

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

14,00

Lasagna all'uovo artigianale del giorno
Zuppa del giorno
Pasta fresca artigianale by Alchimista

Secondi

17,00

Coniglio alla cacciatora
Trota del Sile in crosta di sale
Tempeh su crema di tofu e curcuma,
ratatouille del giorno

Contorni

4,00

Purè di patata del Montello
Fagioli in salsa
Verdure di stagione (chiedi disponibilità)

Dolci

6,00

Tiramisù
Torta alle mele
Brownie al cioccolato con caramello e
nocciole
Dolce di Marisa

7,00

CICCHETTERIA

APERITIVO O MENÙ SALATO



Mozzarella in carrozza

5,00

Acciughe
Prosciutto
Cacio e pepe (chiedi disponibilità)

Polpette (1,3,4,7,14)

3,00

Fritte (Carne, pesce, vegetariana)
Polpette al sugo
Pane e ragù

5,00

Spunciotto e Cicchetti (1,2,3,4,6,8,12,13,14) 3,00

(pane/focaccia/polenta farciti)
Chiedi disponibilità del giorno

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

Normale - Doppio 2,50 - 3,50

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, chiedi
disponibilità)

Fagioli in salsa Pevarada
Cipollotte borettane in agrodolce

Misto cicchetti 35,00
(15 pz a seconda della disponibilità)

SNACK



Pizzetta a lievito madre (1,7)	Piccola - Grande
Margherita	4,00 - 7,00
Farcita	6,00 - 10,00

Toast con pane artigianale

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



Crudit 

Scampi	3,50
Gamberi rossi di Mazara	4,50
Acciughe del Cantabrico	12,00
Tartare salmone	5,00 - 10,00 - 17,00
Tartare tonno	
Tartare carne	8,00 - 15,00 - 26,00



Formaggi (7)

Tagliere con miele, marmellata, composta e frutta secca

Piccolo	15,00
Grande	25,00

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	15,00
Grande	25,00

Sopressa - Azienda Agricola Favaro Crespano

Crudo di Parma DOP 20 Mesi - Casa Graziano

Lardo di Colonnata IGP - Giannarelli (Toscana)

Porchetta - Alchimista

Tagliere misto

Tagliere misto affettati e formaggi	30,00
-------------------------------------	-------