

## MENÙ

Il nostro menù incarna l'amore per la tradizione e l'attenzione alla qualità della materia prima del nostro territorio. Ecco perché in ogni nostro piatto celebriamo i sapori autentici e siamo alla continua ricerca di ingredienti di qualità da porre al centro della nostra cucina e dei nostri piatti.



CASTELFRANCO VENETO  
TREVISO

### **BORSA BISTROT**

---

Piazza Giorgione, 1A, 31033  
Castelfranco Veneto TV

- ✉ [info@borsabistrot.it](mailto:info@borsabistrot.it)
- 📷 [@borsabistrotcastelfranco](https://www.instagram.com/borsabistrotcastelfranco)
- 📘 [Borsa Bistrot](https://www.facebook.com/BorsaBistrot)

[www.borsabistrot.it](http://www.borsabistrot.it)

# MENÙ

---

SABATO E DOMENICA A PRANZO, CENA



## Primi 12,00

Lasagna all'uovo artigianale del giorno  
Zuppa di Risi e...  
Bigoli in salsa di...

## Secondi 17,00

Coniglio alla cacciatora  
Trotta del Sile in crosta di sale  
Gratinata di mais biancoperla e Bastardo del  
Grappa con insalata di verdure dei nostri orti

## Contorni 4,00

Piselli alla Veneta  
Fagioli in salsa Pevarada  
Verdure di stagione

## Dolci 6,00

Tiramisù  
Torta alle mele  
Sbriciolata di stagione con crema al  
mascarpone  
Brownie al cioccolato con caramello e  
nocciole  
Dolce di Marisa 6,50

# CICCHETTERIA

---

## APERITIVO O MENÙ SALATO



## Mozzarella in carrozza 4,00

Acciughe  
Prosciutto

## Polpette (1,3,4,7,14) 2,50

Fritte (Carne, pesce, vegetariana)  
Al sugo

## Spunciotto e Cicchetti (1,2,3,4,6,8,12,13,14) 2,50

(fetta di pane/focaccia farcita sopra)  
Chiedi disponibilità del giorno

## Tramezzini (1,2,3,4,6,8,12,13,14) 2,50

Chiedi disponibilità del giorno a scelta  
tra Carne, Pesce, Verdura, Fusion

## Tapas Veneta (1,2,3,4,6,8,12,13,14)

Tapas - Antipasto - Secondo 5,00 - 9,00 - 15,00

Capesante gratinate  
Seppioline in umido e piselli  
Baccalà alla Vicentina  
Folpetto Aglio, Olio e Prezzemolo  
Saore: gamberi, sarde, nervetti, tonno,  
zucca, gallinella, porchetta  
Fegato alla veneziana  
Fagioli in salsa Pevarada  
Piselli e cipolla  
Cipollotte borettane in agrodolce  
Misto tapas e cicchetti 35,00  
(15 pz a seconda della disponibilità)

## SNACK



### Pizzetta a lievito madre (1,7)

Margherita	3,50
Farcita	6,00

### Toast con Focaccia a lievito madre

Vegetariano con salsa	7,00
Classico con salsa	6,00



### Crudit 

Especial de Bretagna (Ostriche)	3,50
Tsarkaya Normandia (Ostriche)	5,50
Gillardeau (Ostriche)	7,00
Belle d'Utah (Ostriche)	4,50
Fine Cleir (Ostriche)	3,00
Scampi	3,50
Gamberi rossi di Mazara	4,50
Acciughe del Cantabrico	12,00
Tartare salmone	5,00 - 10,00 - 17,00
Tartare tonno	
Tris di tartare	15,00 - 27,00
Tartare carne	8,00 - 15,00 - 26,00



### Formaggi (7)

Tagliere con miele, marmellata, composta e frutta secca

Piccolo  
Grande

FORMAJO CIOCK - CABERNET E MERLOT

Latteria Perenzin Conegliano

CASATELLA TREVIGIANA TOMMASONI

Breda di Piave

MONTE CESEN

Erborinato fior d'arancio Latteria Moro Oderzo

MORLACCO SAPORITO LA FATTORIA ENRICO

CATTUZZO - Monfumo

### Affettati e Verdure all'agro de "I nostri Orti"

Piccolo  
Grande

Sopressa - Azienda Agricola Favaro Crespano

Crudo di Parma DOP 20 Mesi - Casa Graziano

Lardo di Colonnata IGP - Giannarelli (Toscana)

Porchetta - Alchimista

Tagliere misto