

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

**Carosello di formaggi italiani in abbinamento alla nostra giardiniera e mostarda di fichi** 12.—  
Selection of Italian cheeses and our homemade pickled vegetables and fig mustard

**Le acciughe del Mar Cantabrico (Spagna) con pomodoro confit sott'olio e stracciatella di burrata affumicata** 11.—  
Cantabrian anchovies with confit cherry tomatoes and smoked stracciatella di burrata cheese

**Carpaccio di salmone scozzese di nostra affumicatura con crème fraîche e crostini di pane** 12.—  
Smoked scottish organic salmon with crème fraîche and croutons

**Mortadella di maiale Mangalica, nodino di mozzarella e pomodori secchi** 14.—  
Mangalica mortadella with mozzarella cheese and dry tomatoes

**Jamòn ibèrico de Bellota e queso Manchego** 18.—  
Selection of Patanegra di Bellota prosciutto and queso Manchego cheese

**SALUMI E FORMAGGI** 16.—  
**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

**Spaghetti mantecati alla zuppa di granchio blu, crudità di pesci di scoglio e salicornia** 16.—  
Spaghetti pasta with blue crab sauce, raw fish and glasswort

**Vellutata di zucca, orzo, pane Carasau e timo** 15.—  
Pumpkin cream soup, barley, Carasau bread and thyme

**Raviolone di cervo e kale guarnito con burro, tartufo e mandorle** 16.—  
Ravioli with deer meat ragout, kale and truffle and almonds butter

**Millefoglie di patate e porcini gratinato al Montasio, fondente di porcini e croccante al parmigiano** 20.—  
Millefeuille with potatoes and porcini mushrooms, Montasio cheese, porcini mushrooms fondue and parmesan crunchy wafer

**“Maritozzo” alle castagne, tartare di chianina da allevamento a km zero, cappuccio rosso marinato e senape antica** 22.—  
Stuffed buns with local chianina beef tartare, mustard and marinated red cabbage

**Baccalà in umido, ceci e crostone di pane tipo Altamura** 22.—  
Stewed codfish with chickpeas and bread crust

**Tagliata di manzetta prussiana, variazione di topinambur, radicchio di Treviso brasato e juiss di melograno** 24.—  
Prussian beef tagliata with braised radicchio, pomegranate juice and Jerusalem artichokes chips

**Cappello del prete bollito, spuma di patate e funghi cardoncelli** 23.—  
Traditional boiled veal with potato foam and cardoncelli mushrooms

**Baccalà alla vicentina, polenta e dressing al prezzemolo** 22.—  
Traditional Vicenza-style codfish and polenta with parsley sauce

## 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, formaggio, uova strapazzate, bacon, lattuga e pomodoro**  
Ham, cheese, scrambled eggs, bacon, lettuce and tomato

**CAESAR SALAD** 14.—  
**Insalata, misticanza, pollo, bacon, crostini, parmigiano e dressing alle acciughe**  
Lettuce, mesclun, chicken, croutons, bacon, Parmesan cheese and anchovy dressing

**VEGAN SALAD** 13.—  
**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



**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

