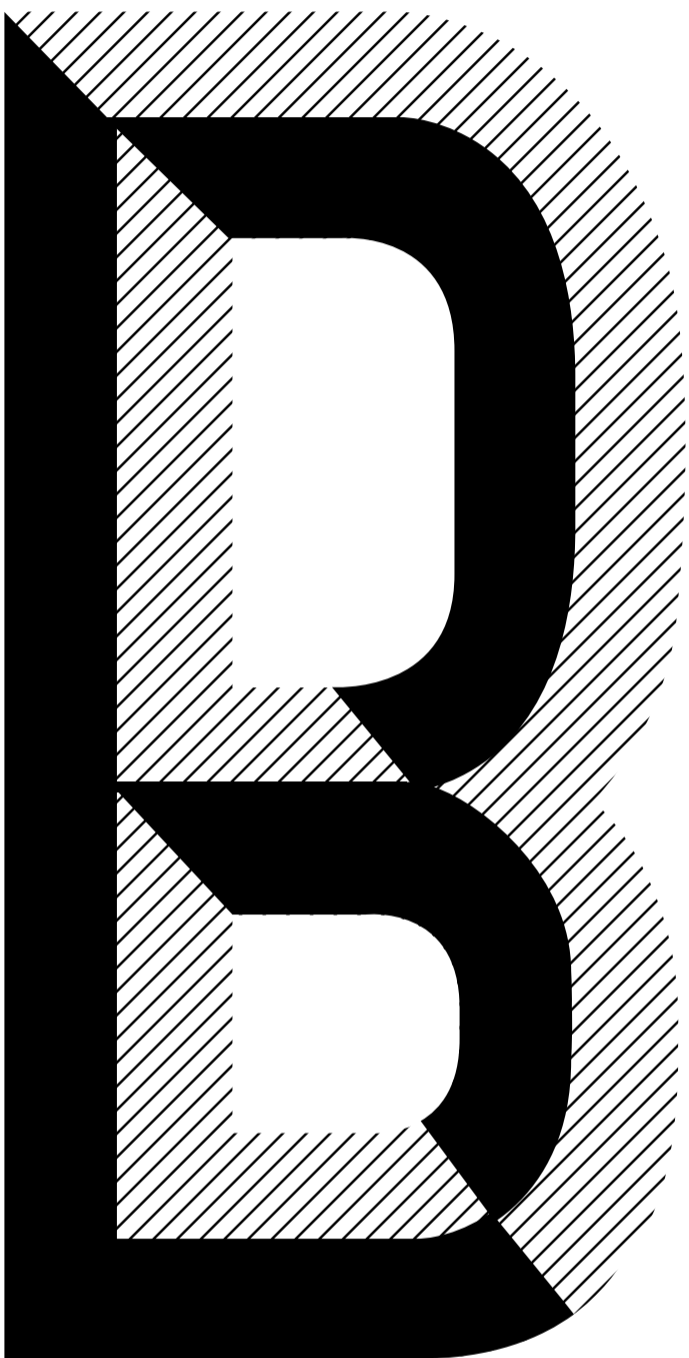


Dal Lunedì alla Domenica 10.00 - 2.00
From Monday to Sunday 10 AM - 2 AM



PRANZO / LUNCH
CENA / DINNER



borsa.basilicavicenza



#barborsavicenza

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

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."

ANTIPASTI APETIZERS

Crema di rapa rossa, caprino della Loira, verdure di stagione baby in agrodolce e cracker affumicato (piatto vegetariano)

Beetroot cream, goat cheese, sweet and sour seasonal vegetables and smoked crunchy biscuit (vegetarian dish)

€ 11

Tartare di gambero rosa, melograno, salicornia e salsa 'nduja

Pink shrimps tartare, pomegranate, samphire and 'nduja sauce

€ 13

Cannoli di mais Marano ripieni di baccalà mantecato, cucunci in olio, composta di pomodoro e limone caramellato

Crunchy corn cannoli stuffed with creamed codfish, caperberry, tomato compote and caramelized lemon

€ 13

Tagliata di petto d'anitra, mirtilli selvatici e gocce di pastinaca

Duck breast tagliata, wild blueberries and parsnips drops

€ 12

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Tagliatelle ai porcini e tartufo (piatto vegetariano)

Tagliatelle pasta with porcini mushrooms and truffle sauce (vegetarian dish)

€ 14.5

Ravioli di zucca, seppia nostrana, gamberi rossi di Mazara del Vallo ed essenza di mandarino verde

Pumpkin ravioli, squid, red shrimps and green mandarin essence

€ 13.5

"Bigoi coe sarde", capperi di Pantelleria e origano

Traditional Bigoli pasta with sardines, 'Pantelleria' capers and oregan

€ 12

Vellutata di porri e patate con pancia di maialino glassata al pepe e pop corn di cotenna

Creamy leek and potato soup with piglet belly glazed with black pepper and pork crackling

€ 13

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Hummus con falafel di ceci, coleslaw, spuma di avocado, cipolla disidratata e salsa teriyaki (piatto vegetariano)

Hummus with chickpea falafel, coleslaw salad and avocado foam, dry onion and teriyaki sauce (vegetarian dish)

€ 16

Trota salmonata di Altissimo con insalatina di puntarelle e arancia e maionese al carbone vegetale

Salmon trout fillet from Altissimo, 'puntarelle' and orange salad, vegetal charchoal mayonnaise

€ 17

Guancia di manzo cotta a bassa temperatura al vino rosso con purè di patate, cappuccio rosso fermentato e chips di topinambur

Red wine braised sous-vide Peter's Farm veal cheek, potato purée, fermented red cabbage and Jerusalem artichoke chips

€ 20

Pluma di maialino iberico con radicchio rosso di Treviso e salsa di peperone del Piquillo

Tagliata of iberic pork "pluma" with radicchio di Treviso and Piquillo pepper sauce

€ 21

