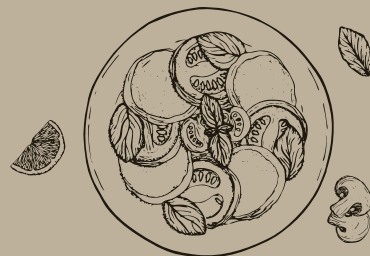


chi burdlaz garden
cucinaofficina

IT



MENU



APERTO TUTTI I GIORNI DALLE 12 ALLE 24



LA SALUMERIA DEL CHI BURDLAZ



TAGLIERE CHI BURDLAZ 16

LA NOSTRA SELEZIONE NAZIONALE DI SALUMI SERVITA
CON UN ASSAGGIO DELLA NOSTRA GIARDINIERA E
LO SQUACQUERONE DELLA CENTRALE DEL LATTE DI CESENA

PROSCIUTTO PATANEGRA 25

80 GR DI PROSCIUTTO DI MAIALE 100%
IBERICO DE BELOTA SELEZIONE CARASCO CARTA NERA
SERVITO CON PANE CROCCANTE

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA PIO TOSINI 24 MESI 15

SERVITO CON GNOCCO FRITTO E FONDUTA DI FORMAGGI

CERVO DI MONTAGNA 14

DELICATO CARPACCIO DI CERVO MARINATO SERVITO CON RUCOLETTA,
ACETO INVECCHIATO LA VENERE NERA, LAMPONI, NOCI PEKAN

I FORMAGGI... LA NOSTRA SELEZIONE 15



LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI PREGIATI È DI TAGLIO INTERNAZIONALE E SUPER SELEZIONATA...
LA SERVIAMO CON CONFETTURE FATTE IN CASA, MIELE BIO E FRUTTA DI STAGIONE



DENOMINAZIONE	TIPO DI LATTE	PROVENIENZA	PARTICOLARITÀ
REYPENAER	MUCCA	OLANDA	Simile a un gouda, stagionato, colore giallo intenso, profumo equilibrato ed elegante.
OVALYE SENDRÈ	CAPRA	FRANCIA	Maturato con cenere di carbone vegetale, gusto intenso, fresco e acidulo.
GRUVIERE DELLE ALPI SVIZZERE DOP	MUCCA	SVIZZERA	Stagionato nel tunnel de la Collonge, ha un aroma avvolgente, un gusto persistente e leggermente piccante.
TESTUN DI GROTTA	MUCCA	ITALIA	Media stagionatura, profumo intenso e armonioso, maturato in cantine di tufo su assi di legno.
SHOPHIRE BLUECHEESE	MUCCA	INGHILTERRA	Affinato nel vino Porto e conservato con uvetta di Corinto. Formaggio da aromi speciali, sentore di caramello e avvolgenti erbollature piccantine. Definito tra i migliori bluecheese al mondo.

STUZZICHI DI TERRA

TARTARE PIEMONTESE 15

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

REGGIANO FLAN 12

FLAN DI PARMIGIANO REGGIANO 48 MESI SU CREMA
DI PARMIGIANO REGGIANO, PERLE DI ACETO BALSAMICO
E PROSCIUTTO CRUDO CROCCANTE

LE POLPETTINE DI NONNA MARCELLA 10

PICCOLE POLPETTINE AL SUGHETTO SAPORITO
E CROSTINI DI PANE

GIARDINIERA NOSTRA 10

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

LE UOVA PIÙ BUONE DEL MONDO 12

UOVA DI GALLINA ALLEVATE ALL'APERTO DI THOMAS MESSNER, COTTE NEL SUGHETTO DI POMODORO,
PISELLI, CIPOLLA CON FORMAGGIO FUSO E CROSTONI DI PANE GRIGLIATO
"OBBLIGATORIA LA SCARPETTA"

IL SUPER CROSTONE DEL CHI BURDLAZ 13

CROSTONI GRATINATI IN SETTE GUSTOSE COMBINAZIONI



- ERBE DI CAMPO, CACIOTTA DI MONTAGNA, NOCI
- RADICCHIO ROSSO STUFATO E PROVOLA AFFUMICATA
 - PORCINI, TALEGGIO E GUANCIALE
 - CARCIOFI, PROSCIUTTO COTTO E GORGONZOLA
- SPECK, ZUCCHINA, PECORINO E FIORE DI ZUCCHINA
- SALSICCIA, CIPOLLA, POMODORO SECCO E MOZZARELLA
 - MELANZANA ALLA PARMIGIANA



PASTA ARTIGIANALE AL MATTARELLO

MADAME TAGLIATELLA 12

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

LA PASTA E FAGIOLI... QUELLA SERIA 12

ZUPPA DI MALTAGLIATI FATTI A MANO,
BORLOTTI DI LAMON E CROSTONI DI PANE

PAPPARDELLA TRA I BOSCHI 14

PAPPARDELLE FATTE A MANO AL CACAO CON FUNGHI
DI BOSCO, RAGÙ DI CINGHIALE AL PROFUMO DI TIMO

VELLUTATA VIOLINA 10

VELLUTATA DI ZUCCA VIOLINA E PROFUMO DI ZENZERO,
ARANCIO E PANE CROCCANTE

RAVIOLONE ALLE ERBETTE 13

RAVIOLONI BICOLOR RIPIENI DI RICOTTA ED ERBE DI CAMPO,
MANTECATO CON SALVIA DORATA E BURRO DI MALGA,
SERVITO CON FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO

IL SIGNOR CAPPELLETTO 12

CAPPELLETTI FATTI IN CASA SERVITI NEL BUON BRODO DI CARNE
(PUOI RICHIEDERE ANCHE I PASSATELLI IN BRODO SE VUOI)

GNOCCHETTI RISOTTATI 13

GNOCCHETTI DI PATATE RISOTTATI ALLA CREMA DI ZUCCA,
FONDUTA DI GORGONZOLA E BOCCONCINI DI FILETTO DI MANZO

POLENTA DI MONTAGNA 14

CON RAGÙ DI CINGHIALE E FUNGHI PORCINI



LA CARBONARA DI ZIA OTTAVIA 12

LEI USAVA SPAGHETTONI 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!



DALLA NOSTRA GRIGLIA A VISTA



LA NOSTRA SELEZIONE INTERNAZIONALE DI CARNI IN OSSO

	MAREZZATURA	PROVENIENZA	TAGLI DISPONIBILI	PREZZO
SHIROY FRISONA ITALIANA	•••••	ITALIA	COSTATA FIORENTINA	7 ETTO
SCOTTONA MARCHIGIANA	••	ITALIA	COSTATA FIORENTINA	6 ETTO
BLACK ANGUS PIEMONTESE MEAT GUST	•••	ITALIA	COSTATA FIORENTINA	7 ETTO
TAMACO DARK RED	•••••	SPAGNA	COSTATA FIORENTINA	8 ETTO
OMAHA PACKERS	••••	USA	FIORENTINA	9 ETTO
JONH STONE	•••	IRLANDA	TOMAHAWK	8 ETTO
LA PEZZATA ROSSA	•••	ITALIA	COSTATA FIORENTINA	6 ETTO
LA MANZA DANESE	••••	DANIMARCA	COSTATA FIORENTINA	7 ETTO

GUARDA LA NOSTRA VETRINA DELLE CARNI, SELEZIONIAMO LE MIGLIORI LOMBATE DI TUTTO IL MONDO, ABBIAMO SEMPRE QUALCOSA DI NUOVO

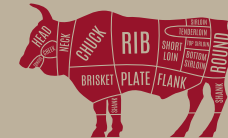
TAGLI ANATOMICI

FILETTO DI MANZO 25

BUE GRASSO DEI BALCANI 300 GR

RIBEYE MANZO URUGUAY

BISTECCA 400 GR 25 - TAGLIATA 300 GR 20





DALLA MACELLERIA



CICCIAGRILL 18

SELEZIONE DI CARNI ALLA BRACE DELLA MACELLERIA MIGANI DI RIMINI
SALSICCIA NOSTRANA, COSTARELLE, FILETTINO DI SUINO, CASTRATO, TAGLIATA DI MANZO, COPPA FRESCA DI SUINO



PREMIUM BEEF



**RIBYE DI BISONTE
CANADESE 35**
300 GR

**FILETTO DI MANZO USA
GREATER OMAHA PACKERS 30**
250 GR

PICANHA ARGENTINA 25
SELEZIONE OROTORO
DI ANGUS ARGENTINO



GALLETTO IN FIAMME 16

GALLETTO ROMAGNOLO ALLEVATO ALL'APERTO MARINATO E COTTO ALLA BRACE,
SERVITO CON PATATE NOVELLE AL PROFUMO DI ROSMARINO



CHIBUR[GER] 14

HAMBURGER DI MANZO 200 GR, BUN ARTIGIANALE AL SESAMO, FORMAGGIO FILANTE, BACON ARROSTITO,
CIPOLLA STUFATA, POMODORO, INSALATA, SERVITO CON SPICCHIONI DI PATATE RUSTICHE E LA NOSTRA BBQ



COPERTO 2

PIADINA VUOTA |

DALLA BRACE ALLA PADELLA...



FILETTO SOTTOBOSCO 25

FILETTO DI MANZO COTTO A BASSA TEMPERATURA,
CON PORCINI, FINFERLI, LA SUA CREMINA
E PATATE NOCCIOLA AL BURRO

LA GUANCIA DI PETER 20

GUANCIA DI VITELLO PETER PHARM MARINATA ALLA BIRRA ROSSA
COTTA A BASSA TEMPERATURA SERVITA CON PUREA AL SEDANO RAPA,
LA SUA SALSINA LEGATA, CAROTINE ARROSTITE E MELE CBT

POLLETTO BIO 14

PETTO DI POLLO BIO SCOTTATO
CON OLIO ALLE ERBE AROMATICHE
SERVITO CON VERDURE ARROSTITE



AGNELLO NEW ZEELAND 18

LOMBATINA DI AGNELLO "SCALZATO" COTTO A BASSA TEMPERATURA
E PANE CROCCANTE ALLE ERBE, LA SUA DEMI GLACE,
CREMA DI TOPINAMBUR, CARCIOFO SFUFATO



FARAONA PORCHETTATA 16

SUPREME DISOSSATA DI FARAONA FRANCESE ALLEVATA AL MAIS, RIPIENA E PORCHETTATA,
SERVITA CON PATATINE NOVELLE, SCALOGNO CBT E SALSINA DI MIRTILLO NERO

ALLERGENI - IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE.

DURANTE LE PREPARAZIONI IN CUCINA, NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI CROCIATE.

PERTANTO I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE ALLERGENICHE AI SENSI DEL REG. UE 1169/11

*MATERIE PRIME / PRODOTTI ABBATTUTI IN LOCO - ALCUNI PRODOTTI FRESCHI DI ORIGINE ANIMALE, COSÌ COME I PRODOTTI DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI.

VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA.

COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04. INDICARE LA PRESENZA DI ALLERGENI.



VEGAN CORNER



LA NOSTRA CARBONARA GREEN 12

SPAGHETTONE GENTILE TRAFILATO AL BRONZO CON VERDURE SCOTTATE,
CURCUMA E PANNA VEGAN

PASTA E FAGIOLI... QUELLA SERIA 12

ZUPPA DI FAGIOLI BORLOTTI DI LAMON
CON PASTA BIO INTEGRALE

GIARDINIERA NOSTRA 10

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

INSALATA D'INVERNO 10

MISTO DI FOGLIE DI CAMPO, ZUCCA, CECI,
ARANCIO, AVOCADO SEMI DI SESAMO



VELLUTATA VIOLINA 10

VELLUTATA DI ZUCCA VIOLINA E PROFUMO DI ZENZERO,
ARANCIO E PANE CROCCANTE



VEGETARIANO

REGGIANO FLAN 12

FLAN DI PARMIGIANO REGGIANO 48 MESI, SU CREMA DI PARMIGIANO
REGGIANO E PERLE DI ACETO BALSAMICO

POLPETTINE VEG 10

POLPETTINE DI CECI E VERDURE CON PANURE DI PANE ALLE ERBE
SERVITE CON MAIONESE VEGAN ALLA BARBABIETOLA E VERDURE ARROSTITE



RAVIOLONE ALLE ERBE 13

RAVIOLONI BICOLOR RIPIENI DI RICOTTA ED ERBE DI CAMPO,
MANTECATO CON SALVIA DORATA E BURRO DI MALGA
SERVITO CON FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO



DALL'ORTO



SPICCHIONI RUSTICI 6

SPICCHIONI DI PATATE RUSTICHE, PROFUMI ED ERBE

PATATINE CON LA BUCCIA 5

PATATE FRITTE CON LA BUCCIA

ERBETTE SALTATE 6

ERBETTE RACCOLTE SCOTTATE IN PADELLA CON L'AGLIETTO E PEPERONCINO FRESCO

ZUCCA MANTOVANA ARROSTITA 6

ZUCCA MANTOVANA ARROSTITA AL FORNO CON ROSMARINO E TIMO

PLEUROTUS ALLA BRACE 7

FUNGHI PLEUROTUS ALLA GRIGLIA CON AGLIO, PREZZEMOLO E OLIO BUONO

FRICANDÒ D'INVERNO 6

MISTO DI VERDURE DI STAGIONE TAGLIATE GROSSOLANE E ARROSTITE AL FORNO CON ERBE AROMATICHE

INSALATINA DI CAMPO 5

MISTICANZA DI CAMPO, CAROTINE, VESUVIO E FINOCCHI CROCCANTI





IL MARE



FREDDO

TARTARE RAFFINATA 15

TARTARE DI RICCIOLA, GEL DI MANGO, LIME,
CHIPS CROCCANTI, RICCIOLI DI SEDANO

TENTACOLO ARROSTITO 15

*TENTACOLI DI POLPO ARROSTITO, VELLUTATA DI CAVOLFIORE ROMANO,
OLIVE TAGGIASCHE, PATATA SCHIACCIATA ALL'OLIO EVO

I GRATINATI... COME UNA VOLTA 15

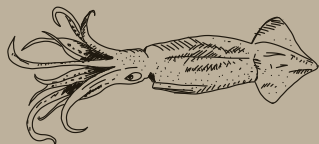
CANNELLI, CANESTRINI, COZZE, CAPESANTE, SCAMPI,
GRATINATI AL PANE PROFUMATO

SARDINA IN CARROZZA 13

SARDINE CROCCANTI IN TEMPURA PANKO,
RIPIENA DI PROVOLA FILANTE,
SU PUREA DI FUNGHI PORCINI

NON È UNA SEMPLICE INSALATA DI MARE 15

SEPPIA, POLIPO, MAZZANCOLLE, CALAMARO TIEPIDI,
SU GIARDINETTO COLORATO DI VERDURE CROCCANTI INSALATINA, GERMOGLI E MANDORLE TOSTATE



LA SEPPIA CON PISELLI... A MODO MIO 16

SEPPIA IN UMIDO "COME LA TRADIZIONE INSEGNA"
RIVISITATA SU VELLUTATA DI PISELLI





PASTA MARE E MATTARELLO



*LO SCOGLIO 2.0 18

(SERVITO NELLA CASSERUOLA DI RAME)

TAGLIOLINI FRESCHI ALL'UOVO FATTI A MANO,
CON UN SUGHETTO AI FRUTTI DI MARE,
QUALCHE DATTERINO, BATTUTO DI PREZZEMOLO

GAMBERI E LIMONE...

SEXY VERSION 18

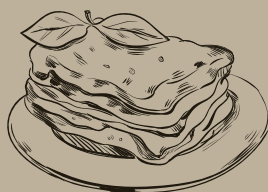
SPAGHETTONI PASTIFICIO GENTILE MANTECATI IN
EMULSIONE DI CIME DI RAPA, TARTARE DI GAMBERI ROSSI,
PROFUMO DI LIMONE, BRICIOLE DI TARALLI

CARNAROLI MANDARINO E PESCIOLINO 18

RISO CARNAROLI MANTECATO AL PROFUMO DI MANDARINO,
BOCCONCINI DI PESCE DELL'ADRIATICO ED EMULSIONE DI AGLIO NERO

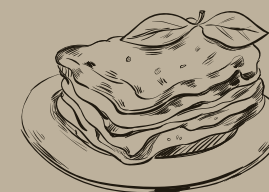
PASSATELLO ALLA RIMINESE 14

PASSATELLO ROMAGNOLO ALLE VONGOLE LUPINO
E VERACI SU DELICATA CREMA DI CANNELLINI



LASAGNETTA SFALSATA 15

MEDAGLIONI DI SFOGLIA GRATINATI CON FRUTTI DI MARE, BESCIAPELLA DI PESCE
SERVITA SU RISTRETTA DI CROSTACEI E LASER DI BASILICO



ALLERGENI - IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE.

DURANTE LE PREPARAZIONI IN CUCINA, NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI CROCIATE.

PERTANTO I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE ALLERGENICHE AI SENSI DEL REG. UE 1169/11

*MATERIE PRIME / PRODOTTI ABBATTUTI IN LOCO - ALCUNI PRODOTTI FRESCHI DI ORIGINE ANIMALE, COSÌ COME I PRODOTTI DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI,

VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA.

COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04. INDICARE LA PRESENZA DI ALLERGENI.

PESCIOLINO

BRANZINO BBQ 22

BRANZINO FRESCO 600\800 GR COTTO SULLA BRACE,
CON PANE PROFUMATO ALLE ERBE AROMATICHE

* SPIEDINO SCOMPOSTO 16

CALAMARI TENERI E MAZZANCOLLE
CON PANE ALLE ERBE COTTI SULLA BRACE,
SERVITI CON INSALATINA DELICATA E POMODORI CONFIT



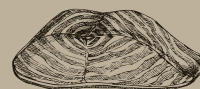
* FRITTO DI PARANZA

SMALL 14 - LARGE 20

FRITTO MISTO CON PARANZA DEL NOSTRO MARE,
CALAMARI, GAMBERI E VERDURE CROCCANTI

TATAKI DI SPADA 20

POLPA DI PESCE SPADA SCOTTATO, CON EMULSIONE
DI POMODORO AFFUMICATO, PATÉ DI OLIVE LECCINO,
PATATE E FOGLIE DEL CAPPERO



ROMBETTO AL PROFUMO DELL'ORTO 20

FILETTO DI ROMBO SCOTTATO ALL'ALLORO,
CON VERDURINE SALTATE INVERNALI E CREMA DI TOPINAMBUR



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



CHI_BURLAZ

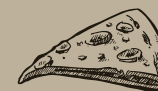
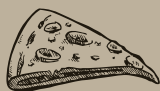


CHI BURDLAZ GARDEN



CHI BURDLAZ

PIZZA O PINSA?



ABBIAMO SCELTO DI FONDERLE E DI TRASFORMARE L'ESPERIENZA DI UN CLASSICA PIZZA, IN UNA PIÙ APPAGANTE E DIVERTENTE. ABBIAMO UNITO LA GOLOSITÀ DI UNA PIZZA, ALLA FRAGRANZA E LA CROCCANTEZZA DELL'ORMAI FAMOSA PINSA ALLA ROMANA. LA PRESENTIAMO COSÌ CON ALCUNE COMBINAZIONI TRA LE PIÙ CLASSICHE, AD ALCUNE PIÙ RICERCATE. SOPRA OGNI PINSA CI SONO PRODOTTI DI STRAORDINARIA QUALITÀ E RICERCA DEL TERRITORIO ITALIANO.

LA MARINARA 8

PACCATELLE DI POMODORO SAN MARZANO, OLIO MURAGLIA
ALLA MARINARA, ORIGANO SICILIANO

LA SIGNORA MARGHERITA 10

PACCATELLE DI POMODORO SAN MARZANO,
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, BASILICO, OLIO EVO

LA NAPOLI 11

PACCATELLE DI POMODORO SAN MARZANO,
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, ORIGANO, ACCIUGHE SICILIANE

LA DIAVOLA 12

PACCATELLE DI POMODORO SAN MARZANO,
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, VENTRICINA PICCANTE CALABRESE

LA FAVOLA 14

MORTADELLA LA FAVOLA DI PALMIERI,
BURRATINA PUGLIESE, CREMA DI PISTACCHI

LA CRUDO E BURRATA 14

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI PIO TOSINI,
BURRATA PUGLIESE

LA FINOCCHIONA 15

FINOCCHIONA TOSCANA DOP, BURRATINA AFFUMICATA,
PORCINI SALTATI

LA CANTABRICO 16

ACCIUGHINE DEL CANTABRICO ROSALITA,
BURRATA PUGLIESE, POMODORI CONFIT



BEVERAGE

ACQUA MINERALE LINX NATURALE / FRIZZANTE BOTTIGLIA 75 CL	3
VINO DELLA CASA BIANCO, BIANCO FRIZZANTINO, ROSSO FERMO	
I LITRO	11
1/2 LITRO	6
1/4 LITRO	4
COCA COLA ALLA SPINA	
PICCOLA	4
MEDIA	5
I LITRO	10
COCA COLA, FANTA, SPRITE 33 CL	4
SUCCO DI FRUTTA ARANCIA, ANANAS, MELA VERDE	3,5
SPREMITA D'ARANCIA FRESCA	5
AMARI	4

BIRRE ARTIGIANALI

BIRRA DEL BORGO "DUCHESSA" 33 CL	5,5
FRESCA ED ELEGANTE. LA GASATURA È FINE, LA LEGGERA ACIDITÀ E UNA LUPPATURA MODERATA LA RENDONO FRESCA E PIACEVOLE	
BIRRA DEL BORGO "REALE IPA" 33 CL	5,5
AMBRATA CON RIFLESSI VIVI E DI BUON CORPO, AL NASO OFFRE NOTE AGRUMATE	
BIRRA AMARCORD "GRADISCA" 50 CL	6,5
UN PERFETTO EQUILIBRIO FRA NOTE FLOREALI E FRAGRANTI DI LUPPOLO, DI MALTO E MIELE. DI FACILE APPROCCIO E GRANDE SODDISFAZIONE	
BIRRA AMARCORD "GRADISCA" I LT	13
UN PERFETTO EQUILIBRIO FRA NOTE FLOREALI E FRAGRANTI DI LUPPOLO, DI MALTO E MIELE. DI FACILE APPROCCIO E GRANDE SODDISFAZIONE	
BIRRA AMARCORD "LA VOLTINA" 50 CL	6,5
ROSSA, FURBA, INTRIGANTE, CORPO PIENO E STRUTTURATO, DONA AL PALATO SENSAZIONI DI MIELE, FRUTTA SECCA E CANDITA DAL GRADEVOLE AMARO FINALE	

BIRRE

PILS CHIARA STELLA ARTOIS PICCOLA 3,5 - MEDIA 5
ROSSA LEFFE BICCHIERE 33 CL 5
BLANCHE HOEGAARDEN 30 CL 5

PILS CHIARA BECK'S 4
CHIARA CORONA EXTRA 4
WEISS FRANZISKANER HELL 5