

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

Degustazione di formaggi italiani in abbinamento alla nostra giardiniera e mostarda di fichi Selection of italian cheese and our homemade pickled vegetables and fig mustard	10.—
Le acciughe del Mar Cantabrico (Spagna) con pomodoro confit sott'olio e crostini di pane Cantabrian anchovies with confit cherry tomatoes and croutons	9.—
Carpaccio di salmone scozzese di nostra affumicatura con crème fraîche e crostini di pane Smoked scottish organic salmon with crème fraîche and croutons	10.—
Mortadella di maiale Mangalica con stracciatella di burrata affumicata e pistacchio Mangalica mortadella with smoked burrata cheese and pistachio	14.—
Jamòn ibèrico de Bellota e pane alle noci fatto in casa Selection of Patanegra ham and our homemade walnut bread	15.—
Salumi e Formaggi (Italian cold cuts and cheese) Prosciutto crudo DOP, salame nostrano, pancetta piacentina, pecorino di Pienza, Montasio, Asiago mezzano, giardiniera e mostarda di frutta PDO 24-months ham, local salami, Pancetta di Sauris, pecorino cheese, Montasio cheese, Asiago mezzano cheese, pickled vegetables and fruit mustard	14.—

LE PROPOSTE DELLO CHEF / CHEF'S MENU

Tagliatelle agli asparagi bianchi di Bassano DOP, pesto di silene e mandorle Tagliatelle pasta with Bassano PDO white asparagus, silene pesto and almonds	15.—
Bigoli con le sarde, capperi di Pantelleria e origano Traditional Bigoli pasta with sardines, Pantelleria capers and oregan	15.—
Paccheri cacio e pepe, chorizo e lime Paccheri pasta “cacio e pepe style”, chorizo and lime zest	16.—
Seppie in umido, piselli e cialda di riso croccante Cuttlefish stew with peas and crunchy rice wafer	15.—
“Fish & Chips” Baccalà dissalato, chips di patata dolce, pesto di aglio orsino e maionese al limone Fried codfish and potato chips with lemon mayonnaise and wild garlic pesto	18.—
Tartare di chianina da allevamento a km zero con puntarelle sott'olio, stracciatella di burrata affumicata e pane alle noci Local chianina beef tartare with puntarelle in oil, smoked burrata cheese and walnut bread	15./125gr 26./250gr
Uova e asparagi “alla bassanese” Scrambled eggs and steamed white asparagus “bassanese-style”	21.—
Trancio di ombrina al forno, taccole al vapore e ketchup di lamponi Baked sea bream with snow peas and raspberry ketchup sauce	22.—
Pancia e costolette di maialino da latte iberico alle erbetto, agretti al cartoccio e cipolline borettane glassate Sous-vide spanish sucklin pig chops and belly with wild herbs, baked monk's beard and glazed borettana onions	23.—
Tagliata di manzo irlandese BIO con patate La Ratte al forno, cipollotto brasato e demi-glace alle morchelle Irish organic beef tagliata with baked La Ratte potatoes, braised spring onions and morel mushrooms demi-glace	23.—
Baccalà alla vicentina con polenta e dressing al prezzemolo Traditional Vicenza-style codfish and polenta with parsley sauce	22.—

A QUALSIASI ORA... / ALL DAY FOOD

BORSA BURGER Hamburger di manzetta prussiana, insalata, bacon, formaggio cheddar, pomodoro cuore di bue Prussian beef burger, lettuce, bacon, cheddar cheese and tomato	14.—
EGG & BACON BURGER 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	16.—
CLUB SANDWICH Prosciutto cotto di nostra produzione, formaggio, uovo, bacon, lattuga e pomodoro Homemade ham, cheese, eggs, bacon, lettuce and tomato	15.—
CAESAR SALAD Insalata, misticanza, pollo, bacon, crostini, parmigiano e dressing alle acciughe Lettuce, mesclun, chicken, croutons, bacon, Parmesan cheese and anchovy dressing	13.—
VEGAN SALAD 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	12.—



**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

