

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 di Bellota prosciutto 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

Gnocchi di ricotta al pesto di basilico, fagiolini e bottarga Ricotta cheese dumplings with basil pesto, string beans and mullet bottarga	16.—
Spaghetti Benedetto Cavalieri al pomodoro Spaghetti pasta with yellow cherry tomato sauce	15.—
Parmigiana di melanzane con prosciutto cotto di maiale Mangalica Eggplant Parmigiana with Mangalica prosciutto	16.—
La Caprese a modo nostro Traditional caprese Borsa-style	18.—
Carpaccio di scampi, edamame, maionese al curry e chips di quinoa Prawn carpaccio with edamame, curry mayonnaise and quinoa chips	21.—
“Tagliatelle” di seppia con zucchine alla scapece, uovo molle e “caviale” di aringa Cuttlefish strips with scapece courgettes, poached egg and herring	19.—
Tartare di chianina da allevamento a km zero con gorgonzola, sedano e grissini ai cereali Local chianina beef tartare with gorgonzola cheese, celery and homemade multigrain breadsticks	15./125gr 26./250gr
Trota salmonata pochè, macedonia di verdure all'aneto e salicornia Poached salmon trout with dill seasonal vegetables and glasswort	21.—
Vitello tonnato da allevamento Peter Farm, verdure agrodolci e nocciole Peter Farm veal with tuna sauce, sweet & sour vegetables and hazelnuts	22.—
Suprema di galletto farcita alla diavola, patate la Ratte al forno e peperoni corno Spicy sous-vide chicken supreme with La Ratte baked potatoes and sweet horn pepper	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 soia Mesclun, artisanal seitan, dried tomatoes, soybean sprouts, sliced almonds and mayonnaise with tamari soy sauce	12.—

Coperto € 3.00 / Service € 3.00



**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](https://www.facebook.com/borsa.basilica.vicenza)  [#barborsavicenza](https://www.instagram.com/barborsavicenza)

