

## - MENU DEI PIÙ PICCOLI -

**GNOCCHETTO E SUGHETTO**  
GNOCCHETTI DI PATATE AL SUGHETTO DI POMODORO PASSATO

**GLI STROZZABIMBO**  
STROZZAPRETI FATTI A MANO AL RAGÙ DELLA NONNA

**PIZZA RABBIT**  
PIZZA MARGHERITA BABY A FORMA DI CONIGLIO

**COTOLETTINA**  
COTOLETTA DI POLLO CROCCANTE CON PATATE FRITTE

**LA SAL...CICCIA**  
SALSICCIA NOSTRANA E PATATE AL FORNO

## BEVERAGE

## BIRRE ARTIGIANALI

**ACQUA MINERALE LINX**  
NATURALE / FRIZZANTE BOTTIGLIA 75 CL

**VINO DELLA CASA**  
BIANCO, BIANCO FRIZZANTINO, ROSSO FERMO  
1 LITRO  
1/2 LITRO  
1/4 LITRO

**COCA COLA ALLA SPINA**  
PICCOLA  
MEDIA  
1 LITRO

**COCA COLA, FANTA, SPRITE 33 CL**

**SUCCO DI FRUTTA**  
ARANCIA, ANANAS, MELA VERDE

**SPREMUTA D'ARANCIA FRESCA**

**AMARI**

## BIRRE

**BIRRA PILS CHIARA STELLA ARTOIS**  
PICCOLA - MEDIA

**BIRRA ROSSA LEFFE BICCHIERE 33 CL**  
**BIRRA PILS CHIARA BECK'S**  
**BIRRA CHIARA CORONA EXTRA**  
**BIRRA WEISS FRANZISKANER HELL**



CHI\_BURDLAZ



CHI BURDLAZ GARDEN



CHI BURDLAZ

SEGUI I NOSTRI SOCIAL, SE TI VA, LASCIA UNA RECENSIONE.



## LE NOSTRE PIZZE



### CLASSICHE

**LA FORNARINA**  
OLIO EVO ORIGANO BIO,  
ROSMARINO

**LA MARGHERITA**  
POMODORO SAN MARZANO,  
FIOR DI LATTE,  
BASILICO, OLIO EVO

**LA MARINARA**  
POMODORO SAN MARZANO, AGLIO,  
OLIO EVO, ORIGANO, PREZZEMOLO

**LA ROMANA**  
POMODORO SAN MARZANO,  
FIOR DI LATTE, ACCIUGHE SICILIANE,  
CAPPERO SICILIANO

**LA NAPOLI**  
POMODORO SAN MARZANO,  
FIOR DI LATTE, ORIGANO,  
ACCIUGHE SICILIANE

**LA WURSTEL**  
POMODORO SAN MARZANO,  
FIOR DI LATTE,  
WURSTEL DEL TRENTO

**LA DIAVOLA**  
POMODORO SAN MARZANO,  
FIOR DI LATTE,  
SALAMELLA PICCANTE

**LA CAPRICCIOSA**  
POMODORO SAN MARZANO,  
FIOR DI LATTE, FUNGHI,  
CARCIOFINI, PROSCIUTTO COTTO,  
OLIVE NERE

**LA BUFALOTTA**  
POMODORO SAN MARZANO,  
MOZZARELLA DI BUFALA,  
BASILICO FRESCO

**LA VEGETARIANA**  
POMODORO SAN MARZANO,  
FIOR DI LATTE, ZUCCA,  
CIPOLLA TROPEA, PATATE,  
CHAMPIGNON, CARCIOFI,  
CAVOLO NERO

**LA QUATTRO FORMAGGI**  
FIOR DI LATTE, EMMENTAL  
PARMIGIANO REGGIANO,  
GORGONZOLA STAGIONATO

**IL CALZONE**  
POMODORO SAN MARZANO,  
FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO,  
CHAMPIGNON

### SPECIALI

**LA ADRIATICO**  
POMODORO SAN MARZANO, OLIO EVO ALLA MARINARA,  
FRUTTI DI MARE IN BASE ALLA REPERIBILITÀ DELL'ADRIATICO

**LA SALSIZ E FRIARIELLI**  
FIOR DI LATTE, SALSICCIA NOSTRANA,  
PROVOLA AFFUMICATA E FRIARIELLI SALTATI

**LA TRICOLORE**  
FIOR DI LATTE,  
MOZZARELLA DI BUFALA,  
DATTERINI, RUCOLA,  
CRUDO DI RE BIANCO E SCAGLIE DI GRANA

**LA MEDITERRANEA**  
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE,  
TRINCI DI TONNO, OLIVE TAGGIASCHE,  
CIPOLLA DI TROPEA MARINATA E DATTERINO GIALLO

**LA ROMAGNA STYLE**  
BASE BIANCA CON SQUACQUERONE, RUCOLA,  
FIGHI CARAMELLATI E CRUDO DI RE BIANCO

**LA INVERNO [NEW]**  
BASE BIANCA CON FIOR DI LATTE,  
CACIOCAVALLO, PATATE, CAVOLO NERO E SALSICCIA

**LA MONTEFELTRO [NEW]**  
BASE BIANCA CON FIOR DI LATTE,  
FORMAGGIO BLU DEL MONTEFELTRO,  
ZUCCA MANTOVANA ARROSTITA,  
CAVOLO NERO E PANCETTA PEPATA

## PIZZE GOURMET SU PINSA ALLA ROMANA

**LA CRUDO E BURRATA**  
BASE ROMANA, PROSCIUTTO CRUDO 24 MESI RE BIANCO FILIERA IIO,  
STRACCIATELLA PUGLIESE

**LA SIGNORA MARGHERITA**  
BASE ROMANA, PACCATELLE DI SAN MARZANO "GUSTAROSSO",  
BUFALA CAMPANA E BASILICO FRESCO

**LA MORTAZZA E PISTACCHI**  
BASE ROMANA CON MORTADELLA "FAVOLA",  
CREMA DI PISTACCHI E STRACCIATELLA PUGLIESE

### LA SELVAGGIA

BASE ROMANA CON FIOR DI LATTE PUGLIESE, TARTARE DI SALMONE SELVAGGIO,  
SALSA TERIAKY, TOBIKO VERDE, STRACCIATELLA, MAIOCADO

### LA PROFUMI D'AUTUNNO

BASE ROMANA CON FIOR DI LATTE PUGLIESE, FUNGHI PORCINI TRIFOLATI,  
SPECK DELL'ALTO ADIGE, BURRATINA AFFUMICATA, PERLE DI TARTUFO NERO

### LA GALLEGA

PINSA FRITTA, CARPACCIO AFFUMICATO DI VACA GALLEGA, FONDUTA AL PARMIGIANO,  
PERLE DI ACETO BALSAMICO, TIMO FRESCO, NOCI TOSTATE

## IMPASTI

CLASSICO LIEVITAZIONE 24\30 ORE FARINA TIPO 1 MOLINO RONCI CON 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 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 PIVETTI  
L'IMPASTO ALLA ROMANA È DIVENTATO FAMOSISSIMO PER LA SUA CROCCANTEZZA E LA SUA LEGGEREZZA.  
SI PRESENTA UN PÒ ALTO UN PÒ DIVERSO DALLA PIZZA CLASSICA. LA SUA ALTISSIMA IDRATAZIONE E LA LUNGA LIEVITAZIONE  
PERMETTE ALL'IMPASTO DI GONFIARSI E SEMBRARE "VUOTO", QUESTO PERMETTERÀ DI AVERE UN PRODOTTO SUPER DIGERIBILE.

chi burdlaz garden  
cucinaofficina

VIALE VESPUCCI, 63 - 47921 RIMINI - T. 0541 21528 - INFO@CHIBURDLAZGARDEN.COM - CHIBURDLAZGARDEN.COM

chi burdlaz garden  
cucinaofficina

IT

## - DALLA TERRA -

### IL NOSTRO TAGLIERE

SELEZIONE DI SALUMI FILIERA IIO:  
PROSCIUTTO CRUDO 24 MESI RE BIANCO, SALAME NOSTRANO,  
LONZINO, MORTADELLA "FAVOLA", COPPA STAGIONATA,  
PANCETTA ARROTOLATA, SQUACQUERONE CASEIFICIO PASCOLI,  
PIADINA ARTIGIANALE UN PÒ SPESSA  
E VASETTINO DELLA NOSTRA GIARDINIERA

### FORMAGGI PREGIATI

• BLU DEL MONTEFELTRO FORMAGGIO ERBOLINATO  
• CERATO FOSSA DELL'ABBONDANZA  
FORMAGGIO DI MUCCA STAGIONATO NELLA C'ERA D'API  
• CAPRINO SEMIMOLLE FOSSA DELL'ABBONDANZA  
• BIRROZZO AZ, AGRICOLA IL BUON PASTORE  
PECORINO STAGIONATO NELLA TREBBIA DI BIRRA  
• L'AROMATICO AZ, AGRICOLA IL BUON PASTORE  
PECORINO DI LATTE CRUDO BIO AFFINATO NELLE ERBE AROMATICHE  
• CONFETTURE FATTE IN CASA E MIELE NEL FAVO NATURALE

### FASSONA COMPOSIT

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE BATTUTA A COLTELLO  
SERVITA CON CAPPERO SICILIANO,  
TUORLO D'UOVO BIO, SENAPE DI DIGIGNE E TROPEA MARINATA

**LE POLPETTINE DI NONNA MARCELLA**  
PICCOLE POLPETTINE AL SUGHETTO SAPORITO E CROSTINI DI PANE

**GIARDINIERA NOSTRA**  
LA FACCIAMO RIGOROSAMENTE NOI, CON VERDURE DI STAGIONE E OLIO EVO

**CARPACCINO AFFUMICATO**  
CARPACCIO DI MANZO LEGGERMENTE AFFUMICATO, CON INSALATA DI CAMPO,  
NOCI TOSTATE, SOTTILE DI PERA WILLIAM, PECORINO DI FOSSA,  
RICCIOLI DI SEDANO CROCCANTE

**PRIMOSALE FUSION**  
FORMAGGIO PRIMOSALE SCOTTATO CON PANE CROCCANTE ALLE ERBE AROMATICHE  
POLENTA GRIGLIATA E PUREA DI BROCCOLETTI ALL'OLIO EVO

**OVETTO CBT**  
OVETTO BIOLOGICO COTTO A BASSA TEMPERATURA,  
CREMA DI PANE NERO SPUMA DI PECORINO E CIME DI RAPA

**INSALATINA D'INVERNO**  
MISTO DI CAMPO, SPINACINO, RAPA ROSSA, FINOCCHIO CROCCANTE,  
ARANCIO, CAPRINO FOSSA DELL'ABBONDANZA E NOCI TOSTATE



## PASTA ARTIGIANALE AL MATTARELLO

### MADAME TAGLIATELLA

TAGLIATELLE ALL'UOVO FATTE A MANO AL RAGÙ DI CARNE...  
COME LO FACEVA LA MIA NONNA

### LASAGNETTA CROCCANTE

LASAGNETTA SFALSATA "CRISPY" CON RAGÙ DI VITELLO,  
CAVOLO NERO E FONDUTA DI FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO

### CARNAROLI YELLOW (MIN. 2 PERSONE)

RISO CARNAROLI MERACINQUE MANTECATO ALLO ZAFFERANO,  
CREMA DI BURRATINA AFFUMICATA PUGLIESE  
E NOCCIOLE TOSTATE PIEMONTE IGP

### AGNOLOTTO BRASATO

AGNOLOTTI RIPIENI AL BRASATO DI MANZO CON BURRO DI MALGA  
PROFUMATO AL MANDARINO NATURALE E FONDO BRUNO LEGATO

### PAPPARDELLA CINGHIALE

PAPPARDELLE SEMINTEGRALI ALLE ERBE AROMATICHE  
CON RAGÙ BIANCO DI CINGHIALE AL COLTELLO, VERDURINE E FUNGHI PIOPPINI

### LA CARBONARA DI ZIA OTTAVIA

LEI USAVA SPAGHETTINI TRAFILATI AL BRONZO, UN BUON GUANCIALE PEPATO,  
LE UOVA DELLE SUE GALLINE E UN BUON PECORINO ROMANO DOP.  
NOI LE GALLINE NON LE ABBIAMO, MA PER IL RESTO, L'ABBIAMO COPIATA ALLA GRANDE!

### CAPPELLETTO È TRADIZIONE

CAPPELLETTI FATTI A MANO AL RIPIENO DI MAGRO,  
CARNE DI SUINO E MORTADELLA SERVITI NEL BUON BRODO DI CARNE

### STROZZAFARRO

STROZZAPRETI AL FARRO FATTI A MANO AL PESTO DI CAVOLO NERO  
SU CREMA DI FORMAGGIO DI BLU CHEESE E NOCI TOSTATE



**MINISTRA DI CECI**  
ZUPPETTA DI CECI, TOPINAMBUR E QUINOA  
AL PROFUMO DI ARANCIO NATURALE

### CHE ZUPPA!

ZUPPA DI FARRO PERLATO BIO, CON FUNGHI PORCINI, PORRI E CREMA DI ZUCCA



## - CREME E ZUPPE -

**VELLUTATA VIOLINA**  
VELLUTATA DI ZUCCA VIOLINA E PROFUMO DI ZENZERO  
CON PANE CROCCANTE E BLU DEL MONTEFELTRO

### ZUPPA DODICI VERDURE

ZUPPA DI VERDURE DI STAGIONE SERVITA CON CROSTONI DI PANE

ARTICOLI.IT

COPERTO

PIADINA VUOTA

