

I NOSTRI FORMAGGI E SALUMI
/ OUR CHEESE AND COLD CUTS*

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

Prosciutto crudo DOP 24 mesi 8.—

PDO 24-months ham

Pastrami di nostra produzione 6.—

Our artisanal pastrami

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 vegetable and fruit mustard

Jamón ibérico de Bellota e pane alle noci 15.—

fatto in casa

Selection of Patanegra ham and our
homemade walnut bread

*Accompagnati da crostini di pane e giardiniera casareccia
With croutons and homemade pickled vegetables

LE NOSTRE FOCACCE ARTIGIANALI
/ OUR ARTISANAL FOCACCIA

Ricotta al curry e olive disidratate 3.50

Ricotta cheese flavored with curry
and dry olives

Baccalà mantecato e battuto di capperi 3.50

Creamed codfish and capers

Salmone di nostra affumicatura
e crème fraîche 3.50

Smoked salmon and crème fraîche

Salame nostrano e cipolla rossa all'aceto 3.50

Local salami and red onion with vinegar

Pastrami e maionese alla senape 3.50

Beef pastrami and mustard mayonnaise

SELEZIONE DI PESCE CRUDO E
MARINATO / OUR SELECTION OF
RAW OR MARINATED SEAFOOD

Le acciughe del Mar Cantabrico (Spagna) 9.—

con pomodoro confit sott'olio
e crostini di pane

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) (4pz)

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

Carpaccio di salmone scozzese di nostra 10.—

affumicatura con crème fraîche
e crostini di pane

Smoked scottish organic salmon with
crème fraîche and croutons

Piazza dei Signori 26, Vicenza
0444 544583 - info@barborsa.com
barborsa.com

BORSA

