



BENVENUTI DA BURDE!

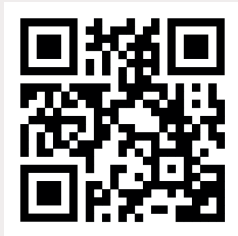
122 anni di storia e centinaia di ricordi e ricette che hanno trovato posto tra le sale del ristorante Burde. Questa Trattoria Toscana, premiata come Miglior Trattoria d'Italia 2023 ha riconfermato il primato nel 2024. Le tradizioni di 4 generazioni sono tramandate da Paolo Gori in cucina e Andrea Gori, 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 ¹⁰ € 16,50
Beef tartare with mustard seeds and Laudemio olive oil

Crostone con pomodorini dell'orto ¹ € 12,50
Bruschetta with cherry tomatoes from our garden

Caprese con burrata ⁷ € 13,00
Caprese salad with burrata cheese

Prosciutto di cinta senese tagliato a mano e carciofo sott'olio € 17,50
Hand-cut Cinta ham and artichoke in olive oil

Hummus di ceci toscani con chips di pane ¹ € 13,00
Tuscan cheackpea hummus with bread chips

Spaghetti al pomodorino fresco e basilico ¹ € 16,50
Spaghetti with fresh cherry tomatoes and basil

Testaroli al pesto di basilico ^{1.7.8} € 16,00
Testaroli with basil pesto

Pici all'aglione e tartufo ^{1.7.8.12} € 19,00
Pici with Tuscan garlic and truffle

Insalata di farro con pesto e pomodorini ^{1.7} € 16,50
Spelt salad with pesto and tomatoes

Club sandwich di tacchino (insalata, pomodoro, uovo, tacchino, € 19,50
maionese al capperò) ^{1.3.7.8}

Club sandwich with turkey (salad, tomato, egg, turkey, caper mayo)

Tagliata di pollo ^{1.3} € 17,00
Sliced grilled chicken

Insalata di pollo (insalata, pollo, scaglie di grana, crostini di pane, € 17,00
maionese di capperò) ^{1.3.7.8.10}

Chicken salad (salad, chicken, parmesan flakes, crunchy bread, caper mayo)

Patatine fritte ¹ € 6,00
Fries

Insalata mista € 6,00
Mixed salad

Cantucci e vin santo ^{1;3;7;8;12} € 7,00
Tuscan almond biscuits with Vin santo wine

Tiramisù ^{1,3,7,8} € 9,00
Tiramisù

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!

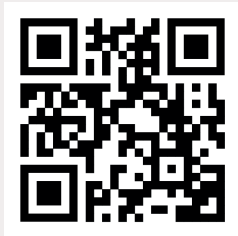
122 anni di storia e centinaia di ricordi e ricette che hanno trovato posto tra le sale del ristorante Burde. Questa Trattoria Toscana, premiata come Miglior Trattoria d'Italia 2023 ha riconfermato il primato nel 2024. Le tradizioni di 4 generazioni sono tramandate da Paolo Gori in cucina e Andrea Gori, 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)^{1;4;7}
Mixed croutons (tomatoes; chicken livers; Laudemio olive oil; creamed cod; tuscan lard and honey) € 13,00

Tagliere di salumi Renieri (prosciutto crudo; salame toscano; finocchiona; capocollo; mortadella di Prato)¹
Renieri cold cuts platter (raw ham; tuscan salame; fennel salame; tuscan capocollo; Prato's mortadella) € 17,50

Hummus di ceci toscani con chips di pane¹
Tuscan cheackpea hummus with bread chip € 13,00

Ruota di prosciutto crudo con carciofi Agnoni
Hand cut raw ham with Agnoni artichokes € 17,50

Battuta di manzo con mele, cetrioli e maionese al lime^{1;3;10}
Beef tartare with apples, cucumbers, and lime mayonnaise € 16,50

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

Tortello mugellano con pesto di macchia mediterranea e fiori^{1;3;7;8;9}
Pasta filled with potatoes with wild Mediterranean pesto sauce and edible flowers € 16,00

Gnocchetto con crema di peperoni, acciugata e stracciatella^{1;3;4;7}
Tuscan gnocchi with roasted pepper cream, anchovy sauce, and stracciatella € 17,50

Risotto con zucchine, kefir e mandorle^{7;8}
Risotto with zucchini, kefir, and almonds € 18,00

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

Pappardelle al ragù bianco di chianina^{1;3;7;8;9}
Pappardelle with white chianina ragu € 16,00

Bistecca alla fiorentina / Florentine steak € 60/kg.

Polpette di sedano al pomodoro^{1;3;7;9}
Vegetarian Celery meatballs in tomato sauce € 16,50

Faraona in porchetta su crema di sedano rapa⁷
Guinea fowl "porchetta-style" with celeriac cream € 20,00

 Peposo ricetta storica di Burde con purè di patate^(7;12)
Peposo beef stew with mashed potatoes € 23,00

Parmigiana di melanzane^{1;7}
Eggplant parmesan € 19,50

Trippa allo zafferano del Chianti⁷
Chianti saffron tripe € 19,50

Patate al forno / Roasted potatoes € 7,00
Patatine fritte¹ / French fries € 6,00
Insalata mista / Mixed salad € 6,00
Verdure saltate⁹ / Sautéed vegetables € 7,00

Biscotti di Prato e Vin Santo^{1;3;7;8;12}
Tuscan almond biscuits with Vin santo wine € 9,00

Torta di mele e gelato all'iris^{1;3;7;12}
Apple pie with iris ice cream € 7,00

Tiramisù^{1;3;7;8} / Tiramisù € 7,00

Biscotti di Prato fritti e zabaione al Vin Santo^{1;3;7;8;12}
Fried Tuscan almond biscuits with zabaione € 7,00

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

Cheese cake^{1;3;7}
Cheese cake € 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.

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

