

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

Carosello di formaggi italiani in abbinamento alla nostra giardiniera e mostarda di fichi 13.—
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

Porchetta di maiale Mangalica con la nostra giardiniera 15.—
Mangalica porchetta with homemade pickled vegetables

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

FISH & CHIPS 10.—
Tempura di baccalà, chips di topinambur e salsa sweet-chily
Fried codfish with Jerusalem artichoke chips and sweet and sour sauce

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

Carpaccio di manzo marinato, uova mimosa, senape e cracker di cipolla arsa 14.—
Marinated beef carpaccio, typical mimosa eggs, mustard and seared onion wafer

Asparagi e uova alla bassanese 16.—
Traditional bassanese-style eggs and white asparagus

Ravioli del plin di vitello e piselli 14.—
Ravioli with veal and peas

Bigoli al silene, branzino, limone e zafferano 15.—
Silene bigoli pasta with seabass, lemon and saffron

Spighe ripiene di biette e patate, latte di mandorla, aglio orsino e teriyaki alla liquirizia 14.—
Potato and wild chard stuffed tart with almond milk, wild garlic and licorice teriyaki sauce

Scamoncino di agnello, salsa yogurt, fave e patate 20.—
Rump of lamb, yogurt sauce, broad beans and potatoes

Tagliata di vitello al pepe verde moderno e asparagi gratinati 22.—
Veal tagliata with green pepper sauce and gratinated asparagus

Salmone, insalata russa e pak-choi 21.—
Salmon fillet with russian salad and pak-choi

Baccalà alla vicentina, polenta e dressing al prezzemolo 20.—
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, lettuce, bacon, cheddar cheese and tomato (served with potatoes)

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, lettuce, bacon, cheddar cheese, tomato, caramelized onion, sunny-side egg and BBQ sauce (served with potatoes)

CLUB SANDWICH 17.—
Prosciutto cotto, formaggio, uova strapazzate, bacon, lattuga e pomodoro
Ham, cheese, scrambled eggs, bacon, lettuce 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



**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)