

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
- 📷 [@borsabistrotcastelfranco](https://www.instagram.com/borsabistrotcastelfranco)
- 📘 [Borsa Bistrot](#)

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 Bretagne (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