

**COLAZIONE DOLCE | Sweet Breakfast**  
 Dalle ore 7 alle ore 12 | *From 7 a.m. to 12 p.m.*

Cestino con Selezione di Brioches € 12  
*Basket with Brioche Selection*  
 1 - 3 - 7 - 11 | 🍷

Porridge con Latte Vegetale e Avena € 8  
*Oatmeal Porridge with Plant-based Milk*  
 1 - 3 - 7 - 11 | 🌱 🌿 🍷

Torta del Giorno € 8  
*Cake of the Day*  
 🍷

Pane, Burro e Marmellate del Cibrèò € 12  
*Bread with Butter and Cibrèò Homemade Jams*  
 1 - 7 | 🍷

**COLAZIONE SALATA | Savory Breakfast**  
 Dalle ore 7 alle ore 12 | *From 7 a.m. to 12 p.m.*

Toast Toscano con Prosciutto Crudo e Formaggio € 13  
*Tuscan Toast with Cured Ham and Cheese*  
 1 - 7

Toast Avocado e Feta € 16  
*Avocado & Feta Toast*  
 1 | 🌱 🍷

Pesce Affumicato con Insalatina Servito con € 18  
 Limone e Burro  
*Smoked Fish with Fresh Organic Salad with  
 Lemon and Butter Dressing*  
 4 - 7 | 🌱

**SELEZIONE DI UOVA | Egg Selection**  
 Dalle ore 7 alle ore 12 | *From 7 a.m. to 12 p.m.*

Omelette a Scelta tra Prosciutto, Verdure, Formaggio € 16  
*Omelette of Your Choice among Ham, Vegetables,  
 Cheese*  
 3 - 7

Uova Occhio di Bue, In Camicia, Bollite, Strapazzate € 10  
*Fried, Boiled, Pouched, Scrambled Eggs*  
 3 | 🌱 🍷 🍷

Aggiunta di: Prosciutto, Rigatino, Formaggio, € 3  
 Verdure ciascuno/ each  
*Addition of: Ham, Tuscan Bacon, Cheese,  
 Vegetables*

Aggiunta di Avocado € 4  
*Addition of Avocado*

Uova Affrittellate con Rigatino € 13  
*Fried Organic Eggs with Tuscan Bacon*  
3 | 🍳 🌿

Mi Voglio Tanto Bene € 16  
*Toasted Bread with Organic Eggs, Parmigiano Cheese and Avocado*  
1 - 3 - 7 | 🍳 🌿

### CAFFETTERIA | Café

Caffè Espresso € 3,50  
*Espresso Coffee*

Caffè Decaffeinato € 4  
*Decaffeinated Coffee*

Espresso Doppio, Americano, Caffè d'Orzo, Latte Macchiato, Cappuccino € 5,50  
*Double Espresso, American Coffee, Barley, Coffee Latte, Cappuccino*

Cioccolata Calda € 7  
*Hot Chocolate*

### DALLA CUCINA | From the Kitchen

Dalle ore 14:30 alle ore 19:00 | From 2:30 p.m. to 7:00 p.m.

Gelatina di Curcuma © € 6  
*Turmeric Yogurt and Lemon Gelée*  
7 | 🌿

Prosciutto Cotto nel Forno a Legna € 14  
*Ham Baked in the Wood Oven*  
7 | 🍳 🌿

Prosciutto Crudo del Casentino della Macelleria Gori € 14  
*Casentino Cured Ham from Gori Butcher's Shop*  
🍳 🌿

ETTORINA € 18  
*Insalata Mista, Tonno, Mozzarella, Uova Sode, Patate Lesse, Cipolla, Origano*  
*Mixed Salad, Tuna, Mozzarella Cheese, Boiled Eggs, Boiled Potatoes, Onion, Oregano*  
3 - 4 - 7 - 12 | 🍳 🌿

LA CRUDA-E-COTTA € 18  
*Insalata di Verdure Miste dei Nostri Orti Toscani, Cotte e Crude*  
*Mixed Vegetables Salad from Tuscan Garden, Raw and Cooked*  
12 | 🍳 🌿 🍷

La Mozzarella con la Rucola € 16  
*Mozzarella Cheese and Rocket Salad*  
7 - 12 | 🍳 🍷

Tortelloni di Ricotta e Spinaci © € 18  
*Tortelloni Stuffed with Ricotta Cheese and Spinach*  
1 - 3 - 7 | 🍳 🍷

Cavatello Cacio e Burro € 20  
*Cavatello with Cacio and Butter Sauce*  
1 - 3 - 7 | 🍳 🍷

Roastbeef Sale Olio e Limone € 26  
*Roastbeef with Salt, Oil and Lemon*  
1 - 7

Club Sandwich del Cibrèo © € 27  
*Cibrèo Tuscan Club Sandwich*  
1 - 7 - 10

Toast con Prosciutto Cotto e Formaggio € 10  
*Toast with Baked Ham and Cheese*  
1 - 7

### DOLCI | Desserts

Frutta di Stagione € 10  
*Seasonal Fruit*  
🍳 🌿 🍷

Torta al Cioccolato € 12  
*Chocolate Cake*  
3 - 7 | 🍳 🍷

### BEVANDE | Beverages

Acqua Naturale | Gassata € 5  
*Still | Sparkling Water* 0,75 l.

Selezione di Tè e Tisane € 7  
*Tea & Infusion Selection*

Succhi di Frutta Naturali Biologici € 7  
*Organic Fruit Juices*

Spremuta di Frutta Fresca € 8  
*Freshly Squeezed Fruit Juice*

Centrifuga di Frutta Fresca e Verdura del Giorno € 10  
*Freshly Blended Fruit & Vegetables*

Bevande Analcoliche € 7  
*Soft Drinks*

Aperitivi Analcolici € 10  
*Non-Alcoholic Aperitif*

**BIRRE | Beers** Bottiglia | *Bottle 33 cl.*

### BIRRIFICIO DEL DUCATO

Viaemilia Blonde Ale € 10

Freeride Ipa € 10

### LA BIRRA CIBRÈO NEW!

Con la sua fermentazione di ispirazione Etrusca, questa ricetta con il potere della semplicità è stata progettata dal Mastro Birraio Antonio Massa e dallo Chef Fabio Picchi.

*With its Etruscan-inspired fermentation, this recipe with the power of simplicity was designed by Master Brewer Antonio Massa and Chef Fabio Picchi.*

Bianca di Firenze - Chiara | *White* € 8

Delicata, floreale, fresca, con note di croste di pane, piacevoli note agrumate e frutta gialla.

*Delicate, floral, fresh, with notes of bread crusts, pleasant citrus notes and yellow fruit.*

Pale Ale Toscana - Dorata | *Golden* € 8

Erbacea, con piacevoli note di cereale maltato e luppolo persistente.

*Herbaceous, with pleasant notes of malted cereal and persistent hop.*

### SPARKLINGS | € 18

BELLINI  
Cremolata di Pesca Bianca, Bollicine

FRIDA  
Cremolata di Mango, Bollicine

JOSE  
Cremolata di Passion Fruit, Bollicine

TIZIANO  
Cremolata di Frutti Rossi, Bollicine

### MOCKTAILS | € 15

VIRGIN MULE  
Seedlip Aromatizzato Al Cetriolo, Succo di Lime,  
Ginger Beer  
*Cucumber Seedlip, Lime Juice, Ginger Beer*

CLUB TROPICANA  
Purea Passion Fruit, Purea di Mango, Lime,  
Ginger Ale  
*Passion Fruit Puree, Mango Puree, Ginger Ale*

VIR-GIN TONIC  
Winestillery Hyper Low Gin, Acqua Tonica, Essenza di  
Ginepro E Limone  
*Winestillery Hyper Low Gin, Tonic Water, Juniper and  
Lemon Essence*

### SIGNATURE COCKTAILS | € 20

PINKOLLINS  
Vodka, Lytchee, Lime, Aromatic Tonic

COPPA CIBRÈO  
Cynar70, Fresh Fruits, Cedrata

AMERICANOTTO  
Campari, Vermouth Chinato, Chinotto, Orange Bitter

IL MILIONE  
Gin, Cardamon, Ginger, Wild Pepper Shrub, Lapsang  
Souchong

IMPROVED NEGRONI  
Improved Bitter, Punt&Mes, Gin OP

BLOODY MARIANNA  
Jalapeño Vodka, Bm Mix, Lemon, Wild Celery Rim, Red  
Wine Drops

PROGRESSISTA  
Cynar, Recioto della Valpolicella, Bourbon, Rabarbaro Zucca

SPICE ODDITY  
Tequila Reposado, Mezcal, Lime, Ancho Reyes, Agave,  
Mexican Mole Bitter

ORIGINAL DAIQUIRI  
Bacardi Heritage, Lime, Brown Sugar

PUNCH DEL CIBRÈO  
Homemade Vermouth, Citrus Fruits, Basil, Honey, Sparkling  
Wine

### INTERNATIONAL COCKTAIL | € 16

### PREMIUM BRAND | € 25

“L'idea della Cucina Cibrèo vive nei piatti della tradizione toscana e italiana (arricchite da inaspettate influenze internazionali) che trovano nella stagionalità e nella territorialità i propri elementi distintivi. “Un insieme di cose buone” è al tempo stesso il nostro statement ed una filosofia di vita che va oltre il buon cibo. È stare bene con le persone e rispettare il loro lavoro e l'ambiente.

*The Cibrèo Cuisine lives in the traditional Tuscan and Italian dishes (enriched by unexpected international influences) which find in seasonality and territoriality their distinctive elements. “A bunch of good things” is both our statement and a philosophy that goes beyond good food. It's being comfortable with people and respecting their work and the environment.*”

## 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 illinoiensis* (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 SO<sub>2</sub>
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

## ALLERGEN LIST

*On the menu at the end of each dish name you will find a number indicating the allergens. Please find here below the corresponding key.*

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

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

  
 Cibrèò  
 Signature Dish

  
 Vegetariano/  
 Vegetarian

  
 Senza Lattosio/  
 Lactose Free

  
 Senza Glutine/  
 Gluten Free

  
 Vegano/  
 Vegan

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