

ANTIPASTI | Starters

- Panizza di Ceci con Scarola** € 18
Chickpeas Panisse with Escarole
 (V) (P) (G)
- Vassoio di Antipasti del Cibrèo ©** € 20
Cibrèo Starters Selection
 1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9 - 12
- Vitello Tonnato** € 24
Sliced Veal with Tuna Sauce
 3 - 4 | (P) (G)
- Tartare di Fassona Piemontese** € 30
Fassona Beef Tartare
 1 - 3 - 4 - 10 | (G)
- Il Chiasso** € 34
Raw Fish with Celery, E.V.O. Oil and Lemon
 4 - 9 | (P) (G)

PRIMI | First Courses

- Tortelloni di Ricotta e Spinaci ©** € 18
Tortelloni Stuffed with Ricotta Cheese and Spinach
 1 - 3 - 7 | (V)
- Passato di Zucca Gialla** € 18
Squash Soup
 7 - 9 | (P) (V)
- Sformato di Patate e Ricotta con il Ragù** € 22
Potato and Ricotta Flan with Ragout Sauce
 3 - 7 - 9 - 12 | (P)
- Tagliolini Cacio e Burro ©** € 20
Tagliolini with Cacio and Butter Sauce
 1 - 3 - 7 | (V)
 Tra i 25 migliori piatti di pasta italiani secondo
 The New York Times 2024
 Among the 25 best Italian pasta dishes according to
 The New York Times 2024
- Minestrone di Verdure con Riso Rosso** € 16
Red Rice Vegetable Soup
 9 | (P) (V)

SECONDI CON CONTORNI Main Courses with Side Dishes

Gurguglione Invernale <i>Vegetable Stew</i> 7 🍴 🍷 🌱	€ 16
Pikki Burger con Patate Rustiche del Cibrèo <i>Cibrèo Burger with Country Fried Potatoes</i> 1 - 7 - 10 - 11	€ 27
Guancia di Manzo con Carciofi al Tegame <i>Stewed Beef Cheek with Braised Artichokes</i> 9 - 12 🍴 🍷	€ 40
La Nostra "Braciola Taglio Bistecca" © Frollata 40 Giorni con il Purè <i>Boneless Beefsteak Aged 40 Days with Mashed Potatoes</i> 7 🍴	€ 40
Pesce del Giorno con Insalatina <i>Catch of the Day with Salad</i> 4 - 12 🍴 🍷	€ 38
Baccalà con l'Hummus <i>Codfish with Hummus</i> 4 🍴 🍷	€ 26
Contorni del Giorno <i>Side Dishes of the Day</i>	€ 8

DOLCI | Desserts

Frutta di Stagione <i>Seasonal Fruit</i> 🍴 🍷 🌱	€ 10
Panna Cotta al Caramello <i>Caramel Panna Cotta</i> 3 - 7 🍴 🍷	€ 10
Bavarese alla Vaniglia con Salsa al Cioccolato <i>Vanilla Bavarian Cream with Chocolate Topping</i> 3 - 7 🍴	€ 10
Crostatina con Frutta di Stagione <i>Seasonal Fruit Tart</i> 1 - 3 - 7 🍷	€ 12
Torta al Cioccolato <i>Chocolate Cake</i> 3 - 7 🍷	€ 12
Cheesecake con Pere al Vino Rosso <i>Cheesecake with Pears Cooked in Red Wine</i> 1 - 3 - 7 - 12 🍷	€ 12

Selezione di Formaggi con Marmellata di Mele Cotogne Fatta in Casa <i>Cheese Selection Accompanied by Homemade Quince Marmalade</i> 🍷	€ 18
Gelato Gusto Crema Buontalenti della Gelateria Badiani <i>Buontalenti Ice Cream by Gelateria Badiani</i> 3 - 7 🍷	€ 12

MENÙ GASTRONOMICO | Gastronomic Tasting Menu

Vassoio di Antipasti del Cibrèo, Assaggio del Tagliolino Cacio e Burro, La Nostra "Braciola Taglio Bistecca" con Contorno e Dolce <i>Cibrèo Starters Selection, Taste of Tagliolini with Cacio and Butter Sauce, Boneless Beefsteak with Side Dish and Dessert</i>	€ 60
---	------

BEVANDE | Beverages

Acqua Naturale Gassata <i>Still Sparkling Water</i>	0,75 L € 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>	€ 10

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.

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

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

INTERNATIONAL COCKTAIL | € 16**PREMIUM BRAND | € 25****AMARI | Bitters After Dinner**

Montenegro, Amaro del Capo, € 10 / € 12
Fernet Branca, Branca Menta, Jefferson

VINI DA DESSERT | Dessert Wines

Porto Rosso, Porto Bianco, Sherry, € 12 / € 16
Vin Santo, Vino Passito, Vino di Visciole

“ Tramandiamo in modo contemporaneo i sapori autentici e genuini della cucina tradizionale fiorentina, toscana e italiana attraverso piatti che seguono il naturale ritmo delle stagioni utilizzando materie prime locali straordinarie.

Lo facciamo con passione, facendo sentire il cliente al centro di un percorso fatto di semplice complessità. La nostra cucina non è buona solo per il gusto, ma anche per l'esperienza unica che trasmette. Buona perché ben prima di essere cucinata ha creato bellezza e bontà per una intera filiera di persone.

We keep alive, in a contemporary way, the authentic and genuine flavours of traditional Florentine, Tuscan and Italian cuisine. Through dishes that follow the natural rhythms of the seasons, by using extraordinary local raw materials.

We do this with passion, to allow our customers to feel at the centre of a journey made of simple complexity. Our cuisine is not only good in regard to taste, but also for the unique experience it delivers. And good because long before it was cooked, it created harmony and goodness for an entire chain of people. ”

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*

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



Cibreo
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