

## **BORSA BISTROT**

CICCHETTERIA

ENOTECA

DRINKS

BIRRA

SODATI E CAFFETTERIA

TÈ E CIOCCOLATE



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

---



## Primi 14,00

**Lasagna** trafilata a bronzo agli asparagi e Salsiccia

**Bigolo/pacchero** di pasta fresca acciughe del Cantabrico, burro di Malga e crumble di pane alle erbe aromatiche

**Gazpacho** di verdure, crema di morlacco, crumble di pancetta

## Secondi 17,00

**Uccelletti** scappati con patate al rosmarino su crema di asparagi

**Filetto di branzino** all'asparago bianco

**Trota** con patate, capperi, pomodorini e olive

**Spezzatino** di Tempeh con asparago bianco, fagiolini e patate al pesto di basilico

## Contorni 4,50

Patate al rosmarino

Piselli "in tecia"

Fagioli in salsa Pearà

Verdure grigliate

Verdure di stagione (chiedi disponibilità)

## Dolci 6,00

Tiramisù

Borsamisù

Zuppetta del Borsa

Torta alle mele

Macedonia

Dolci della Pasticceria Marisa 7,50

Vedi disponibilità

# CICCHETTERIA

---

## APERITIVO O MENÙ SALATO



## Mozzarella in carrozza 4,00

Acciughe

Carbonara

Baccalà

Prosciutto

Cacio e pepe (chiedi disponibilità)

## Pane e Ragù 5,00

## Polpette 3,00

Fritte (Carne, pesce, vegetariana)

Polpette al sugo 5,00

## Spunciotto e Cicchetti 3,00

(pane/focaccia/polenta farciti)

Chiedi disponibilità del giorno

## Tramezzini

Chiedi disponibilità del giorno a scelta tra Carne, Pesce, Verdura, Fusion 2,70

## Tapas Veneta

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

Seppioline in umido

Baccalà alla Vicentina o Mantecato

Folpetto Aglio, Olio e Prezzemolo

Saore (gamberi, sarde o chiedi disponibilità)

Fagioli in salsa Pevarada

Inoltre chiedi la disponibilità del giorno

Misto cicchetti 35,00

(15 pz a seconda della disponibilità)



## Formaggi 7pz 20,00

Primo sale - Ai Motti, Castelfranco V.to  
 Casatella DOP Trevigiana - Co. di Tutela, Treviso  
 Morlacco del Grappa - Ai Motti, Castelfranco V.to  
 Ubriaco - Ai Motti, Castelfranco V.to  
 Pecorino  
 Stravecchio - Ai Motti, Castelfranco V.to  
 Gorgonzola al cucchiaino - Latteria Carozzi Lecco  
 Monte Cesen erborinato al moscato - Latteria  
 Moro, Oderzo

Tagliere con miele, marmellata, composta e frutta secca

## Affettati e Verdure all'agro de "I nostri Orti" 20,00

Sopressa - Azienda Agricola Favaro Crespano  
 Crudo di Parma DOP 20 Mesi - Casa Graziano  
 Lardo di Colonnata IGP - Giannarelli (Toscana)  
 Porchetta Artigianle

**Tagliere misto** affettati e formaggi 35,00  
 accompagnato dalle verdure all'agro  
 de "I nostri Orti" e pane lievito madre

## Crudit 

Scampi 3,50  
 Gamberi rossi di Mazara 4,50  
 Acciughe del Cantabrico 14,00  
 Tartare salmone o tonno o manzo 13,00 - 23,00  
 (Comprensiva di verdure stagionali,  
 frutta secca e focaccia con lievito madre)

## Insalatona del Borsa 17,00

Insalata verde, peperoni, cetrioli, olive, capperi,  
 cipolla rossa, pomodoro, origano, olio EVO,  
 semi di girasole, tagliata di pollo alla paprika

## SNACK



**Pizzetta a lievito madre** 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

## Cicchettone 15,00

*Porcellone:*  
 salsiccia, lardo, gorgonzola, cipolla caramellata

*Di Stagione:*  
 Uovo, Asparagi, morlacco, olive, noci

*Mai Pi  Moscio:*  
 rag  bolognese, scaglie di parmigiano,  
 piselli/funghi

*Wendy:*  
 Casatella Trevigiana, Crudo S. Daniele, pom.  
 confit

*Ci sta sempre:*  
 Tastasal, mozzarella, peperoncino fresco, patate  
 al rosmarino

# SOFT DRINKS

---

## ACQUA

Naturale "Acqua di Fonte" 0,75 cl	3,00
"Panna" 0,25 cl	2,20
Gassata "Acqua di Fonte" 0,75 cl	3,00
"San Pellegrino" 0,25 cl	2,00

## BIBITE

Coca-cola	4,00
Coca-cola Zero	4,00
Acqua Tonica "WSoft"	4,00
Aranciata "WSoft"	4,50
Chinotto "WSoft"	4,50
Cedrata "WSoft"	4,50
Ginger Beer	4,00
Crodino	4,00
Niasca Portofino Festivo	5,00

## SUCCHI DI FRUTTA BIO

Pesca	
Pera	
Mirtillo	
Ananas	
Ace	
Albicocca	
Succo Kohl mela e fiore di sambuco	5,50

## ESTRATTI

Spremuta d'arancia	5,00
GREEN (a base di mela)	
PASSION (a base di frutti rossi)	
NATURE (con avocado)	

## TÈ FREDDI BIO

Macario Pesca	5,00
Macario Limone	

# CAFFETTERIA

---

allergeni 6,7,8



Caffè Borsa	3,00
Caffè, menta, panna	
Marocchino (7)	3,00
Espresso	1,40
Macchiato	1,80
Cappuccino (7)	2,20
Latte Macchiato (7)	2,50
Caffè Americano	2,00
Caffè Doppio	2,90
Decaffeinato	1,50
Caffè Shakerato	3,50

\*Con latte di soia +0,30

\*Con latte di mandorla +0,50



allergeni 1,3,7,8

Croissants	1,80
Biscotti	1,20
Biscottoni	1,50
Torta del giorno	3,50

# MATCHA

---

## TÈ MATCHA

Premium selection	5,00
-------------------	------

## CAPPUCCINO MATCHA

	3,00
--	------

allergeni 6,7,8

## TEA TIME

---

allergeni 6,7,8



### TÈ CALDI - HOT TEA

---

5,00

#### Té Forté BIO

#### Tè Verde

Kabuse cha (morbido)  
Watanabe (ricco)

#### Tè Bianco

Yue Guang Bay (1000 mt, alberi di 500 anni, complesso, fruttato)  
White Peony (floreale)

#### Tè Nero

Assam, Sri Lanka (Darjeeling, Anhui, corroborante)  
Keemun Mao Feng  
(Importato dall'Inghilterra coloniale, equilibrato e fresco)

## TISANE

---

5,00

SENZA CAFFEINA

#### Ginger Lemongrass

Zenzero e citronella

#### Blueberry merlot

Mirtilli, ibisco e salvia, rosa canina, sambuco

#### Chamomile Citron

Camomilla e note di limone, mirto

#### Citrus Mint

Menta piperita, menta  
marocchina, lime kaffir, liquirizia

## CHOCOLATE TIME

---

4,50

allergeni 6,7,8



### Van Hauten - Olanda

#### Classic

Cacao, fecola, zucchero, latte

#### Strawberry

Cacao, fecola, sciroppo di fragola, latte,  
meringhette

#### Spicy

Cacao, fecola, sciroppo al peperoncino,  
latte, gocce di cioccolato

\*Fragole fresche

+1,50

\*Panna montata

+1,00

## PASTICCERIA

---

6,00

allergeni 1,3,7,8



Tiramisù

Torta alle mele

Brownie al cioccolato con caramello e  
nocchie

Dolce di Marisa

7,50



## COCKTAILS

---

*APERTIVO, CENA E DOPO CENA A BASE VINO*

<b>Americano Del Borsa</b>	6,00
Campari Bitter e vino fortificato in botte (scegli tra Marsala, Porto, Sherry, Madeira)	
<b>Aperitivo del Borsa</b>	5,00
Fortificati on the rocks e arancia (Vermouth, Marsala, Porto, Sherry, Madeira)	
<b>Negroni del Borsa</b>	9,00
Gin Bulldog, Campari Bitter, Marsala florio	

## SPECIAL SEASON

---

*Drink stagionali freschi*

<b>Borsa Cobbler</b>	9,00
Sherry/Marsala/Porto, succo di limone, sciroppo di zucchero	
<b>Red Splash</b>	11,00
Franciacorta, Silver Tequila Espolon, succo di limone, nettare di agave, soda al Pompelmo	
<b>Yak</b>	8,00
Rum Appleton, sciroppo lampone, succo di ananas	
<b>Borsa Royal</b>	9,00
Prosecco, crème de cassis, gin Bulldog	

## VIRGIN

---

*Alcool free*

### Gin Tonic alcool free

Gin Tanqueray & Tonic W

### Nature

Estratto del momento, cedrata

### Fruit of the Loom

Mirtilli, ibisco e salvia, sciroppo ai frutti  
rossi

### Cuban Virgin

Ananas, Guava, lime, sciroppo al pepe

## BORSA SIGNATURE

---

12,00

*Idee da viaggi vissuti*

### Garden

Cinzano vermouth al peperone in agrodolce,  
Campari Bitter, sciroppo al rosmarino,  
Prosecco, w tonic Botanic, cetriolo

### Bloody Sicily in Castelfranco

Succo pomodoro, Marsala Vintage, Mezcal  
Montelobos, lime, pepe, chipotle,  
worcherster

### Borsa Punch

Rum mix, oleo saccharum, limone, albume,  
champagne

## DRINK IN ANFORA

12,00

*Cocktail o spirits che hanno avuto un affinamento in anfora "Demetra"*

### Negroni in Anfora (vedi disponibilità)

Bombay London dry, Vermouth del professore, Campari Bitter

### Castelfranco 75

Anfora Gin, mirtillo, sciroppo di zucchero, Trento DOC

### Anfora Gin & W Tonic

Anfora Gin (Gin affinato in anfora e acqua di mare)

## BIRRE



### Birra Stella Artois

Pilsner Belga 5 % 33cl

3,00 - 5,00

### Tipopils

Birrificio Italiano 5,2% 33cl

7,00

### Bibock

Birrificio Italiano 6,2% 33cl

7,00

### Huxley

Birrificio Italiano 5,7% 33cl

7,00

### Finisterrae

Birrificio Italiano 5% 33cl

7,00

## ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



### GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati)



### CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



### UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



### PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



### ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



### SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



### LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



### FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



### SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



### SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



### SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



### ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 - usati come conservanti)



### LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine...)



### MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)