

# PALAGINA

RURALE DI NATURA

la cena aziendale





# Gustare

in attesa delle festività natalizie,  
vivi e condividi un momento con colleghi e amici  
**gustando** i piatti della tradizione



1111

1.

la tradizione



il ristoro | la tradizione

## Benvenuti Da Burde!

**123 anni di storia** e centinaia di ricordi e ricette hanno trovato posto tra le sale del ristorante Burde di Firenze. Questa tipica trattoria toscana, **premiata come Miglior Trattoria d'Italia per il 2023 e il 2024 e BibGourmand Michelin**, vanta una tradizione culinaria di 4 generazioni, tramandata da Paolo Gori, talentuoso chef responsabile della cucina, e Andrea Gori, pluripremiato sommelier e influencer nel mondo del vino. Il menu e la selezione dei vini si basano sull'esperienza pluriennale della famiglia, proponendo **ricette tradizionali e stagionali** secondo i segreti della cucina di nonna Irene. Solo i migliori ingredienti per le zuppe, la pasta con i sughi toscani, l'uso del tartufo fresco, le carni sapientemente scelte e grigliate, le storiche lunghe cotture e l'attenzione alle frattaglie. Palagina ha scelto la famiglia Gori per le vostre serate in dimora e in agriturismo e per i vostri eventi, ai quali aggiunge un tocco di autenticità e un bagaglio di storie e aneddoti di vita toscana.



1111

2.

# i menù Da Burde





il ristoro | i menù

## Le proposte

### Menù 55 €

- selezioni di salumi toscani e focaccia di grani Antichi
- tortello Mugellano al ragù di Chianina
- guancia brasata al Chianti DOCG Palagina con crema di sedano rapa
- tiramisù

### Menù 60 €

- selezioni di salumi e formaggi toscani e focaccia di grani Antichi
- risotto alla zucca e Blu del Mugello
- gran grigliata con scamerita, salsiccia, rosticciana e sovracoscia
- patate al forno e insalata mista
- tiramisù





il ristoro | i menù

**Menù 65 €**

- bruschette miste con pomodoro dell'orto, salsiccia e stracchino, "fettunta" con olio Evo Palagina e fegatino
- tartare di manzo condita con olio Evo Palagina e senape in grani
- gnocchetto toscano al ragù di rosticciana
- guancia brasata al Chianti DOCG Palagina con crema di sedano rapa
- tiramisù

È possibile concordare variazioni sui menù in base alle esigenze e/o intolleranze concordandole con lo chef





## I menù della tradizione

### Menù 55 €

- crostini toscani di fegatini e selezione di affettati
- minestra di farro e fagioli **e ribollita**
- arrosto con roast-beef, prosciutto e fegatelli di maiale
- patate al forno, fagioli all'olio e verdure saltate
- torta di mele

### Menù 60 €

- crostini toscani di fegatini e selezione di affettati
- minestra di farro e fagioli **e farinata gialla con cavolo nero**
- arrosto con roast-beef, prosciutto e fegatelli di maiale
- **bistecca alla brace** (250g a testa)
- patate al forno, fagioli all'olio e verdure saltate
- torta di mele





il ristoro | i menù

### Menù 65 €

- crostini toscani di fegatini e selezione di affettati
- minestra di farro e fagioli, farinata gialla con cavolo nero e pici al ragù
- **il quinto quarto:** trippa alla fiorentina o “lampredotto inzimino” (a scelta) e pelosa di Burde
- bistecca alla brace **(250g a testa)**
- patate al forno, fagioli all’olio e verdure saltate
- torta di mele

### Menù 70 €

- crostini toscani di fegatini e selezione di affettati
- minestra di farro e fagioli, farinata gialla con cavolo nero e ribollita
- bistecca alla brace **(450g a testa)**
- patate al forno, fagioli all’olio e verdure saltate
- torta di mele





il ristoro | i menù

## Incluso in tutte le offerte:

- acqua
- vino Palagina a scelta tra:  
Brut Sangiovese **Fronde**, Bianco **Intrecci**, Chianti DOCG **Origini**  
e Chianti DOCG Riserva **Radici** (una bottiglia ogni 4 persone)
- caffè
- amari

### Per un'alternativa sui vini, Andrea Gori propone in abbinamento:

- **8 € a pp:** Chianti Classico, Rosso di Montalcino e Morellino di Scansano
- **18 € a pp:** Vernaccia di San Gimignano, Vino Nobile di Montepulciano e Vin Santo del Chianti
- **25 € a pp:** Franciacorta DOCG, Morellino di Scansano, Brunello di Montalcino o Bolgheri e Vin Santo del Chianti Classico

Disponibile anche la possibilità di **ordinare bottiglie speciali dalla premiata cantina della Trattoria Da Burde** in Firenze per esperienze di livello superiore .





## Da aggiungere

### Aperitivo di benvenuto 10 €

- forma di formaggio Parmigiano
- fritti misti
- olive e taralli
- vino Palagina
- Prosecco



1111

3.

i party





il ristoro | i party

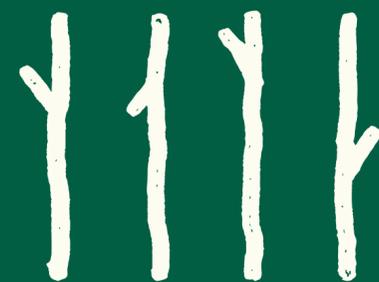


Puoi usufruire dell'area "il boschetto"  
per **DJ-set**, feste o attività di gruppo  
in esclusiva

**Open bar**  
**25 € (per 2 ore)**

- cocktails on the rock
- vino Palagina
- birra
- spumanti
- amari





**PALAGINA**

RURALE DI NATURA

[ristoroconburde@palagina.it](mailto:ristoroconburde@palagina.it) - T. +39 3485266389

[palagina.it](http://palagina.it)