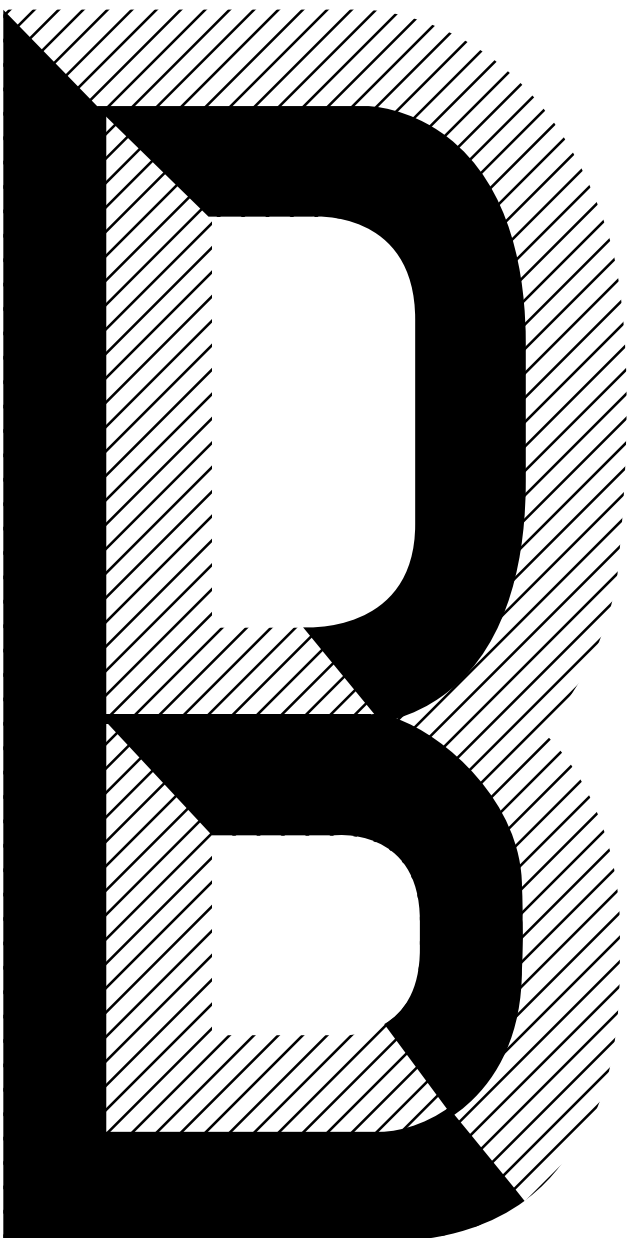


**Dal Lunedì alla Domenica 10.00 - 2.00**

From Monday to Sunday 10 AM - 2 AM



**PRANZO / LUNCH  
CENA / DINNER**



[borsa.basilica.vicenza](https://www.facebook.com/borsa.basilica.vicenza)



[#barborsavicenza](https://www.instagram.com/barborsavicenza)

Borsa / Piazza dei Signori, 26 / +39 0444 544583 / [info@barborsa.com](mailto:info@barborsa.com) / [www.barborsa.com](http://www.barborsa.com)

## LE NOSTRE SELEZIONI OUR SELECTIONS

**Degustazione di formaggi italiani in abbinamento alla nostra giardiniera e mostarda di fichi** 10.—

Selection of italian cheese and our homemade pickled vegetables and fig mustard

**Salumi e Formaggi:** 14.—  
**Prosciutto crudo DOP, salame nostrano, pancetta di Sauris, pecorino di Pienza, Montasio, Asiago mezzano, giardiniera e mostarda di frutta**

Italian cold cuts and cheese:

PDO 24-months ham, local salami, Pancetta di Sauris, pecorino cheese, Montasio cheese, Asiago mezzano cheese, pickled vegetables and fruit mustard

**Jamón ibérico de Bellota e pane alle noci fatto in casa** 15.—

Selection of Patanegra ham and our homemade walnut bread

**Le acciughe del Mar Cantabrico (Spagna) con pomodoro confit sott'olio e crostini di pane** 9.—

Cantabrian anchovies with confit cherry tomatoes and croutons

**Cruditè di crostacei al naturale:** 19.—  
**Scampi Porcupine (2pz), gamberi rossi di Mazara del Vallo (2pz) e gamberi Gobbetto (Sicilia) (4pcs)**

Selection of raw Porcupine prawns (2pcs), red shrimps (2pcs) and Sicilian blue-egg shrimps (4pcs)

**Carpaccio di salmone scozzese di nostra affumicatura con crème fraîche e crostini di pane** 10.—

Smoked scottish organic salmon with crème fraîche and croutons

## LE PROPOSTE DELLO CHEF CHEF'S MENU

**Baccalà mantecato e cialda di pane di Altamura con emulsione di pomodoro datterino e olive taggiasche** 14.—

Creamed codfish with cherry tomato emulsion, taggiasca olives and Altamura bread

**Tartare di chianina da allevamento a km zero con burrata affumicata e nocciole** 15./125gr  
26./250gr

Local chianina beef tartare with smoked burrata cheese and hazelnut

**Camembert in carrozza con friggirelli, chutney al mango, passion fruit e peperoncino (piatto vegetariano)** 14.—

Crumbed fried camembert cheese with sweet italian chili pepper, mango chutney and maracuja (vegetarian dish)

**Parmigiana di melanzane alla piastra con mozzarella di bufala, prosciutto cotto di Mangalica e pomodoro confit** 16.—

Eggplant parmigiana with mozzarella di bufala, Mangalica porchetta and confit tomatoes

**Spaghetti tiepido Benedetto Cavalieri con pesto di rucola, gamberi blu alla piastra e anacardi** 15.—

Spaghetti with rocket pesto, pan-seared shrimps and cashews

**Trofie al pesto di basilico "arricchito" (piatto vegetariano)** 14.—

Trofie pasta with basil pesto, potatoes and string beans (vegetarian dish)

**Burger di seitan con indivia brasata, scamorza affumicata, ketchup al lampone e chips di patata dolce (piatto vegetariano)** 19.—

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

**Calamari arrostiti con caponata di patate e scalogno, panure al bacon e salsa ai ricci di mare** 23.—

Roasted squid with potato and shallot timbale, bacon breadcrumbs and sea urchin sauce

**Roastbeef di manzetta prussiana all'inglese, patate mignon, funghi Shiitake e demi-glace alla senape** 21.—

Prussian roastbeef with baby potatoes, Shiitake mushrooms and mustard demi-glace

**Coperto € 3.00 / Service € 3.00**

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.