

## LE NOSTRE SELEZIONI... PER INIZIARE / OUR SELECTIONS... AS STARTER

**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

**Le acciughe del Mar Cantabrico (Spagna) con pomodoro confit sott'olio e crostini di pane** 9.—  
Cantabrian anchovies with confit cherry tomatoes and croutons

**Carpaccio di salmone scozzese di nostra affumicatura con crème fraîche e crostini di pane** 10.—  
Smoked scottish organic salmon with crème fraîche and croutons

**Mortadella di maiale Mangalica con stracciatella di burrata affumicata e pistacchio** 14.—  
Mangalica mortadella with smoked burrata cheese and pistachio

**Jamòn ibèrico de Bellota e pane alle noci fatto in casa** 15.—  
Selection of Patanegra ham and our homemade walnut bread

**SALUMI E FORMAGGI** 14.—  
**Prosciutto crudo DOP, salame nostrano, pancetta piacentina, 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

## LE PROPOSTE DELLO CHEF / CHEF'S MENU

**Bigoli con ragù di lepre, ginepro e salvia** 15.—  
Traditional bigoli pasta with hare ragout, juniper and sage

**Paccheri allo zafferano con crostacei e semi di chia** 16.—  
Paccheri pasta with saffron, shellfish and chia seed

**Tagliatelle all'uovo con funghi porcini e dressing di prezzemolo e aglio** 16.—  
Tagliatelle with porcini mushrooms and parsley and garlic sauce

**Vellutata di cipolla gratinata, chips di carciofi, cracker alla curcuma e semi di nigella** 14.—  
Onion cream served au gratin, artichoke chips, turmeric crackers and black-cumin seeds

**Cocotte di formaggio fuso con funghi Shiitake, patate LaRatte e chips di polenta** 18.—  
Baked french cheese with Shiitake mushrooms, LaRatte baked potatoes and polenta chips

**Calamari in umido al pomodoro con crema di lenticchie e pane al rosmarino** 19.—  
Stewed squid with tomato, lentils cream and rosemary bread

**Tartare di chianina da allevamento a km zero con puntarelle sott'olio, stracciatella di burrata affumicata e pane alle noci** 15./125gr  
26./250gr  
Local chianina beef tartare with puntarelle in oil, smoked burrata cheese and walnut bread

**Pluma di maialino iberico “alla gallega” e carciofi arrostiti** 21.—  
Iberic pork pluma “gallega-style” and roasted artichokes

**Trancio di pesce spada al forno con battuto mediterraneo e patata schiacciata al limone** 22.—  
Seared swordfish with chopped olives and capers and lemon mashed potatoes

**Guancia di manzo al vino rosso cotta sottovuoto con purè di patate e chips di topinambur** 22.—  
Red wine braised sous-vide veal cheek, potato purée and Jerusalem artichoke chips

**Baccalà alla vicentina con polenta** 21.—  
Traditional Vicenza-style codfish and polenta

## A QUALSIASI ORA... / ALL DAY FOOD

**BORSA BURGER** 14.—  
**Hamburger di manzetta prussiana, insalata, bacon, formaggio cheddar, pomodoro cuore di bue**  
Prussian beef burger, lettuce, bacon, cheddar cheese and tomato

**EGG & BACON BURGER** 16.—  
**Hamburger di manzetta prussiana, insalata, doppio bacon, formaggio cheddar, pomodoro, cipolla caramellata, uovo all'occhio di bue, salsa BBQ**  
Prussian beef burger, lettuce, bacon, cheddar cheese, tomato, caramelized onion, sunny-side egg and homemade BBQ sauce

**CLUB SANDWICH** 15.—  
**Prosciutto cotto di nostra produzione, formaggio, uovo, bacon, lattuga e pomodoro**  
Homemade ham, cheese, eggs, bacon, lettuce and tomato

**CAESAR SALAD** 13.—  
**Insalata, misticanza, pollo, bacon, crostini, parmigiano e dressing alle acciughe**  
Lettuce, mesclun, chicken, croutons, bacon, Parmesan cheese and anchovy dressing

**VEGAN SALAD** 12.—  
**Insalata, misticanza, seitan di produzione artigianale, pomodori secchi, germogli di soia, mandorle a lamelle e maionese alla salsa**  
Mesclun, artisanal seitan, dried tomatoes, soybean sprouts, sliced almonds and mayonnaise with tamari soy sauce



**PRANZO / LUNCH  
CENA / DINNER**

**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.

Borsa / Piazza dei Signori, 26 / +39 0444 544583 / info@barborsa.com / www.barborsa.com  
Dal Lunedì alla Domenica 10.00 - 2.00 / From Monday to Sunday 10 AM - 2 AM



borsa.basilica.vicenza



#barborsavicenza