

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

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

Selection of Italian cheeses and our homemade pickled vegetables and fig mustard

13.—

Le acciughe del Mar Cantabrico (Spagna) con pomodoro confit sott'olio e straciatella di burrata affumicata

Cantabrian anchovies with confit cherry tomatoes and smoked straciatella di burrata cheese

11.—

Carpaccio di salmone scozzese di nostra affumicatura con crème fraîche e crostini di pane

Smoked scottish organic salmon with crème fraîche and croutons

12.—

Crudo di Parma e burrata pugliese

Parma ham and mozzarella di burrata cheese

14.—

Il nostro baccalà mantecato su cialda di polenta soffiata

Homemade creamed codfish and puffed polenta

9.—

FISH & CHIPS

Tempura di baccalà, patate arrostate e salsa sweet-chily

Fried codfish with roasted potatoes and sweet and sour sauce

10.—

SALUMI E FORMAGGI

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

16.—

LE PROPOSTE DELLO CHEF / CHEF'S MENU

Carpaccio di manzo bio con radicchio, cacio, pere e dressing al mosto di vino

Organic beef carpaccio with radicchio, cacio cheese, pear and wine must dressing

Gf

14.—

Sarde in saòr come da tradizione con polenta alla piastra e salsa al prezzemolo

Traditional Sarde in saòr with grilled polenta and parsley sauce

Lf

15.—

Millefoglie di zucca e castagne, fonduta di pecorino e mostarda mantovana

Pumpkin and chestnut millefeuille with pecorino cheese fondue and Emilia-style mustard

15.—

Crema di cavolfiore, broccoli arrostiti, quinoa soffiata e olio al peperoncino piccante

Cauliflower cream, roasted broccoli, puffed quinoa and chilli pepper oil

Gf

Lf

Vg

14.—

Le nostre tagliatelle al limone, polpettine di vitello e funghi di stagione

Tagliatelle pasta with lemon and veal meatballs with seasonal mushrooms

15.—

Ravioli di seppia al nero, burro alle erbe e polenta croccante

Squid ravioli with herb butter and crunchy polenta

16.—

Filetto di pagro, cicoria e purè di carote con salsa allo zafferano e chutney di peperone

Royal bream with chicory, carrot purée, saffron sauce and green pepper chutney

Gf

21.—

Tagliata di manzo al pepe verde, indivia e pavè di patate

Beef tagliata with green pepper sauce, endive and potato cake

Gf

22.—

A QUALSIASI ORA... / ALL DAY FOOD

BORSA BURGER

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)

16.—

CLUB SANDWICH

Prosciutto cotto, formaggio, uova strapazzate, bacon, lattuga e pomodoro

Ham, cheese, scrambled eggs, bacon, lettuce and tomato

17.—

CAESAR SALAD

Insalata, misticanza, pollo, bacon, crostini, parmigiano e dressing alle acciughe

Lettuce, mesclun, chicken, croutons, bacon, Parmesan cheese and anchovy dressing

15.—

VEGAN SALAD

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

14.—



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

