

L'Estate dal Chi Burdlaz

chi burdlaz garden
cucinaofficina

Dalla terra...

Il nostro Tagliere

Prosciutto Re Bianco 24 mesi, Salame di Mora, Lonzino, Coppa stagionata, Pancetta arrotolata, Erbolinato blu del Montefeltro, Pecorino Stravecchio, Formaggio agli agrumi di San Patrigiano, Squacquerone caseificio Pascoli, Piadina artigianale un pò spessa, Assaggio della nostra giardiniera

Fassona composit

Tartare di Fassona Piemontese battuta a coltello servita con cappero Siciliano, tuorlo d'uovo bio, senape di Digione, Tropea marinata

L'ovetto CBT

Uovo bio cottura cbt servito tiepido su tortino di patate e melanzane, crumble al parmigiano e pomodoro confit

Carpaccio di Manzo d'Alpeggio

Carpaccio di manzo marinato al coriandolo, misticanza preziosa, noci tostate, Zucchina marinata e scaglie di pecorino stagionato di San Patrignano

Giardiniera nostra

La facciamo rigorosamente noi, con verdure di stagione e olio evo

Fiore crick crock

Fiore di zucchina in tempura ripieni ricotta bio pomodori secchi e olivelle Taggiasche, servito con insalatina e germogli

Parmigiana Millefoglie

Parmigiana di Melanzane sfalsata con mozzarella fior di latte, sughetto di San Marzano e dressing al basilico

Bruschetta ai tre pomodori

Pane rustico bruschettato, con pomodoro cuore di bue, camone e datterini, olio evo Az. Agricola Sancini, basilico fresco e origano bio

Coperto **2** piadina **1**

La pasta artigianale e al mattarello

Giallo strozzaprete

Strozzapreti fatti a mano con ragu di salsiccia, zafferano su emulsione di peperoni spellati e arrostiti

Crema Green

Crema di zucchine, zenzero, crosticini di pane, yogurt, semi di girasole e mentuccia

W la pappa col pomodoro

La zuppa di pane al pomodoro servita con ricotta bio, origano fresco e cips di melanzane

Zuppa dodici verdure

Zuppa di verdure di stagione colorata e profumata servita con crostoni di pane

La Carbonara di Zia Ottavia

Lei usava spaghetti trafilati a bronzo, un buon guanciale pepato, uova delle sue galline e un ottimo pecorino romano Dop. Noi le galline non le abbiamo, ma per il resto l'abbiamo copiata alla grande!

Madame Tagliatella

al ragu di carne....come lo faceva la mia nonna

L'Italia è....Spaghetti alla pummarola

Spaghettoni del pastificio Gentile con salsa di datterini, Vesuvio, San Marzano e basilico fresco

Gnocchetto filante

Gnocchetti di patate fatti in casa, con sughetto di pomodori datterini, basilico e fusione di provola fresca affumicata

La crudaiola....a modo nostro

Fusillotti pastificio Gentile, datterini confit, olive Leccino, acciughe di Lampara, finocchietto, basilico servita su emulsione di burrata

Tortellone che profuma di Sicilia

Tortelloni all'uovo ripieni con melanzane, ricotta e burrata, su crema di pomodorini e pesto di basilico

Dalla Macelleria

La Manza Rossa Dei Fiordi

La manza rossa dei Fiordi viene allevata al pascolo con metodi risalenti a 1000 anni fa, nei prati Salmastri del mare di Wadden in Danimarca. La sua carne ha un gusto inconfondibile e la sua tenerezza è unica da un colore rosso acceso.

Noi l'abbiamo selezionata tra tante e vi assicuriamo che è una ciccia speciale!

LA TAGLIATA DI MANZA ROSSA 300gr.

L'ENTRECOTE 400gr.

IL FILETTO 300gr.

LA FIORENTINA 1000\1500gr.

LA COSTATA 800\1000gr.

Tra i migliori allevamenti al mondo

Wagyu Giapponese (Kobe) BMS 5-7

Tagliata di filetto 150 gr

Il wagyu è considerato una delle migliori razze bovine al mondo, si contraddistingue per l'altissimo grado di infiltrazione di grasso, che la rende tenera e burrosa al palato.

Sashi beef Finlandia dry age BMS 5-6

Tagliata di controfiletto 300 gr

Sashi beef è un marchio che seleziona le migliori carni al mondo per il grado di marezzatura. La sashi beef Finlandia ha vinto il world steack challenge ed è stata la migliore bistecca al mondo.

Sui Carboni Ardenti

La Clava dei Flinstone

Tomahawk 800-1200 gr
SELEZIONE PHENOMENA

Bisteccona con taglio alto e osso lungo 30cm condita con un nostro rubs

CicciaGrill

Selezione di carni alla brace Macelleria Migani di Rimini Salsiccia Nostrana, costarelle, filettino, castrato, tagliata di manza, coppa fresca

Galletto in fiamme

Galletto nostrano alla diavola e cotto sui carboni ardenti

ChiBur[ger]

Hamburger di Manza Rossa 250 gr, bun al sesamo fatto in casa, mozzarella di bufala affumicata, melanzane alla maggiorana, cipolla di tropea agrodolce, pancetta arrostita, pomodori confit servito con la nostra maionese veg al basilico e spicchioni di patate rustici

Ciccia CBT

La cottura a bassa temperatura è una tecnica innovativa che garantisce un risultato veramente unico nella tenerezza ed il gusto della carne oltre a mantenere intatte le qualità nutrizionali ed organolettiche del prodotto.

Filetto ubriaco

Filetto di manza rossa marinato al cacao con salsa all'Aulente e frutti di bosco servito con patate schiacciate all'olio evo e timo

Scamoncino 50 gradi

Vitello tenero cotto a 50 gradi profumato ai 5 pepi e mix di erbe mediterranee servito con verdure di stagione arrostiti

Polletto Bio

Petto di pollo Bio scottato con olio alle erbe aromatiche servito con insalatina del campo, mandorle e germogli

Roast Beef CBT

Roast beef di manzo cottura cbt con semi di senape e erbe fini, servito con misticanza aromatica, fiori, germogli, pinoli e dressing allo yogurt

Dall'orto

Spicchioni di patate rustiche, profumi ed erbe

Spicchioni di patate rustiche, profumi ed erbe

Patate fritte con la buccia

Patate fritte con la buccia

Bietoline saltate

Bietoline raccolte scottate in padella con l'aglietto e peperoncino fresco

Melanzane Perline

arrostite alla maggiorana

Fricandò d'Estate

Misto di verdure di stagione tagliate grossolane e arrostite al forno con erbe aromatiche

Col pinzimonio non si scherza!

Abbondante misto di verdure grossolane e croccanti servite crude con ghiaccio e dressing

Insalatina di campo

Misticanza di campo, carotine, Vesuvio e cetrioli

L'angolo Vegan

Crema Green

Crema di zucchine, zenzero, crosticini di pane all'acciuga e cenere di capperi

W la pappa col pomodoro

La zuppa di pane al pomodoro servita con ricotta bio e origano fresco

Zuppa dodici verdure

Zuppa di verdure di stagione serviti con crostini di pane

L'Italia è....Spaghetti alla pummarola

Spaghettoni del pastificio Gentile con salsa di datterini, Vesuvio, San Marzano e basilico fresco

Ceciburger

Piccoli burger di ceci, verdure arrostate, maio veg al basilico e lime

Sembra Greca vegan

Spinacino, valeriana, cetrioli, tofu alle erbe, cipolla rossa di Tropea, olive Taggiasche, ravanelli

Insalate e primizie dell'orto

Estate è....Caprese

Misto di campo, datterini gialli e rossi, pomodoro camone, basilico e organo freschi in foglie e bufala Campana

Gamberi e Pesche

Misto di campo, Gamberoni teneri al vapore, pesche nettarine, mandorle tostate

Salmone nel campo

Misto di campo, aneto, salmone al vapore, finocchio croccante, patata viola, mandorle croccanti

Foglie e polletto

Misto foglie del campo, pollo a bassa temperatura, spinacino, barbabietola, pinoli tostate

Sembra Greca ma non è

Spinacino, misticanza aromatica, cetrioli, formaggio primosale, cipolla rossa di Tropea, olive taggiasche, ravanelli

Menu dei piu piccoli

Pennucce di semola al sughetto di pomodoro e basilico

Strozzapreti fatti amano al ragu della nonna

Cotoletta di pollo croccante con patate fritte

Salsiccia nostrana e patate al forno

Baby pizza margherita Rabbit

Dal Mare...

I Crudi

Le Sei Ostriche

6 pz fine de claire Fonteneu

Gran Plateu

Alzatina di crudi di mare (in base alla reperibilità del pescato)

Sashimi Nostrani

Quattro tipi di pescato scaloppato e servito con frutta, erbe e germogli

Pinna gialla e coltello

Tartare di tonno Pinna gialla profumata al lime e cardamono, pepe di Sichuan e qualche pinolo tostato

I Freddi

***I cinque freddi**

La selezione di cinque antipastini nostri, presentata su un unico piatto

***Blackburger**

Burger di gamberone appena scottato, maionese di avocado, pane morbido al nero di seppia, tropea agrodolce e cavolo cappuccio croccante

***Non è una semplice insalata di mare**

Seppia, polipo, mazzancolle, calamaro tiepidi al vapore su un giardinetto colorato di verdure croccanti, insalatina, germogli e fiori, mandorle tostate

I ♥ sardoncino

Sardoncini marinate all'aceto di lamponi, serviti su spinacino, peperoni arrostiti, cipolla rossa agrodolce, uvetta e piadina croccante

Il salmone tre la nebbia

Salmone marinato 24h fragole dolci, gelato al gorgonzola e Pan brioches. Lo serviamo Affumicato al momento

***Razza e hummus**

Razza al vapore marinata alle erbe e limone su hummus di ceci e barbabietola rossa

I Caldi

***A volte polpo a volte patata**

Tentacoli di polipo appena scottati, crema di patate, maggiorana e olivelle Taggiasche

***Il Gambero va in Tempura**

Gamberone in tempura croccante al panko servita con maiomango, insalatina delicata

Sardine... in campagna

Cips di sardoncino in croccante tempura di mais, insalatina colorata e maionese vegan al pomodoro

Che cozze! (disponibili in base a reperibilità del mercato)

Cozze di fondale alla Marinara con crostoni di pane tostato

La Seppia coi piselli.... a modo mio

Seppia "al dente" con pomodoro vesuvio e crema di piselli

Pasta, mare e mattarello

***Lo Scoglio 2.0 servito nella casseruola di rame**

Spaghetti alla chitarra fatti a mano, con un sughetto di 10 tipi di frutti di mare, qualche datterino, e battuto di prezzemolo

***Cous cous Romagnolo**

Pasta battuta alla semola fatta in casa, guazzetto rosa di crostacei e dressing al prezzemolo

Puttanesca di mare

Mezzi rigatoni Giuseppe Cocco al sughetto di tonno fresco, datterini, acciughe, capperi, olive Taggiasche su emulsione di burrata Pugliese

***Acquerello che risotto!**

*Riso Carnaroli Acquerello mantecato ai frutti di mare e limone naturale (min 2 persone)

Raviolone Senatore

Raviolone di farina Senatore Cappelli con scorfano emulsione di datterini e cips di melanzane

Spaghetto e sardoncino

Spaghettoni pastificio Gentile, con sardoncini nostrani, finocchietto, profumo del limone crumble di pane e bottarga di tonno

Passatello cozze e fiori

Passatelli fatti in casa saltati con cozze sgusciate e fiori di zucca servito su crema di zucchine

Pesciolino

***Fritto di paranza**

Fritto misto con paranza del nostro mare calamari, gamberi e verdure croccanti servito con una maionese nostra al basilico e lime

Tataki col cappuccio

Trancetto di tonno appena scottato con una salsa alla Soia e zenzero servito con cavolo cappuccio viola e mirtili, pinoli tostatati

***Il Mare nel tegame**

con crostoni di pane toscano all'olio di Frantoio
Zuppa di crostacei e molluschi con pomodoro fresco, odori
ecrostoni di pane abbrustolito

Ombrina morbida croccante

Trancio di ombrina cbt in crosta di sesamo nero crema di zucchine, mentuccia

Branzino BBQ

Branzino Fresco 600/800 gr. cotto sulla brace con pane profumato alle erbe aromatiche

***Calamaro pancione**

Calamaro tenero ripieno con pane alle erbe e verdure, arrostito e servito con emulsione di pomodoro e cenere di olive taggiasche

Le Nostre Pizze

Gli impasti

CLASSICO

Lievitazione 24\30 ore farina tipo 0 molino Pivetti e germe di grano fresco. Per la nostra pizza classica, abbiamo voluto creare una fusion tra la pizza Napoletana e la pizza stile Riminese, per unire la fragranza e sofficità, una pizza abbastanza sottile ma con un cornicione importante come la tradizione insegna. La lunga maturazione e l'alta idratazione aiutano ad ottenere una pizza leggera e digeribile.

PINSA ROMANA

Lievitazione 48 ore farina tipo 2 macinata a pietra Molino Quaglia. L'impasto alla Romana è diventata famosissima per la sua croccantezza e la sua leggerezza. A differenza degli altri si presenta un po' alta in versione rettangolare. La sua altissima idratazione e la lunga lievitazione permette all'impasto di gonfiarsi e sembrare "vuoto", questo permetterà di avere un prodotto super digeribile.

SETTE CEREALI

Lievitazione 24\30 ore farina biologica ai 7 cereali Molino Rossetto. Questa è la nostra versione di pizza "healthy" pensata per chi vuole un gusto intenso e rustico. La sua calibratura di farina tra avena, farro, segale, orzo, mais, grano, riso, permettono di creare un impasto leggero e fragrante, ma soprattutto molto digeribile.

Le Classiche

LA FORNARINA

Olio E.V.O. origano bio, rosmarino

LA MARGHERITA

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, basilico, olio EVO

LA MARINARA

Pomodoro San Marzano, aglio, olio EVO origano, prezzemolo

LA ROMANA

Pomodoro San Marzano, fior di latte Pugliese, origano, acciughe Siciliane

LA NAPOLI

Pomodoro San Marzano, fior di latte Pugliese, origano, acciughe Siciliane, Capperi di Pantelleria

LA WURSTEL

Pomodoro San Marzano, fior di latte pugliese, wurstel del Trentino

LA DIAVOLA

Pomodoro San Marzano, fior di latte pugliese salamella piccante

LA CAPRICCIOSA

Pomodoro San Marzano, fior di latte pugliese funghi, carciofini, prosciutto cotto, olive taggiasche

LA BUFALOTTA

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala dop Campana, basilico fresco

LA VEGETARIANA

Pomodoro San Marzano, fior di latte, zucchine, cipolla tropea, datterini, patate lessate, champignon, carciofi, melanzane

LA QUATTRO FORMAGGI

Fior di latte Pugliese, parmigiano Reggiano, Morlacco Dop, gorgonzola Guffanti

IL CALZONE

Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto, champignon

Le Speciali

LA ADRIATICO

Pomodoro San Marzano, olio EVO alla marinara, frutti di mare in base alla reperibilità

LA GENOVESA

Mozzarella fior di latte, pesto alla genovese homemade, patate arrostate, mazzancolle dell'Adriatico, pomodori confit

LA SALSIZ E FRIARIELLI

mozzarella fior di latte, salsiccia nostrana, provola affumicata, friarielli saltati

LA PEPERINA

pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, salsiccia nostrana, peperoni arrostiti

LA TRICOLORE

mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala, datterini, rucola, crudo di parma, scaglie di grana

LA MEDITERRANEA

pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, tranci di tonno, olive Taggiasche, cipolla di tropea marinata, datterino giallo

LA PARMIGIANA

pomodori San Marzano, mozzarella fior di latte, melanzane fritte, basilico, grana e caciocotta

LA ROMAGNA STYLE

bianca con squacquerone, rucola, fichi caramellati, crudo di Parma

LA FIGHETTA

Base fornarina, insalata riccia, carpaccio di manzo marinato, salsa wolchester, datterini freschi, salsa rosa

Le Gourmet su Pinsa Alla Romana

LA CRUDO E BURRATA

Base romana, prosciutto crudo casa Graziano 24 mesi, burrata pugliese

LA SIGNORA MARGHERITA

Base romana, pomodoro pelato dell'Agro Nocerino Sernese, bufala Campana, basilico fresco

LA CRUDAIOLA

Base romana, rucola, datterini, briciole di fior di latte, trancetti di tonno, cipolla di tropea marinata

LA ESTATE

Base romana con, pomodoro secco, burrata Pugliese e acciuga Siciliana, foglia del capperone e cenere di olive taggiasche

LA SALMONE E CAPRINO

Base romana, con salmone marinato, caprino aromatizzato, arancio e mandorle

LA MORTAZZA E PISTACCHI

Base romana con mortadella Favola del salumificio Palmieri, crema di pistacchi e burrata Pugliese

Beverage

Acqua Minerale Linx

Naturale/ Gassata Bott. 75 cl.

Vino della Casa

Bianco Fermo - Bianco Frizzantino - Rosso Fermo

1 Litro

1/2 Litro

1/4 Litro

Birra Pils Chiara Stella Artois

Piccola

Media

Birra Rossa Leffe

Bicchiere 0,33 cl.

Birra Pils Chiara Becks

Birra Chiara Corona Extra

Birra Weiss Franziskaner Hell

Coca Cola alla spina

Piccola

Media

1 Lt.

Coca Cola/Fanta/Sprite

Bott. 0,33 cl.

Succo di frutta Arancio, Ananas, Mela Verde

Spremuta di Arance

Amari

Birre Artigianali

Birra del Borgo "Duchessa"

Fresca ed elegante. La gasatura è fine, la leggera acidità e una luppolatura moderata la rendono fresca e piacevole - 0,33 cl.

Birra del Borgo "Reale Ipa"

Ambrata con riflessi vivi e di buon corpo, al naso offre note agrumate - 0,33 cl.

Birra Amarcord "Gradisca"

Un perfetto equilibrio fra note floreali e fragranti di luppolo, di malto e miele. Di facile approccio e grande soddisfazione - 0,50 cl.

Birra Amarcord "Gradisca"

Un perfetto equilibrio fra note floreali e fragranti di luppolo, di malto e miele. Di facile approccio e grande soddisfazione - 1 Lt.

Birra Amarcord "La Volpina"

Rossa, furba, intrigante, corpo pieno e strutturato, dona al palato sensazioni di miele, frutta secca e candita dal gradevole amaro finale - 0,50 cl.