

CIBRÈO
signature dish

COLAZIONE DOLCE | Sweet Breakfast

Dalle ore 7 alle ore 12 | From 7 a.m. to 12 p.m.

Cestino con Selezione di Brioches
Basket with Brioches Selection
1 - 3 - 7 - 8 - 11 | 🍷

€ 12

Porridge di Avena con Latte Vegetale
Oatmeal Porridge with Plant-Based Milk
1 | 🌱🌱

€ 8

Torta del Giorno
Cake of the Day
🍷

€ 8

Pane, Burro e Marmellate del Cibrèo
Bread with Butter and Cibrèo Homemade Jams
1 - 7 | 🍷

€ 12

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
Tuscan Toast with Cured Ham and Cheese
1 - 7

€ 13

Toast Avocado e Feta
Avocado & Feta Toast
1 - 7 | 🍷

€ 16

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

€ 18

SELEZIONE DI UOVA | Egg Selection

Dalle ore 7 alle ore 12 | From 7 a.m. to 12 p.m.

Omelette a Scelta tra Prosciutto, Bacon, Salsicce, Verdure, Formaggio
Omelette of Your Choice among Ham, Bacon, Sausages, Vegetables, Cheese
3 - 7

€ 16

Uova Occhio di Bue, In Camicia, Bollite, Strapazzate
Fried, Poached, Boiled, Scrambled Eggs
3 | 🌱🌱🍷

€ 10

Aggiunta di: Prosciutto, Rigatino, Formaggio, Verdure
Addition of: Ham, Tuscan Bacon, Cheese, Vegetables
1 - 3 - 4 - 7

€ 3
ciascuno/ each

Aggiunta di Avocado
Addition of Avocado

€ 4

Uova Affrittellate con Rigatino
Fried Organic Eggs with Tuscan Bacon
3 | 🌱🌱

€ 13

Mi Voglio Tanto Bene
Toasted Bread with Organic Eggs, Parmigiano Cheese and Avocado
1 - 3 - 7 | 🍷

€ 16

CIBRÈO
signature dish

CIBRÈO signature dish			CAFFETTERIA Café	
			Caffè Espresso <i>Espresso Coffee</i>	€ 3,50
			Espresso Decaffeinato <i>Decaffeinated Espresso</i>	€ 4
			Espresso Doppio, Americano, Caffè d'Orzo, Latte Macchiato, Cappuccino <i>Double Espresso, American Coffee, Barley, Coffee Latte, Cappuccino</i> 7	€ 5,50
			Cioccolata Calda <i>Hot Chocolate</i>	€ 7
			DALLA CUCINA From the Kitchen	
			Dalle ore 14:30 alle ore 19:00 <i>From 2:30 p.m. to 7:00 p.m.</i>	
			Gelatina di Curcuma 🍷 <i>Turmeric Yogurt and Lemon Gelée</i> 7 🌱	€ 6
			Prosciutto Cotto nel Forno a Legna <i>Ham Baked in the Wood Oven</i> 🌱🌱	€ 14
			Prosciutto Crudo del Casentino della Macelleria Gori <i>Casentino Cured Ham from Gori Butcher Shop</i> 🌱🌱	€ 14
			ETTORINA Insalata Mista, Tonno, Mozzarella di Bufala, Uova Sode, Patate Lesse, Cipolla, Origano <i>Mixed Salad, Tuna, Buffalo Mozzarella Cheese, Boiled Eggs, Boiled Potatoes, Onion, Oregano</i> 3 - 4 - 7 - 12 🌱	€ 18
			LA CRUDA-E-COTTA Insalata di Verdure Miste dei Nostri Orti Toscani, Cotte e Crude <i>Mixed Vegetables Salad from Tuscan Garden, Raw and Cooked</i> 🌱🌱🌱	€ 18
			La Mozzarella di Bufala con la Rucola <i>Buffalo Mozzarella Cheese and Rocket Salad</i> 7 🌱🍷	€ 16
			Tortelloni di Ricotta e Spinaci 🍷 <i>Tortelloni Stuffed with Ricotta Cheese and Spinach</i> 1 - 3 - 7 🍷	€ 18
			Cavatello Cacio e Burro <i>Cavatello with Cacio and Butter Sauce</i> 1 - 3 - 7 🍷	€ 20
			Roastbeef Sale Olio e Limone <i>Roast Beef with Salt, Oil and Lemon</i>	€ 26
			Club Sandwich del Cibrèo con 🍷 Salsa Elegante <i>Cibrèo Tuscan Club Sandwich with Elegant Sauce</i> 1 - 6 - 7 - 10	€ 27
			Toast con Prosciutto Cotto e Formaggio <i>Toast with Baked Ham and Cheese</i> 1 - 7	€ 10
			CIBRÈO signature dish	

CIBRÈO signature dish			DOLCI Desserts	
			Frutta di Stagione <i>Seasonal Fruit</i> 🌱🌱🌱	€ 8
			Torta al Cioccolato <i>Chocolate Cake</i> 3 - 7 🌱🍷	€ 10
			BEVANDE Beverages	
			Acqua Naturale Gassata <i>Still Sparkling Water</i>	0,75 l. € 5
			Selezione di Tè e Tisane <i>Tea & Infusion Selection</i>	€ 7
			Succhi di Frutta Naturali Biologici <i>Organic Fruit Juices</i> 🌱	€ 8
			Spremuta di Frutta Fresca <i>Freshly Squeezed Fruit Juice</i> 🌱	€ 8
			Centrifuga di Frutta Fresca e Verdura del Giorno <i>Freshly Blended Fruit & Vegetables</i> 🌱	€ 10
			Bevande Analcoliche <i>Soft Drinks</i>	€ 8
			Aperitivi Analcolici <i>Non-Alcoholic Aperitif</i>	€ 8
			BIRRE Beers	
			NOAM Bavarian	Bottiglia € 10 Bottle 33 cl.
			LA BIRRA CIBRÈO <i>NEW!</i> 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. <i>With its Etruscan-inspired fermentation, this recipe with the power of simplicity was designed by Master Brewer Antonio Massa and Chef Fabio Picchi.</i>	
			Bianca di Firenze - Chiara <i>White</i>	€ 8
			Delicata, floreale, fresca, con note di croste di pane, piacevoli note agrumate e frutta gialla. <i>Delicate, floral, fresh, with notes of bread crusts, pleasant citrus notes and yellow fruit.</i>	
			Pale Ale Toscana - Dorata <i>Golden</i>	€ 8
			Erbacea, con piacevoli note di cereale maltato e luppolo persistente. <i>Herbaceous, with pleasant notes of malted cereal and persistent hop.</i>	
			SPARKLINGS € 18	
			MARIO Italicus, Bollicine	
			HUGO Fiori di Sambuco, Menta, Bollicine	
			LOLA Passoa, Bollicine	
			CIBRÈO signature dish	

CIBRÈO signature dish			ROSSELLA Altamura Infusa ad Ibisco e Frutti Rossi, Santoni, Rosa, Bollicine	
			ENRICO Lucano, Lime, Bollicine	
			SIGNATURE COCKTAILS € 20	
			BLOODY PICCHI Winestillery Vodka, Tomato Sauce, Bloody Pre-Mix	
			SIESTA Altos Tequila, Mezcal Vida, Lime, Cinnamon Syrup, Jalapeño	
			COVER CLUB PiùCinque Gin, Paragoon Pepper, Cadello, Chambord	
			LYN ROSE Gin Infused with Green Tea and Genger Number 3, Sugar Syrup, Pink Pepper, Lime Juice, Foamer, Pink Grapefruit Soda	
			VIAGGIO IN ITALIA Prince Explorer Gin, Aperol, Rabarbaro Zucca, Lemon Juice, Citrus Bitter, Prosecco	
			FLORENCE SOUR Whiskey Florentis, Lemon Juice, Sugar Syrup, Foamer, Brunello di Montalcino	
			FIGARO Rhum Anejo 3, Fusetti Bitter, Lime Juice, Sugar Syrup, Figs Nectar, Fig Leaf Soda	
			PINKCOLLINS Vodka, Lychee Liqueur, Lime Juice, Sugar Syrup, Pink Grapefruit Soda	
			BITTER BEER Mancino Vermouth, Fusetti Bitter, Noam Beer, Orange Bitter	
			MOCKTAILS € 15	
			GREEN APPLE SPICE Green Apple Juice, Lime Juice, Sugar Syrup, Mint Leaves, Ginger Beer, Cinnamon	
			SPRITZ ANALCOLICO Lurisia Red, Lurisia Orangeade, Bitter Nexus	
			MELASSIRA Fig Nectar, Lime, Cedrata Tassoni	
			INTERNATIONAL COCKTAILS € 20	
			PREMIUM BRAND € 25	
			🍷 Cibrèo Signature Dish 🌱 Vegetariano/ Vegetarian 🌱 Senza Lattosio/ Lactose Free 🌱 Senza Glutine/ Gluten Free 🌱 Vegano/ Vegan	
			Coperto € 3,50 a persona <i>Cover charge € 3,50 per person</i>	
			CIBRÈO signature dish	

“ Il desiderio che anima Cibrèo è sempre stato quello di tramandare nel tempo i profumi e i sapori autentici della tradizione familiare locale, andando alla scoperta dei migliori prodotti del territorio e scegliendo le materie prime con cura da contadini, allevatori e pescatori che condividono con Cibrèo la passione per la salvaguardia delle produzioni eco-sostenibili e per la tutela dell'ambiente. Anche per questo, promuoviamo da sempre la scelta di menù che seguono il naturale ritmo delle stagioni evolvendosi e cambiando col tempo, mese per mese, giorno dopo giorno. Scegliamo le nostre materie prime solo da partner certificati che come noi svolgono un percorso etico di sostenibilità ambientale, attente alla cura dell'animale, delle coltivazioni, dell'uomo e del terreno, controllando con attenzione tutta la filiera produttiva per limitare al massimo gli sprechi. Perché le generazioni di domani possano continuare a gustare gli eccellenti ingredienti e i piatti dal sapore unico che serviamo sin dal 1979.

The desire that aims Cibrèo has always been to drive the authentic scents and flavors of local family tradition over time, discovering the best local products and carefully choosing raw materials from farmers, breeders and fishermen who share with Cibrèo the passion for safeguarding eco-sustainable production and protecting the environment. Also for this reason, we have always promoted the choice of menus that follow the natural rhythm of the seasons, evolving and changing over time, month by month, day by day. We choose our raw materials only from certified partners who, like us, follow an ethical path of environmental sustainability, attentive to the care of animals, cultivation, of men and land, carefully controlling the entire supply chain to limit waste as much as possible. So that future generations can continue to enjoy the excellent ingredients and uniquely flavorful dishes we have been serving since 1979. ”

INDICAZIONI DI SOSTENIBILITÀ

1. La carta Shiro Echo Favini su cui è stampato questo menù, è certificata riciclabile e biodegradabile secondo gli standard FSC™ ed è prodotta da energia verde rinnovabile e a zero emissioni.
2. Tutti i nostri piatti a base di pesce provengono da pesca sostenibile.
3. Le carni provengono da allevamenti non intensivi, certificati biologici.
4. Le verdure ultra biologiche, provengono dall'Orto Bioattivo di Bellosguardo, situato a soli 3 Km dal centro storico di Firenze.
5. Tutte le miscele, gli infusi e le tisane sono create e miscelate nello stabilimento de “La Via del Tè” di Firenze. Le bustine sono realizzate in cotone o PLA che le rende 100% biodegradabili. Gli astucci e gli imballaggi sono in cartone riciclato certificato FSC™, per una gestione forestale responsabile.
6. Utilizziamo caffè Illy® 100% Arabica che segue il protocollo S.P.P, Sustainable Procurement Process, un processo di acquisto sostenibile del caffè verde verificato da DNV. Illy®, prima azienda italiana a ricevere la certificazione BCorp®, detiene anche la certificazione regenagri® utilizzata per certificare il contenuto del caffè coltivato in modo rigenerativo, dal primo punto di lavorazione al prodotto finale.

SUSTAINABILITY DIRECTORY

1. *The Shiro Echo Favini paper on which this menu is printed is certified recyclable and biodegradable according to FSC™ standards and is produced from renewable, zero-emission green energy.*
2. *All our fish-based dishes come from sustainable fishing.*
3. *The meat comes from non-intensive, certified organic farms.*
4. *The ultra-organic vegetables come from Orto Bioattivo in Bellosguardo, located just 3 km from the historic center of Florence.*
5. *All the blends, infusions and herbal teas are created and mixed in the “La Via del Tè” factory in Florence. The sachets are made of cotton or PLA which makes them 100% biodegradable. The cases and packaging are made of FSC™ certified recycled cardboard, for responsible forest management.*
6. *We use Illy® 100% Arabica coffee that follows the S.P.P. protocol, Sustainable Procurement Process, a sustainable purchasing process for green coffee verified by DNV. Illy®, the first Italian company to receive the BCorp® certification, also holds the regenagri® certification used to certify the content of regeneratively grown coffee, from the first processing point to the final product.*



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 (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 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 SO₂*
13. *Lupine and lupine-based products*
14. *Molluscs and mollusc-based products*



Via dei Pescioni 8r, Firenze, Italia
booking@cibreo.com
Tel: +39 055 266 56 10 | www.cibreo.com



@CIBREO_FIRENZE



@CIBRÈOFIRENZE



CAFFETTERIA
Café