

“ 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



CENA
Dinner