

CIBRÈO

RISTORANTE

DAL 1979

L'ITALIA IN UN BOCCONE ITALIAN BITES

I Piatti della Nostra Penisola da Assaporare in Compagnia *Sharing Platters of Traditional Italian Dishes*

- INSALATA ROSSA FIORENTINA CON MAIONESE VERA -** €16
BARBABIETOLE, CAROTE, FAGIOLINI, CAPPERI E CIPOLLINE SOTT'ACETO DI VINO BIANCO
Florentine Style Olivier Salad with Homemade Lemon Mayonnaise -
Beetroots, Carrots, Green Beans, Capers and Baby Onions preserved in White Vinegar
3 | 🌱 🥚 🍷
- VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE DEGLI ORTI TOSCANI** €17
Tuscan Seasonal Fresh Vegetables Grilled on Olive Wood
🌱 🥚 🍷
- CREPELLA DI RICOTTA E SPINACI SPORCATA DI POMODORO** €18
Ricotta and Spinach Stuffed Crepe with Tomato Sauce
1 - 3 - 7 | 🍷
- CREPELLA DI RICOTTA CON IL RAGÙ DI CARNI BIANCHE** €22
Ricotta Stuffed Crepe with White Meat Ragout
1 - 3 - 7
- PATÉ DI FEGATINI DI POLLO CON PAN-BRIOCHE TOSTATO E AGRUMI ZUCCHERATI** €22
Chicken Liver Paté served with Toasted Brioche Bread and Candied Citrus
1 - 3 - 7 - 9
- ACCIUGHE SOTT'OLIO DEL MAR MEDITERRANEO SERVITE CON PANE SCIAPO,
BURRO DEL TRENINO ALTO ADIGE E SALSA VERDE** €24
*Mediterranean Anchovies preserved in E.V.O. Oil accompanied by Unsalted Bread,
Butter from Trentino Alto Adige and Parsley Sauce*
1 - 3 - 4 - 7 - 11

SPIEDINI GRIGLIATI DI PANCIA DI MAIALE BRADO DEL CASENTINO CON OLIO EXTRA VERGINE AL FINOCCHIETTO, ROSMARINO E SALVIA €25

Grilled Wild Pork Belly Skewers from Casentino accompanied by Fennel-Rosemary-Sage Flavoured E.V.O. Oil



CROISSANT DI NOSTRA PRODUZIONE CON BACCALÀ MANTECATO AL LATTE BIOLOGICO DEL MUGELLO €25

Homemade Croissant stuffed with Whipped Codfish in Mugello Organic Milk

1 - 4 - 7

PROSCIUTTO DOLCE DI SAURIS INVECCHIATO AL LEGNO DI FAGGIO €26

"Sauris" Friulan Cured Ham Lightly Smoked with Beech Wood



SELEZIONE DI FORMAGGI SERVITA CON UN ASSORTIMENTO DI MARMELLATA E MIELE, ACCOMPAGNATA DA PANE ALL'UVETTA CON SEMI DI FINOCCHIO €26

Cheese Selection served with an Assortment of Marmalade & Honey and Raisin-Fennel Seed Bread

1 - 7 - 8

CARNE SALADA MARINATA AL SALE €27,50

Carne Salada Marinated in Salt



TROTA FRIULANA AFFUMICATA SERVITA CON UN FILO D'OLIO EXTRA VERGINE, LIMONE, PANE TOSTATO E BURRO BIOLOGICO €29

Friulan Smoked Trout served with E.V.O. Oil, Lemon Dressing, Toasted Bread and Organic Butter

1 - 4 - 7

IL MARE IN INSALATA - PESCE DELL'ARCIPELAGO TOSCANO CON VERDURE DI STAGIONE €30

Tuscan Seafood Salad with Seasonal Fresh Vegetables

4 |  

L'ITALIA DA GUSTARE
ITALIAN FLAVOURS

Un Percorso Culinario alla scoperta delle Migliori Delizie Italiane
A Culinary Journey throughout the Best Italian Delights

Dalle Fertili Campagne
From the Fertile Lands



PATATE AL FORNO CON ASIAGO FUSO

Roasted Potatoes served with Asiago Melted Cheese

7 |  

€15

INSALATA DI INDIVIA CON FINOCCHIO, SEDANO ED EMULSIONE ALL'ARANCIA

Endive Salad with Fennel, Celery and Orange Dressing

7-9 |  

€16

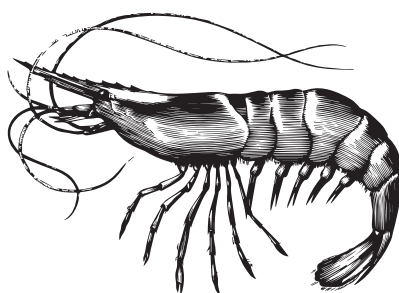
RADICCHIO TREVIGIANO COTTO NEL BARBERA (DISPONIBILE OPZIONE SENZA ALCOL)

Trevisano Radicchio seared in Barbera Red Wine (Alcohol-Free Option available)

12 |   

€17

Dal Mare Nostrano
From Our Mediterranean Sea



MAZZANCOLLE SCOTTATE CON SALE BLU, UNA GOCCIA DI OLIO EXTRA VERGINE E LIMONE €34
Seared Prawns with Blue Sea Salt, E.V.O. Oil and Lemon

4 | 🌱 🌿

DAL MARE IN TAVOLA - PESCE FRESCO DELL'ARCIPELAGO TOSCANO SERVITO CON VERDURE LOCALI (SOGGETTI A STAGIONALITÀ) €42

From the Sea to the Plate - Fresh Catch of the Tuscan Archipelago served with Local Vegetables (based on seasonality)

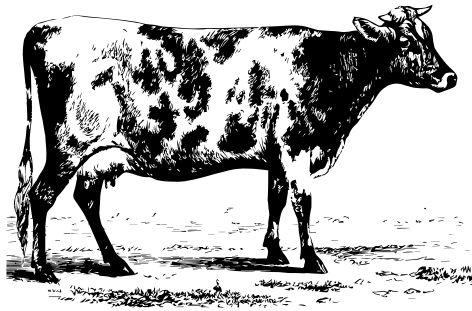
4 | 🌱 🌿

DEGUSTAZIONE DI CRUDO DI PESCE DELL'ARCIPELAGO TOSCANO SERVITO CON SALE E LIMONE €58

Lavish Tasting of Fresh Raw Fish from the Tuscan Archipelago served with Salt and Lemon


2 - 4 - 14 | 🌱 🌿

Dai Verdi Pascoli
From the Verdant Pastures



BATTUTA AL COLTELLO ALL'OLIO EXTRA VERGINE E SALE DI MOTHIA SERVITA CON UN PICCOLO TUORLO DI UOVO BIOLOGICO, ACCIUGHE DEL MAR MEDITERRANEO, RAFANO, CAPPERI E LA NOSTRA SENAPE IN GRANI €30

Hand-cut Beef Tartare seasoned with E.V.O. Oil and Mothia Salt, served with Organic Egg Yolk, Mediterranean Anchovies, Horseradish, Capers and Our Homemade Grain Mustard

3 - 4 - 10 | 

COSTINE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA ACCOMPAGNATE DALLA SALSA AGRODOLCE (240 GR.) €38
Grilled Lamb Chops accompanied by Sweet and Sour Sauce (240 Gr.)

ASADO FIORENTINO €40
Slowly Cooked Beef Ribs

FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE €40
Grilled Fassona Beef Fillet

Dal Laboratorio dei Golosi
From the Gourmand Lab



GELATI & SORBETTI
Ice-Creams & Sorbets

€10

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE
Fresh Fruit Platter

€13



**CIBRÈOLAGE: PASTA SFOGLIA CROCCANTE, CREMA CHANTILLY,
SCAGLIE DI CIOCCOLATO E PANNA**

€15

Sweet Treat DIY: Puff Pastry, Chantilly Custard, Chocolate Shavings and Whipped Cream

1 - 3 - 7 |

L'ABETONE - MERINGHETTE, CASTAGNE E PANNA

€15

Meringue, Chestnuts and Whipped Cream

1 - 3 - 7 |



Legenda:



Senza Glutine/
Gluten Free



Senza Lattosio/
Lactose Free

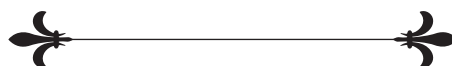


Vegetariano/
Vegetarian



Vegano/
Vegan

Coperto: €3,50 a persona / Cover charge €3,50 per person



Cibreo Ristorante presso

Helvetia & Bristol

Via dei Vecchietti, 5

Firenze, Italia

booking@cibreo.com

Tel +39 055 266 56 51

@cibreo_firenze @cibreofirenze

INDICAZIONI ALLERGENI AVVISO IMPORTANTE

**SUL MENÙ, ACCANTO AL NOME DELLE PIETANZE SI TROVA
L'INDICAZIONE DEGLI ALLERGENI PRESENTI COME INGREDIENTI.
GLI STESSI SONO EVIDENZIATI CON DEI NUMERI,
DI SEGUITO LA CORRISPONDENZA NUMERICA.**

- 1 Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- 2 Crostacei e prodotti derivati
- 3 Uova e prodotti derivati
- 4 Pesce e prodotti derivati
- 5 Arachidi e prodotti derivati
- 6 Soia e prodotti derivati
- 7 Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
- 8 Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
- 9 Sedano e prodotti derivati
- 10 Senape e prodotti derivati
- 11 Semi di sesamo e prodotti derivati
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
- 13 Lupino e prodotti a base di lupino
- 14 Molluschi e prodotti a base di mollusco

ALLERGEN DIRECTORY IMPORTANT NOTICE

**ON THE MENU AT THE END OF EACH DISH NAME YOU WILL FIND
A NUMBER INDICATING THE ALLERGEN INGREDIENTS.
PLEASE FIND HERE BELOW THE CORRESPONDING LEGENDS.**

- 1 Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derivate
- 2 Shellfish and derivate
- 3 Eggs and derivate
- 4 Fish and derivate
- 5 Peanuts and derivate
- 6 Soy and derivate
- 7 Milk and derivate (including lactose)
- 8 Nuts as almonds (*Amigdalus communis*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch], brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derivate
- 9 Celery and derivate
- 10 Mustard and derivate
- 11 Sesame seeds and derivate
- 12 Sulphur dioxide and sulphites at concentrations over 10 mg/kg or mg / l identified as SO₂
- 13 Lupine and lupine-based products
- 14 Molluscs and mollusc-based products