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
Borsa Bistrot

www.borsabistrot.it

MENÙ

Primi 14,00

Lasagna trafilata a bronzo agli asparagi e Morlacco del grappa
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 20,00

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

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 - Alchimista

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

Crudité

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

Insalatona del Borsa

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 Più Moscio:
ragù bolognese, scaglie di parmigiano, piselli/funghi

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

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

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

GLUTINE - 1
(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

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, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

LUPINO E DERIVATI - 13
(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)

MOLLUSCHI E DERIVATI - 14
(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)