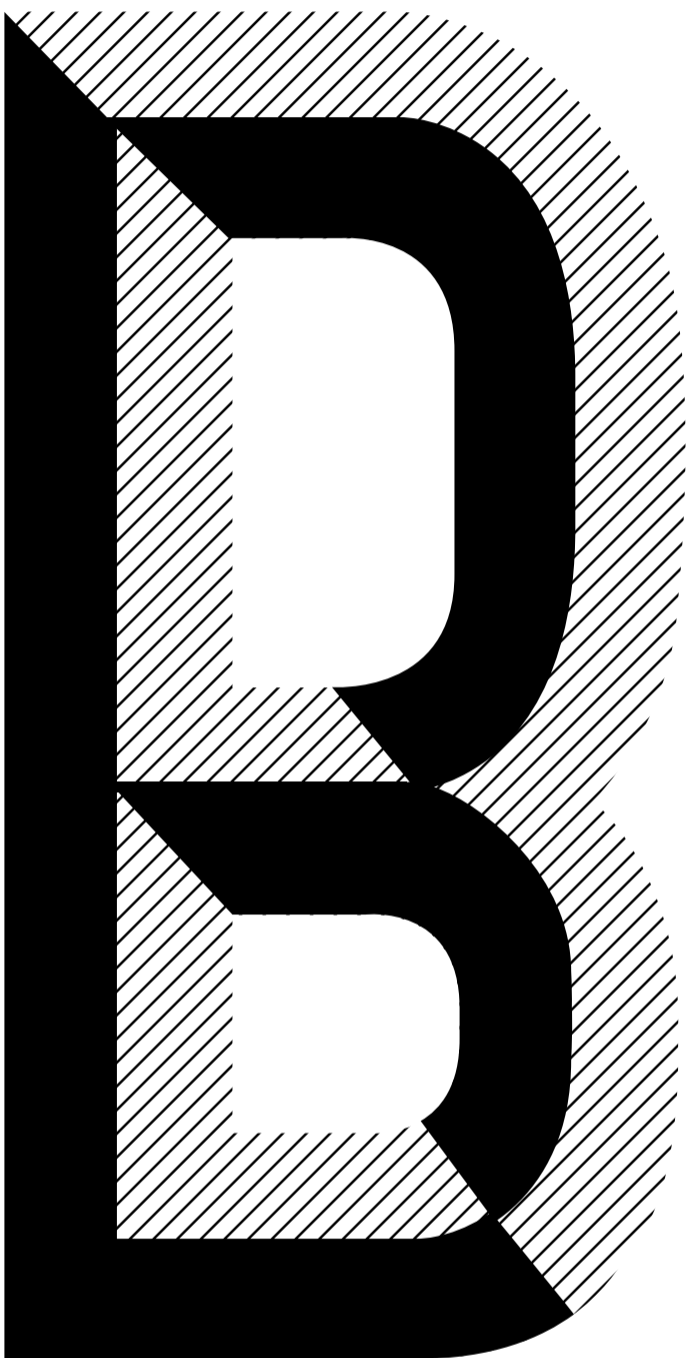


Dal Lunedì alla Domenica 10.00 - 2.00  
From Monday to Sunday 10 AM - 2 AM



**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, cracker affumicato e "caviale" di aceto balsamico (piatto vegetariano)

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

€ 11

Tartare di gambero rosa, melograno, pesto di salicornia e spuma di 'nduja

Pink shrimps tartare, pomegranate, samphire pesto and 'nduja foam

€ 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 purè di pastinaca

Duck breast tagliata, wild blueberries and parsnips purée

€ 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 al nero, gamberi blu del Pacifico ed essenza di mandarino verde

Pumpkin ravioli, squid, Pacific blue shrimps and green mandarin essence

€ 13.5

"Bigoi coe sarde", capperi e origano di Pantelleria

Traditional Bigoli pasta with sardines, Pantelleria capers and oregan

€ 12

Vellutata di porri e patate con pancia di maialino, demi-glace al pepe e pop corn di cotenna

Creamy leek and potato soup with piglet belly with black pepper demi-glace sauce and pork crackling

€ 13

## SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Falafel di ceci, coleslaw, spuma di avocado, cipolla disidratata e salsa teriyaki (piatto vegetariano)

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 e chips di topinambur

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

€ 20

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

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

€ 21

