

BORSA

Chef Menu

Gnocchetti di ricotta ed erbe spontanee,
seppia, asparagi bianchi e bottarga
*Ricotta cheese and wild herbs dumplings,
octopus, asparagus and bottarga*
18.-

Tagliolini fatti in casa, pomodoro, melanzana e
stracciatella di burrata
*Handmade tagliolini pasta with tomatoes, eggplant and
stracciatella di burrata cheese*
16.-

Polpo grigliato, patate dolci, chimichurri e misticanza
primaverile
*Grilled octopus, sweet potatoes, chimichurri and spring
mesclun*
22.-

Vitello tonnato e verdure agrodolci
Tuna veal and sweet-sour vegetables
20.-

Uova a asparagi alla bassanese con dressing alla senape
Eggs and white asparagus "bassanese-style"
21.-

Coperto € 3.00 / Service € 3.00

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.*