



## 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.



## LUNCH MENÙ

“IL RISTORO”



Battuta di manzo, con senape in grani e olio Laudemio <sup>10</sup> Beef tartare with mustard seeds and Laudemio olive oil	€ 16,50	Club sandwich di tacchino (insalata, pomodoro, uovo, tacchino, maionese al capperò) <sup>1,3,7,8</sup> Club sandwich with turkey (salad, tomato, egg, turkey, caper mayo)	€ 19,50
Crostone con pomodorini dell'orto <sup>1</sup> Bruschetta with cherry tomatoes from our garden	€ 12,50	Tagliata di pollo <sup>1,3</sup> Sliced grilled chicken	€ 17,00
Caprese con burrata <sup>7</sup> Caprese salad with burrata cheese	€ 13,00	Insalata di pollo (insalata, pollo, scaglie di grana, crostini di pane, maionese di capperò) <sup>1,3,7,8,10</sup> Chicken salad (salad, chicken, parmesan flakes, crunchy bread, caper mayo)	€ 17,00
Prosciutto di cinta senese tagliato a mano e carciofo sott'olio Hand-cut Cinta ham and artichoke in olive oil	€ 17,50		
Hummus di ceci toscani con chips di pane <sup>1</sup> Tuscan chickpea hummus with bread chips	€ 13,00		
****			
		Patatine fritte <sup>1</sup> Fries	€ 6,00
Spaghetti al pomodorino fresco e basilico <sup>1</sup> Spaghetti with fresh cherry tomatoes and basil	€ 16,50	Insalata mista Mixed salad	€ 6,00
Testaroli al pesto di basilico <sup>1,7,8</sup> Testaroli with basil pesto	€ 16,00	****	
Pici all'aglione e tartufo <sup>1,7,8,12</sup> Pici with Tuscan garlic and truffle	€ 19,00	Cantucci e vin santo <sup>1,3,7,8,12</sup> Tuscan almond biscuits with Vin santo wine	€ 7,00
Insalata di farro con pesto e pomodorini <sup>1,7</sup> Spelt salad with pesto and tomatoes	€ 16,50	Tiramisù <sup>1,3,7,8</sup> Tiramisù	€ 9,00

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.

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: € 3,00



## 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”



Crostini misti (pomodoro; fegatini; olio laudemio; baccalà mantecato; lardo e miele) <sup>1;4;7</sup>	€ 13,00	Crostata rovesciata di porro e caprino <sup>1;3;7</sup>	€ 16,50
Mixed croutons (tomatoes; chicken livers; laudemio olive oil; creamed cod; tuscan lard and honey)		Leek and goat cheese upside down tart	
Tagliere di salumi Renieri (prosciutto crudo; salame toscano; finocchiona; capocollo; mortadella di prato) <sup>1</sup> 	€ 17,50	 Peposo ricetta storica di Burde con purè di patate <sup>(7,8,11)</sup>	<i>signature dish</i> € 23,00
Renieri cold cuts platter (raw ham; tuscan salame; fennel salame; tuscan capocollo; Prato's mortadella)		Peposo beef stew with mashed potatoes	
Hummus di ceci toscani con chips di pane <sup>1</sup>	€ 13,00	Costina di maile al vermut rosso caleslaw <sup>3;7;12</sup>	€ 19,50
Tuscan cheackpea hummus with bread chip		Red vermut caleslaw pork ribs	
Ruota di prosciutto crudo con carciofi Angioni	€ 17,50	Trippa allo zafferano del chianti <sup>7</sup>	€ 19,50
Hand cut raw ham with Angioni artichokes		Chianti saffron tripe	
Battuta di manzo con midollo e senape in grani <sup>1;10</sup>	€ 16,50	****	
Beef tartare with marrow and grainy mustard		Patate al forno / Roasted potatoes	€ 7,00
****		Patatine fritte <sup>1</sup> / French fries	€ 6,00
 Pici aglione e tartufo <sup>1;7;8</sup>	<i>signature dish</i> € 19,00	Insalata mista / Mixed salad	€ 6,00
Pici with aglione garlic and truffle		Verdure saltate <sup>9</sup> / Vegetable caponata	€ 7,00
Tortello mugellano ragù bianco di chianina <sup>1;3;7;8;9;12</sup>	€ 16,00	****	
Pasta filled with potatoes and white Chianina ragù		Cantucci e vin santo <sup>1;3;7;8;12</sup>	€ 9,00
Gnocchetto toscano bottarga e porro <sup>1;3;4;7</sup> 	€ 17,50	Tuscan almond biscuits with Vin santo wine	
Tuscan gnocchi with bottarga and leek		Torta di mele e gelato all'iris <sup>1;3;7;12</sup>	€ 7,00
Risotto ricotta e spinaci e tuorlo <sup>3;7</sup>	€ 18,00	Apple pie with iris ice cream	
Ricotta cheese, spinach and yolk risotto		Tiramisù <sup>1;3;7;8</sup> / Tiramisù	€ 7,00
Testaroli al pesto di basilico <sup>1;7;8</sup>	€ 16,00	Cantucci fritti e zabaione al vin santo <sup>1;3;7;8;12</sup>	€ 7,00
Testaroli pasta with basil pesto		Fried Tuscan almond biscuits with zabaione	
****		Selezione di pasticceria toscana (biscotti di Prato del Mattei, brigidini, Panbriacone del Bonci, cialda di Montecatini) <sup>1;3;7;8,12</sup>	€ 10,00
Bistecca / T-bone steak	€ 60/kg.	Selection of dry tuscan pastry and biscuits	
Galletto al mattone e patate al forno	€ 21,00	Cheese cake <sup>1;3;7</sup>	€ 7,00
Grilled Cockerel with roasted potatoes		Cheese cake	

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.

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: € 3,00



*signature dish*