



BENVENUTI DA BURDE!

122 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.

122 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 nell' AmBurderia sulla Terrazza Rurale della Fattoria o nel locale storico a Firenze.

Come and visit us at the AmBurderia terrace on the Palagina Farm or at our historic venue in Florence.



MENÙ
"IL RISTORO"

Palagina
RURALE DI NATURA

Tartare con pecorino e fichi ⁽⁷⁾ Tartare with Pecorino cheese and fig	€ 16,50	Bistecca / T-bone steak		€ 60,00/kg.
Crostini misti (baccalà, pomodoro, fegatini di pollo, Gran Mugello e tartufo, olio) ^(1,4,7,12) Mixed crostini bread (salt cod, tomato, chicken liver, Gran Mugello and truffle, extra virgin olive oil)	<i>signature dish</i> € 13,00	Galletto al mattone e patate al forno Grilled Cockerel with roasted potatoes		€ 18,00
Tagliere di salumi di Renieri (prosciutto crudo, capocollo, salame, finocchiona) e Mortadella di Prato  di Mannori Platter of Tuscan cold cuts (raw ham, salami, finocchiona salami, capocollo, Prato mortadella)	€ 17,50	 Peposo ricetta storica di Burde con purè di patate ^(7,8,11) Peposo beef stew with mashed potatoes		<i>signature dish</i> € 18,00
Chips di pane toscano con hummus di ceci rosa al bergamotto ⁽¹⁾ Tuscan bread chips with hummus of local pink chickpeas and a scent of bergamot	€ 13,00	 Insalata di trippa ⁽⁹⁾ Tripe salad with pickles		<i>signature dish</i> € 17,00
Gazpacho di pomodori e burrata ^(1,7,9) Tomato gazpacho and burrata cheese	€ 14,50	Tagliata di manzo Beef tagliata		€ 27,00
Parmigiana di melanzane ^(1,7) Eggplant parmigiana	€ 14,50	Zucchina ripiena vegana Vegan filled zucchini		€ 16,00
Prosciutto crudo Renieri tagliato a mano e carciofi di Agnoni Renieri hand-cut raw ham with Agnoni artichokes	€ 17,50	Capocollo di cinta senese e uva ⁽⁷⁾ Cinta senese (wild pig) neck with grapes		€ 17,00
 Pici aglione e tartufo ^(1,7,8) Pici with aglione garlic and truffle	 € 19,00	Patate al forno / Roasted potatoes		€ 7,00
Tortelli mugellani al ragù bianco di chianina ^(1,3,7) Traditional Mugello tortelli (potato fillings) with chianina meat sauce	€ 16,00	Patatine fritte ⁽¹⁾ / French fries		€ 6,00
Pappardelle con pomodorini gialli, straciatella e basilico ^(1,3,7) Pappardelle with yellow cherry tomatoes, straciatella cheese and basil	€ 17,00	Insalata mista / Mixed salad		€ 6,00
Risotto con fiori di zucca e alici ^(1,4,7) Risotto with zucchini flowers and anchovies	€ 18,00	Caponatina di verdure dell'orto / Vegetable caponata		€ 7,00
Gnocchetti al pesto di macchia mediterranea e fiori ^(1,3,7,8) Tuscan gnocchi with aromatic herbal pesto and edible flowers	€ 17,50	Selezione di pasticceria toscana (biscotti di Prato del Mattei, brigidini, Panbriacone del Bonci, cialda di Montecatini) ^(1,3,7,8,12) Selection of dry tuscan pastry and biscuits		€ 10,00
 Cacciucco di ceci ^(1,4,9) Chickpeas soup	<i>signature dish</i> € 13,00	Biscotti di Prato Antonio Mattei e Vin Santo ^(1,3,7,8) / Typical almond biscuits and Vin Santo		€ 9,00
Dischi volanti con melanzane affumicate, burrata e bottarga ^(1,4,7) "Flying saucers" pasta with smoked eggplant, burrata cheese and bottarga	€ 18,00	Cantucci fritti ^(1,3,7,8) € 7,00 Fried almond biscuits		€ 7,00
		Tiramisù ^(1,3,7,8) / Tiramisù		€ 7,00
		Torta di pecorino ^(1,3,7,8) / Pecorino cake		€ 7,00
		Zuccotto ^(1,3,7,8,12) / Zuccotto		€ 9,00

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: € 2,00



signature dish