

## 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

**Zuppa di cavolfiore e pak choi, olio alla curcuma e nocciole** 14.—  
Pak-choi and cauliflower cream, turmeric oil and hazelnut

**Cannellone espresso di broccolo fiolaro, tastasale, uovo pochè e besciamella agli agrumi** 15.—  
Local broccolo fiolaro cannelloni with pork meat, poached egg and citrus bêcheamel sauce

**Fettucce cozze e pepe mantecate ai ceci** 15.—  
Chickpea creamed fettucce pasta with mussel and black pepper

**Guancetta di vitello brasata al cioccolato, topinambur e carciofi** 25.—  
Braised veal cheek with chocolate, Jerusalem artichokes and artichokes

**Rana pescatrice in crosta di taralli, insalatina di patate e fagioli neri e salsa al vino** 23.—  
Salted tarallo-coated monkfish, potato and bean salad with wine sauce

**Tartare di chianina cacio e pere con misticanza di radicchio di Treviso e noci** 22.—  
Local beef tartare cacio&pepe-style with trevisano radicchio and walnut salad

**Ricotta infornata, rape e arancia** 21.—  
Baked ricotta cheese, turnips and orange

**Coppa di maialino da latte, cavoletti di Bruxelles, purè di patate e demi-glace ai frutti rossi** 23.—  
Sous-vide piglet chap with wild berries sauce, Brussels sprouts and mashed potatoes

**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** 16.—  
**Hamburger di manzetta prussiana, insalata, bacon, formaggio cheddar, pomodoro cuore di bue (servito con patate)**  
Prussian beef burger, lettuces, bacon, cheddar cheese and tomato

**EGG & BACON BURGER** 18.—  
**Hamburger di manzetta prussiana, insalata, doppio bacon, formaggio cheddar, pomodoro, cipolla caramellata, uovo all'occhio di bue, salsa BBQ (servito con patate)**  
Prussian beef burger, lettuces, bacon, cheddar cheese, tomato, caramelized onion, sunny-side egg and homemade BBQ sauce

**CLUB SANDWICH** 17.—  
**Prosciutto cotto, formaggio, uova strapazzate, bacon, lattuga e pomodoro**  
Ham, cheese, scrambled eggs, bacon, lettuces and tomato

**CAESAR SALAD** 15.—  
**Insalata, misticanza, pollo, bacon, crostini, parmigiano e dressing alle acciughe**  
Lettuce, mesclun, chicken, croutons, bacon, Parmesan cheese and anchovy dressing

**VEGAN SALAD** 14.—  
**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

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)