

ANTIPASTI / Starters

Gelatina di Curcuma, Yogurt e Limone <i>Turmeric, Yoghurt and Lemon Gelée / 7</i> (C) (V)	€ 6
I Sott'Oli del Cibrèò <i>Cibrèò Preserved Vegetables in E.V.O. Oil</i> (V) (V)	€ 7
Paté del Cibrèò <i>Cibrèò Chicken Liver Paté / 1 - 7 - 9</i> (C)	€ 10
Tartine allo Sgombro <i>Mackerel Tartines / 1 - 3 - 4 - 7</i>	€ 10
Panizza di Ceci con Cavolo Cappuccio al Sesamo <i>Chickpeas Panisse with Sesame Purple Cabbage / 11</i> (V) (V) (V)	€ 16
Prosciutto dello "Zivieri" Cotto nel Forno a Legna <i>"Zivieri" Ham Baked in the Wood Oven / 1 - 7</i>	€ 16
Prosciutto Crudo Tagliato al Coltello <i>Hand Sliced Cured Ham</i> (V) (V)	€ 16
Vassoio di Antipasti del Cibrèò <i>Cibrèò Starters Selection / 1 - 3 - 7 - 8 - 9</i>	€ 18
Club Sandwich del Cibrèò <i>Cibrèò Tuscan Club Sandwich / 1 - 7 - 10</i>	€ 20
Tartare di Fassona Piemontese <i>Fassona Beef Tartare / 1 - 3 - 4 - 10</i> (V)	€ 25

INSALATE / Salads

VERDE Insalata Mista <i>Mixed Salad</i> (V) (V) (V)	€ 12
ETTORINA Insalata Mista, Tonno, Mozzarella, Uova Sode, Patate Lesse, Cipolla, Origano <i>Mixed Salad, Tuna, Mozzarella Cheese, Boiled Eggs, Boiled Potatoes, Onion, Oregano / 3 - 4 - 7</i> (V)	€ 15
CESARINA Lattuga Romana, Pollo, Parmigiano, Crostini Di Pane, Rigatino <i>Lettuce, Chicken, Parmesan Cheese, Bread Croutons, Tuscan Bacon / 1 - 3 - 7</i>	€ 15
La Mozzarella con la Rucola <i>Mozzarella Cheese and Rocket Salad / 7</i> (V) (V)	€ 15

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

PRIMI / First Courses

Busiate al Ragù del Cibrèò <i>Busiate with Cibrèò Style Ragout Sauce / 1 - 7 - 9</i>	€ 18
Tortelloni di Ricotta e Spinaci <i>Tortelloni stuffed with Ricotta Cheese and Spinach / 1 - 3 - 7</i> (C) (V)	€ 18
Tagliolini Cacio e Burro <i>Tagliolini with Cacio and Butter Sauce / 1 - 3 - 7 - 9</i> (C) (V)	€ 20
Paccheri ai Moscardini <i>Paccheri with Baby Octopos in Tomato Sauce / 1 - 4</i> (V)	€ 19

SECONDI / Main Courses

Insalata Tiepida di Cavolfiori con Olio e Limone <i>Warm Cauliflowers Salad seasoned with E.V.O. Oil and Lemon</i> (V) (V) (V)	€ 18
Gratin di Patate e Fontina <i>Potatoes and Fontina Cheese Gratin / 7</i> (V) (V)	€ 20
Roastbeef del Cibrèò <i>Cibrèò Roast Beef / 7</i> (V)	€ 25
Pikki Burger con Patate Rustiche del Cibrèò <i>Cibrèò Burger with Country Fried Potatoes / 1 - 7 - 10</i>	€ 27
Haché di Fassona Piemontese <i>Fassona Steak Haché</i> (V) (V)	€ 30
La Nostra "Braciola Taglio Bistecca" frollata 40 Giorni con il Purè <i>Boneless Beefsteak aged 40 Days with Mashed Potatoes / 7</i> (C) (V)	€ 40
Pesce del Giorno al Cartoccio <i>Catch of the Day in Foil / 4</i> (V) (V)	€ 23
Contorni del Giorno <i>Side Dishes of the Day</i>	da € 6 a € 8 from € 6 to € 8

(C)	(V)	(V)	(V)	(V)
Cibrèò Signature Dish	Vegetariano/ Vegetarian	Senza Lattosio/ Lactose Free	Senza Glutine/ Gluten Free	Vegano/ Vegan

Tutti i nostri piatti a base di pesce provengono da una pesca sostenibile.
All our fish dishes are sourced from sustainable fishing.

DOLCI / Desserts

Frutta di Stagione <i>Seasonal Fruit</i> (V) (V) (V)	€ 10
Gelati & Sorbetti <i>Ice-Creams & Sorbets</i>	€ 10
Panna Cotta al Caramello <i>Caramel Panna Cotta / 3 - 7</i> (V) (V)	€ 10
Bavarese alla Vaniglia con Salsa al Cioccolato <i>Vanilla Bavarian Cream with Chocolate Sauce / 3 - 7</i> (V)	€ 10
Torta di Formaggio con Marmellata di Arance Amare <i>Cheesecake with Bitter Orange Marmalade / 1 - 3 - 7</i> (V) (C)	€ 12
Torta al Cioccolato <i>Chocolate Cake / 3 - 7</i> (V)	€ 12
Selezione di Formaggi con Marmellata di Mele Cotogne Fatta in Casa <i>Cheese Selection accompanied by Homemade Quince Marmalade</i>	€ 20

BEVANDE / Beverage

Acqua Naturale (0,75 lt.) <i>Still Water</i>	€ 5
Acqua Gassata (0,75 lt.) <i>Sparkling Water</i>	€ 5
Succhi di Frutta Naturali Biologici <i>Organic Fruit Juices</i>	€ 7
Spremuta di Arancia Fresca <i>Freshly Squeezed Orange Juice</i>	€ 8
Bevande Analcoliche <i>Soft Drinks</i>	€ 7
Aperitivi Analcolici <i>Non-Alcoholic Aperitif</i>	€ 7
Cocktail Analcolici <i>Mocktails</i>	€ 12

BIRRE ARTIGIANALI / Craft Beers

BIRRIFICIO ARTIGIANALE PETROGNOLA Bottiglia - Bottle 0,35 lt	€ 10
BIRRIFICIO ARTIGIANALE SAN QUIRICO Bottiglia - Bottle 0,38 lt	€ 12

COCKTAILS

SPRITZ <i>Aperol or Campari, Prosecco, Soda Water</i>	€ 16
HUGO <i>Prosecco, Elderflower Liquor</i>	€ 16
AMERICANO <i>Bitter, Vermouth, Soda Water</i>	€ 18
AVIATION <i>Gin, Lime Juice, Maraschino, Crème de Violette</i>	€ 18
BELLINI – MIMOSA – ROSSINI (SOLO IN STAGIONE) <i>Organic Peach Juice / Freshly Squeezed Orange Juice / Strawberry Purée, Spumante (seasonal)</i>	€ 18
BLOODY MARY <i>Tomato Juice, Lemon Juice, Vodka, Seasoning</i>	€ 18
COSMOPOLITAN <i>Vodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberry</i>	€ 18
DAIQUIRI <i>Rum, Lime Juice, Simple Syrup</i>	€ 18
DRY-DIRTY MARTINI <i>Gin or Vodka as requested</i>	€ 18
GIN & TONIC <i>Gin, Tonic Water</i>	€ 18
KAMIKAZE <i>Vodka, Cointreau, Lime Juice</i>	€ 18
MANHATTAN <i>Whiskey Canadese, Red Vermouth, Angostura</i>	€ 18
MARGARITA <i>Tequila, Cointreau, Lemon Juice</i>	€ 18
MAI TAI <i>White Rum, Black Rum, Orange Curacao, Orgeat Syrup, Lime Juice</i>	€ 18
MOSCOW MULE <i>Vodka, Lime Juice, Ginger Beer</i>	€ 18
NEGRONI <i>Gin, Campari Bitter, Red Vermouth</i>	€ 18
OLD FASHIONED <i>American Whiskey, Sugar, Angostura</i>	€ 18
SIGNATURE COCKTAIL	€ 20
PREMIUM BRAND	€ 25

AMARI € 10 a € 12
Bitters After Dinner from € 10 to € 12

Montenegro, Amaro del Capo, Fernet Branca, Branca Menta, Jefferson

VINI DA DESSERT € 12 a € 16
Dessert Wines from € 12 to € 16

Porto Rosso, Porto Bianco, Sherry, Vin Santo, Vino Passito, Vino di Visciole

DISTILLATI 5 cl. Cocktail

Spirits

Vodka € 16 € 20

Beluga
Grey Goose
VKA

Whisky € 16 - € 18 € 20 - € 25

Caol Ila
Lagavulin
Nikka from the Barrel
Oban 14 y.o.
Talisker 10 y.o.

Whiskey € 16 - € 18 € 20 - € 23

Buffalo Trace
Sonoma Rye
Woodford Reserve

Rum € 16 - € 18 € 20 - € 23

Hampden
Zacapa 23

Cognac Armagnac € 12

Courvoisier € 14
Dartigalonge € 18
Remy Martin v.s.o.p. € 45
Hennessy XO € 45
Tesseron XO

Calvados € 10

Morin € 16
Christian Drouin Sélection € 26
Christian Drouin Reserve

Brandy € 12

Cardinal Mendoza € 16
Fundador Solera

Grappa € 12

Sarpa Poli € 18
Sassicaia Poli

INDICAZIONI ALLERGENI

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 illinoensis* (Wan- genh) 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

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 (*Corylusavellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoensis* (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



Via del Verrocchio, 8r
Via dei Vecchietti, 5



Via dei Macci, 122r



Via del Verrocchio, 2r



Via dei Macci, 111r



Via del Verrocchio, 5r
Via dei Pescioni, 8r

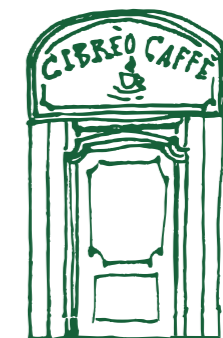
Per informazioni e Prenotazioni

Sant'Ambrogio: +39 055 234 11 00
Hotel Helvetia & Bristol: +39 055 266 56 10
booking@cibreo.com
www.cibreo.com



CIBRÈO

CAFFÈ



PRANZO Lunch