

## 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

**Bresaola di manzo valtellinese con rucola e grana** 15.—  
Bresaola dried beef with aragula and Grana Padano cheese

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

**FISH & CHIPS** 10.—  
**Tempura di baccalà, chips di zucchine e salsa sweet-chily**  
Fried codfish with zucchini 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 in crosta di tartufo, maionese di uovo sodo e rucola** 14.—  
Beef carpaccio in truffle crust, mayonnaise and arugula

**Polpo tiepido alla catalana, hummus di ceci e paprika** 18.—  
Octopus "catalana-style" with chickpea hummus and paprika

**Cappellacci di melanzane, crudaiola di pomodoro e salsa al basilico** 15.—  
Eggplant ravioli with tomatoes and basil sauce

**Gnocchi di patate mantecati alle zucchine con trota di nostra affumicatura e le sue uova** 15.—  
Potato dumplings with zucchini and smoked trout

**Tagliatelle di semola, polpettine di vitello e funghi di stagione** 14.—  
Tagliatelle pasta with veal meatballs and seasonal mushrooms

**Peperone ripieno di insalata di riso nero e verdure** 15.—  
Pepper stuffed with black rice salad and mixed vegetables

**Merluzzo al vapore su infuso di pomodorini, taccole, olive e noci** 20.—  
Stewed codfish with tomatoes, snow peas, olives and walnuts

**Galletto al mattone con la sua salsa e verdure di stagione** 21.—  
Grilled small chicken with sauce and seasonal vegetables

**Baccalà alla vicentina e polenta piastrata** 20.—  
Traditional Vicenza-style codfish and pan-seared polenta

## 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 homemade 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

