



BENVENUTI DA BURDE!

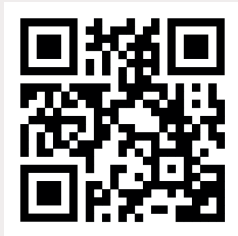
125 anni di storia e centinaia di ricordi e ricette che hanno trovato posto tra le sale del ristorante Burde. Questa Trattoria Toscana, premiata come Miglior Trattoria d'Italia 2023 ha riconfermato il primato nel 2024. Le tradizioni di 4 generazioni sono tramandate da Paolo Gori in cucina e Andrea Gori, pluripremiato sommelier e influencer nel mondo del vino, in sala. Il menù e la scelta dei vini si basano sulla esperienza della famiglia, proponendo ricette tradizionali e stagionali secondo i dettami di nonna Irene. Gli ingredienti sono scelti seguendo prossimità e qualità. Eros Ghezzi affianca Paolo ai fornelli, Mattia Amato Andrea in sala.

125 years of history and hundreds of memories and recipes that have found their way into the halls of the Burde restaurant. This Tuscan Trattoria, awarded Best Trattoria in Italy 2023, has reconfirmed its supremacy in 2024. The traditions of 4 generations are handed down by Paolo Gori in the kitchen and Andrea Gori, an award-winning sommelier and influencer in the wine world, on the restaurant floor. The menu and wine selection are based on the family's experience, offering traditional and seasonal recipes according to the dictates of Grandma Irene. Ingredients are chosen following proximity and quality. Eros Ghezzi joins Paolo at the stove, and Mattia Amato supports Andrea during service.

PER UNA SERATA ALTERNATIVA

Veniteci a trovare nel locale storico a Firenze.

Come and visit us at our historic venue in Florence.



LUNCH MENÙ

“IL RISTORO”



Tartare di manzo con fiori di capperi e maionese ai capperi ³ € 16,50
Beef tartare with caper flowers and caper mayonnaise

Caprese con burrata ⁷ € 12,50
Caprese salad with burrata cheese

Frisella con burrata, pomodori rossi e gialli e basilico ^{1,7} € 13,00
Frisella crunchy flatbread with burrata cheese, red and yellow tomatoes and basil

Hummus di ceci toscani con chips di pane ¹ € 17,50
Tuscan chickpea hummus with bread chips

Fusilloni con salsa di pomodori rossi e gialli ^{1,7} € 16,50
Fusilloni pasta with red and yellow tomatoes sauce

Testaroli al pesto di basilico ^{1,7,8} € 16,00
Testaroli pancake-like pasta with basil pesto

Pici all'aglione e tartufo ^{1,7,8} € 19,00
Pici pasta with tuscan garlic and truffle

Club sandwich di roast beef (roast beef, insalata, pomodoro, € 19,50
mayonese ai capperi) ^{1,3,8,10}

Roast beef sandwich (roast beef, salad, tomato, caper
mayonnaise)

Sovracoscia di pollo alla griglia con insalata € 17,00
Grilled chicken thigh with salad

Insalata di pollo (pollo, insalata, scaglie di grana, crostini di pane, € 17,00
maionese ai capperi) ^{1,3,7}

Chicken salad (chicken, salad, parmesan cheese flakes, crunchy
bread, caper mayonnaise)

Patatine fritte ¹ € 6,00
Fried potatoes

Insalata mista € 6,00
Mixed salad

Biscotti di Prato e Vin Santo ^{1,3,7,8,12} € 7,00
Tuscan almonds biscuits with Vin Santo wine

Tiramisù ^{1,3,7,8} € 9,00
Tiramisù

Allergeni: 1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte e prodotti a base
di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e
solfiti 13. Lupini 14. Molluschi

Allergens: 1. Cereals containing gluten 2. Crustaceans and products thereof 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts and
products thereof 6. Soybeans and products thereof 7. Milk 8. Nuts 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame seeds 12.
Sulphur dioxide and sulphites 13. Lupin 14. Molluscs

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di
temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a
volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

Some products may have been frozen on site at origin (by rapid temperature reduction) in compliance with
self-monitoring procedures pursuant to EC Regulation 852/2004. We therefore invite you to contact the
dining room manager for any information regarding the product you require.

Coperto / Cover charge: € 2,50



BENVENUTI DA BURDE!

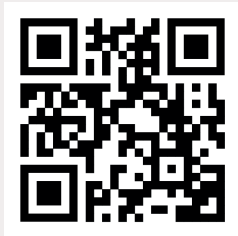
125 anni di storia e centinaia di ricordi e ricette che hanno trovato posto tra le sale del ristorante Burde. Questa Trattoria Toscana, premiata come Miglior Trattoria d'Italia 2023 ha riconfermato il primato nel 2024. Le tradizioni di 4 generazioni sono tramandate da Paolo Gori in cucina e Andrea Gori, pluripremiato sommelier e influencer nel mondo del vino, in sala. Il menù e la scelta dei vini si basano sulla esperienza della famiglia, proponendo ricette tradizionali e stagionali secondo i dettami di nonna Irene. Gli ingredienti sono scelti seguendo prossimità e qualità. Eros Ghezzi affianca Paolo ai fornelli, Mattia Amato Andrea in sala.

125 years of history and hundreds of memories and recipes that have found their way into the halls of the Burde restaurant. This Tuscan Trattoria, awarded Best Trattoria in Italy 2023, has reconfirmed its supremacy in 2024. The traditions of 4 generations are handed down by Paolo Gori in the kitchen and Andrea Gori, an award-winning sommelier and influencer in the wine world, on the restaurant floor. The menu and wine selection are based on the family's experience, offering traditional and seasonal recipes according to the dictates of Grandma Irene. Ingredients are chosen following proximity and quality. Eros Ghezzi joins Paolo at the stove, and Mattia Amato supports Andrea during service.

PER UNA SERATA ALTERNATIVA

Veniteci a trovare nel locale storico a Firenze.

Come and visit us at our historic venue in Florence.



MENÙ "IL RISTORO"



 Crostini neri e Vin Santo ^{1;4;7;12} Crostini with chicken livers pâté served with Vin Santo wine	€ 6,50	 Peposo su crema di patate ^{7;12} Peposo meat stew on potato cream	€ 23,00
Crostini di baccalà mantecato ^{1;4;7} / Crostini with whipped codfish	€ 6,50	Coscia di faraona ripiena su crema di sedano rapa ^{1;7;8} Stuffed Guinea fowl thigh on celeriac cream	€ 19,50
Crostini misti ^{1;4;7} / Assorted crostini	€ 6,50	Pancia di maialino cotta a bassa temperatura su crema di barbabietole ⁷ Pig belly cooked at low-temperature on beetroot cream	€ 20,00
 Tagliere di salumi(prosciutto crudo, salame toscano, finocchiona, capocollo, mortadella di Prato) ¹  Plate of cold cuts (raw ham, tuscan salame, fennel salame, capocollo, Prato mortadella)	€ 17,50	Trippa vegetariana di parmigiano ^{1;7;9} Vegetarian tripe with parmesan cheese	€ 19,00
Battuta di manzo sul midollo e cipolla rossa marinata ^{1;10} Beef tartare served on marrow and pickled red onions	€ 16,50	 Bistecca / T-bone beef steak	€ 60/kg.
Patata al cartoccio con tartare di melanzana affumicata e mentuccia ⁶ Baked potato with smoked aubergine tartare and calamint	€ 14,00	 Bistecca chianina / Chianina beef steak	€ 70/kg.
Prosciutto crudo di cinta senese tagliato a mano con carciofi sott'olio Agnoni ¹² Hand cut cinta senese raw ham with Agnoni artichokes in oil	€ 17,50	Braciola fritta di maiale grigio del Casentino con patate fritte e maionese al ginepro ^{1;3} Casentino grey pig chop with fried potatoes and mayonnaise	€ 19,50
 Tagliere di formaggi di piccoli produttori e miele Palagina ⁷ Selection of local cheeses and Palagina honey	€ 17,50	****	
****		Patate al forno / Baked potatoes	€ 7,00
 Pici all'aglione e tartufo ^{1;7;8} Pici pasta with tuscan garlic and truffle	<i>signature dish</i> € 19,00	Patatine fritte ¹ / Fried potatoes	€ 7,00
 Pici al ragù bianco di Chianina ^{1;8;9;12} Pici pasta with Chianina beef white ragù	€ 17,00	Insalata mista / Mixed salad	€ 7,00
Pici con le briciole e olio extra vergine d'oliva laudemio ¹ Pici pasta with breadcrumbs toasted in special extra virgin olive oil	€ 16,00	Verdure saltate ⁹ / Sauteed vegetables	€ 7,00
Testaroli al pesto di basilico ^{1;7;8} Testaroli pancake-like pasta with basil pesto	€ 16,00	****	
Tortelli alla lastra e ragù di prosciutto ^{1;3;7;8;9;12} Potato-stuffed pasta and ham ragù	€ 17,50	Biscotti di Prato e Vin Santo ^{1;3;7;8;12} Tuscan almonds biscuits with Vin Santo wine	€ 9,00
Risotto allo zafferano con porcini e parmigiano ⁷ Saffron risotto with porcini mushrooms and parmesan cheese	€ 18,00	Tiramisù ^{1;3;7;8} / Tiramisù	€ 7,00
		Biscotti di Prato fritti e zabaione ^{1;3;7;8} Fried tuscan almonds biscuits with eggnog	€ 7,00
		Torta 3 latti ^{1;3;7} / 3-milk-cake	€ 7,00
		Tortino al cioccolato e crema inglese ^{1;3;7;8;12} Chocolate cake with custard	€ 7,00
		 Zuppa inglese / Trifle ^{1;3;7;8;12}	€ 7,00

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

Some products may have been frozen on site at origin (by rapid temperature reduction) in compliance with self-monitoring procedures pursuant to EC Regulation 852/2004. We therefore invite you to contact the dining room manager for any information regarding the product you require.

Allergeni: 1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi
Allergens: 1. Cereals containing gluten 2. Crustaceans and products thereof 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts and products thereof 6. Soybeans and products thereof 7. Milk 8. Nuts 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame seeds 12. Sulphur dioxide and sulphites 13. Lupin 14. Molluscs

Coperto / Cover charge: € 2,50

