

CIBRÈO

RISTORANTE
DAL 1979

UN INSIEME DI COSE BUONE
A BOUNCH OF GOOD THINGS

Un Viaggio Gastronomico alla Scoperta delle Migliori Materie Prime di Stagione
A Gastronomic Journey to Unearth the Best Season's Raw Materials



ENTRÉE

L'INSALATA ROSSA FIORENTINA

€14

La Nostra Insalata Rossa Fatta con le Barbabietole, le Carote, i Fagiolini, i Capperi, le Cipolline
Sott'Aceto di Vino Bianco e la Maionese "Vera"

*Our "Red Salad" Made with Beetroots, Carrots, Green Beans, Capers, Baby Onions in White Vinegar
and "True" Mayonnaise*

3 | Gluten Free, Lactose Free & Vegetarian

MILLEFOGLIE DI PORCINI

€24

Tartelletta di Pasta Sfoglia con i Funghi Porcini Provenienti da Boschi Limitrofi

Puff Pastry Tart with Porcini Mushrooms from Our Neighboring Woods

1 - 7- 12 | Vegetarian

L'INVIDIA

€14

Insalata Tiepida di Porro con Indivia e Noci, Condita con Olio al Porro Bruciato

Warm Leek Salad with Endive and Walnut, Topped with Burnt Leek Oil

8 | Gluten Free, Lactose Free & Vegan

CARABACCIA MODERNA

€14

Morbida Vellutata alla Cipolla Bianca, Guarnita con i Petali della Cipolla Stessa

Mellow Cream of White Onion, Garnished with Petals of the Onion Itself

Gluten Free, Lactose Free & Vegan

PE – PE – RO – NE**€14**

Peperone Arrostito nel Nostro Forno a Legna, Servito con una Cremosa Bagna Cauda a Base di Acciughe e Aglio
Wood Oven Roasted Pepper Served in a creamy "Bagna Cauda" Made with Anchovies and Garlic
4 - 7 | Gluten Free

IL MARE IN INSALATA**€26**

Il Miglior Pesce dell'Arcipelago Toscano Interpretato dai Nostri Chef
The Best Fish of the Tuscan Archipelago Portrayed by Our Chef
4

INSALATA IN ACQUA DOLCE**€22**

Filetto d'Anguilla Abbinato a Rafano, Cetriolo Sott'Aceto e Mela in Diverse Consistenze
Eel Filled Combined with Horseradish, Pickled Cucumber and Apple made in different Textures
4 - 12 | Gluten & Lactose Free

LE OSTRICHE**€4**

Pregiate Ostriche Kys dalla Bretagna Servite con Cipollotto all'Aceto
Fine Brittany Oysters Served with Pickled Spring Onions
12 - 14 | Gluten & Lactose Free

cad**IL PATÉ DEL CIBRÈO****€22**

Paté di Nostra Produzione di Fegatini di Pollo Ruspante, Servito con Pan Brioche Tostato Fatto in Casa e Agrumi Zuccherati
Free Range Chicken Liver Paté Served with Toasted Brioche Bread Made in Our Kitchen and Candied Citrus
1 - 3 - 7 - 9

PROSCIUTTO DOLCE DI SAURIS**€26**

Prosciutto Crudo Friulano di Sauris Invecchiato al Legno di Faggio
Friulian Cured Ham from Sauris Aged on Beech Wood
Gluten & Lactose Free

LO SPIEDINO BRADO**€25**

Spiedini Grigliati di Pancia di Maiale Brado del Casentino con Olio Extra Vergine al Finocchietto, Rosmarino e Salvia
Grilled Wild Pork Belly Skewers from Casentino Accompanied by Fennel-Rosemary-Sage Flavoured Extra Virgin Olive Oil
Gluten & Lactose Free

BATTUTA AL COLTELLO CON SALE DI MOTHIA**€30**

Tartare di Fassona all'Olio Extra Vergine di Oliva e Sale di Mothia, Servita con un Piccolo Tuorlo d'Uovo di Quaglia, Acciughe del Cantabrico, Rafano, Capperi e la Nostra Senape in Grani
Hand-cut Beef Tartare Seasoned with Extra Virgin Olive Oil and Mothia Salt, Served with Quail Egg Yolk, Cantabrian Anchovies, Horseradish, Capers and Our Homemade Grain Mustard
3 - 4 - 10 | Lactose Free



PRIMI PIATTI - FIRST COURSE

CAVATELLI CON CRUSCO E SANTO

€18

Cavati Aperti con Peperone Crusco di Senise, Acciughe del Cantabrico e la Crosta del Nostro Pane Santo

Open Cavati Pasta with Senise Crusco Pepper, Cantabrian Anchovies and the Crust of Our "Santo" Bread

1 - 4 | Lactose Free

RISOTTO IN INZIMINO

€22

Carnaroli Bagnato all'Inzimino con Seppia Arricciata, Ripreso dalle Ricette più Storiche del Cibrèo

Carnaroli Rice Soaked in Zimino with Curled Cuttlefish, Taken from The Most Historical Cibrèo Recipes

9 - 12 - 14 | Gluten & Lactose Free

SPAGHETTO ALL'ELBANA

€26

Spaghetti di Grano Duro di Gragnano, Polpa e Fumetto di Granceola e Olio alla Rucola

Durum Wheat Spaghetti from Gragnano, Pulp and Fumet of Spider Crab, Seasoned with Rocket Oil

1 - 2 | Lactose Free

TAGLIOLINO RUBATO

€16

I Tagliolini Fatti a Mano nella Nostra Cucina, Gratinati nella Cocotte con Cacio e Burro

Tagliolini Pasta Made in Our Kitchen, au Gratin in a Cocotte with "Cacio & Burro"

1 - 3 - 7 | Vegetarian

LA CREPELLA DEL CIBRÈO

€20

Crespella Fatta in Casa Ripiena di Ricotta di Bufala con Ragù di Carni Bianche del Cibrèo e Besciamella "Generosa"

Home Made Crêpe Stuffed with Ricotta di Bufala with Cibrèo's White Meat Ragout and Our "Bounteous" Béchamel

1 - 3 - 7

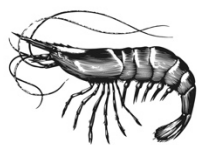
GNOCCHI RIPIENI

€22

Gnocchi di Patate di Sansepolcro Ripieni di Coda di Manzo Brasata e Fontina d'Alpeggio Valdostana con Salsa allo Zafferano Toscano

Gnocchi Made with Sansepolcro Potatoes, Stuffed with Braised Beef Tail and Fontina d'Alpeggio from Valle Aosta Valley with Tuscan Saffron Sauce

1 - 7 - 9 - 12



SECONDI DI PESCE – FISH MAIN COURSES

IL MARE IN TAVOLA

€42

Pesce Fresco dell'Arcipelago Toscano Servito con Verdure Rigorosamente Locali (Soggetti a Stagionalità)

Fresh Catch from Tuscan Archipelago Served with Local Vegetables (According to Seasonality)

4 | Gluten & Lactose Free

POLPO E PATATE

€30

Granfia di Polpo in Doppia Cottura Servita con Patata Brasata in un Brodo di Vitello

Double Cooked Octopus Tentacles Served with Potatoes Braised in a Veal Broth

7 - 9 - 12 - 14 | Gluten Free

COZZE NEL TEGAME

€18

Cozze dei Mari Italiani Servite nel Tegame con il Nostro Pane Santo Bruschettato

Italian Mussels Served in a Pan with Our Own Roasted "Santo" Bread

1 - 9 - 12 - 14 | Lactose Free

ASTICE SULLA GRIGLIA

€38

Astice Cotto alla Brace, Profumato al Burro e Servito con la Nostra Maionese al Limone

Grilled Lobster, Scented with Butter and Served with Our Lemon Mayonnaise

2 - 3 - 7 | Gluten Free



SECONDI DI CARNE – MEAT MAIN COURSES

CARRÉ DI AGNELLO

€38

Costine di Agnello Cotte sui Carboni Accompanate dalla Nostra Salsa Agrodolce Fiorentina.....240 Gr

Lamb Ribs Grilled on Coals Accompanied by Our Florentine Sweet and Sour Sauce.....240 G

Gluten & Lactose Free

LA FASSONA

€40

Filetto di Fassona dell'Appennino Tosco-Emiliano Cotto sui Carboni e Servito con la Famosa Salsa Elegante del Picchi a Base di Carote e Senape

Fassona Fillet from the Tuscan-Emilian Apennines, Grilled on Coals and Served with the Famous "Picchi's Elegant Sauce" with Carrot and Mustard

Gluten & Lactose Free

IL MELLINO DEL CIBRÈO**€32**

Il Nostro Taglio "Picaña", con la Sua Parte Grassa, Cotta alla Griglia e Servita con Salse a Scelta

Our "Picaña" Cut, with its own Fat, Grilled and Served with Sauces at Choice

Gluten & Lactose Free

L'ENTRECOTTE ALLA FIORENTINA**€36**

Bistecca di Pregiate Razze d' Allevamento Sostenibile, Cotta sui Carboni alla Maniera Toscana con Salse a Scelta.....300 Gr

Fine Steak from Sustainable Breeding, Tuscan Style Grill on Coal, Served with Sauces at Choice.....300 G

Gluten & Lactose Free

BISTECCA ETRUSCA**€60**

Tomahawk di Pregiate Carni Marezzate, Cotta sui Carboni, Servita con Salse a Scelta..... 1 Kg / 1.2 Kg

Superior Marbled Tomahawk Steak, Grilled on Coals and Served with Sauces at Choice.....1Kg / 1.2 Kg

Gluten & Lactose Free

ROSTICCIANA DELLO CHEF**€26**

Costolette di Maiale dell'Appennino Toscano Marinate con la Nostra Selezione di Spezie e Laccate con Miele dell'Elba

Pork Ribs from Tuscan Apennines Seasoned with Spices of Our Own Selection and Glazed with Honey from Elba Island

Gluten & Lactose Free

LE NOSTRE SALSE – OUR SAUCES**SALSA AL PEPE VERDE**

Green Pepper Sauce

7 - 9 - 12 | Vegan, Gluten Free

SALSA ELEGANTE DEL PICCHI CON CAROTE E SENAPE

Picchi's Elegant Sauce With Carrots and Mustard

1 - 6 - 12 | Lactose Free

SALSA ALLE ERBE

Chimichurri

Vegan, Gluten & Lactose Free

SALSA AGRODOLCE

Sweet and Sour Sauce

9 - 12 | Vegan, Gluten Free, & Lactose Free

IL FONDO BRUNO

Beef Sauce

9 - 12 | Gluten & Lactose Free



CONTORNI – SIDE DISHES

PATATE FRITTE FRITTE

€8

Le Nostre Famose Patate delle Campagne di Sansepolcro Rese Croccanti dalla Doppia Cottura
Our Famous Potatoes from the Fields of Sansepolcro, Made Crispy by a Double Cooking
Vegan, Gluten & Lactose Free

INSALATA TU MI TURBI

€8

Insalata Coleslaw alla Maniera del Cibrè Condita con Senape, Maionese e Aceto
Cibrè-Style Coleslaw Salad Dressed with Mustard, Our "True" Mayonnaise and Vinegar
3 - 7 - 10 - 12 | Vegetarian, Gluten Free

LA VERDE

€8

Insalata Verde di Stagione dell'Orto Bioattivo di Bellosguardo
Green Seasonal Salad from Orto Bioattivo in Bellosguardo (Regenerative Organic Garden)
12 | Vegan, Gluten & Lactose Free

L'ORIENTALE

€8

Bietola Costoluta Cinese da Orti Toscani, Scottata e Servita con Olio di Sesamo
Seared Bok Choy Served with Sesame Oil
11 | Vegan, Gluten & Lactose Free

LE GRIGLIATE

€8

Verdure di Stagione da Orti Toscani, Grigliate sui Carboni
Seasonal Vegetables from Tuscan Gardens, Grilled on Coals
Vegan, Gluten & Lactose Free



DOLCI – DESSERT

CAFFÈ AGRUMI

€12

Mousse al Caffè e agli Agrumi Servita con un Sorbetto al Limone Ricoperto di Cioccolato Bianco e Gelato agli Arachidi
Coffee and Citrus Mousse Served with a Lemon Sorbet Covered with White Chocolate and Peanut Ice Cream
5 - 7 | Gluten Free

PASSIONE PER LA TERRA

€14

Sorbetto al Frutto della Passione, Mousse al Cioccolato Bianco, Crumble di Cioccolato Fondente
Passion Fruit Sorbet, White Chocolate Mousse, Dark Chocolate Crumble
1 - 3 - 5 - 7 | Vegetarian

IL BOMBARDINO DEL CIBRÈO

€12

Il Famoso Zabaione con il Nostro Gelato alla Nocciola del Piemonte
Our Famous Zabaione with Our Piedmont Hazelnut Ice Cream
3 - 7 - 8 | Vegetarian

RICOTTA & LAMPO

€12

Mix di Lamponi in Diverse Consistenze in Abbinamento ad una Soffice Mousse di Ricotta
Mix of Raspberries in Different Textures Accompanied by a Soft Ricotta Mousse
3 - 7 | Gluten Free

FRUTTA FRESCA

€10

Secondo Stagione
According to Seasonality
Vegan, Gluten & Lactose Free

SELEZIONE DI FORMAGGI

€26

Servita con Assortimento di Confetture e Mieli
Cheese Selection Served with an Assortment of Jams & Honey
7 - 8 | Vegetarian



MENÙ INFO

Coperto | Cover Charge € 3.50 per person

Acqua | Water € 5

Caffè | Coffee € 3.50

INDICAZIONI ALLERGENI | ALLERGEN DIRECTORY

1. Cereali contenenti Glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati | Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derivate
2. Crostacei e prodotti derivati | Shellfish and derivate
3. Uova e derivati | Eggs and derivate
4. Pesce e derivati | Fish and derivate
5. Arachidi e derivati | Peanuts and derivate
6. Soia e derivati | Soy and derivate
7. Latte e derivati (compreso lattosio) | Milk and derivate (including lactose)
8. Frutta a guscio ovvero 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 | 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. Sedano e derivati | Celery and derivate
10. Senape e derivati | Mustard and derivate
11. Semi di sesamo e derivati | Sesame seeds and derivate
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o mg/l espressi come SO2 | Sulphur dioxide and sulphites at concentration over 10mg/Kg or mg/l identified as SO2
13. Lupino e prodotti a base di lupino | Lupine and lupine-based products
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi | Molluscs and mollusc-based products



Cibrèo Ristorante at Helvetia & Bristol

Via dei Vecchietti 5 - Firenze, Italy

booking@cibreo.com

Tel +39 055 266 56 51



cibreo_firenze



cibreofirenze