

**ANTIPASTI | Starters**

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

**I Sott'Oli del Cibrèo** € 8  
*Cibrèo Preserved Vegetables in E.V.O. Oil*  
 12 | 🌱 🌿 🍷

**Paté del Cibrèo ©** € 10  
*Cibrèo Chicken Liver Paté*  
 1 - 4 - 7 - 9 - 12

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

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

**Mortadella di Prato e Sott'Aceti NEW!** € 16  
*Mortadella and Pickles*  
 3 - 5 - 10 - 12

**Vassoio di Antipasti del Cibrèo ©** € 20  
*Cibrèo Starters Selection*  
 1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9 - 12

**Panizza di Ceci con Scarola** € 18  
*Chickpeas Panisse with Escarole*  
 🌱 🌿 🍷

**Terrina di San Giacomo NEW!** € 20  
*Scallops Gratin*  
 1 - 3 - 4 - 7 - 12 - 14

**INSALATE | Salads**

**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 | 🌱

**CESARINA** € 18  
 Lattuga Romana, Pollo, Parmigiano, Crostini Di Pane,  
 Rigatino  
*Lettuce, Chicken, Parmesan Cheese, Bread Croutons,  
 Tuscan Bacon*  
 1 - 3 - 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 TARDIVA** *NEW!* € 18  
 Insalata di Fagioli con Radicchio Tardivo e Cipollotto  
*Beans Salad with Trevisian Radicchio and Spring Onion*

12 | 🍴 🌱 🍷

**LA GRECA INVERNALE** *NEW!* € 18  
 Insalata di Carciofi Cotti, Feta, Olive e Cipolla Rossa  
*Cooked Artichokes, Feta Cheese, Olives and  
 Red Onion Salad*

7 - 12 | 🍴 🌱 🍷

**La Mozzarella con la Rucola** € 16  
*Mozzarella Cheese and Rocket Salad*

7 - 12 | 🍴 🍷

**PRIMI | First Courses**

**Tortelloni di Ricotta e Spinaci** © € 18  
*Tortelloni Stuffed with Ricotta Cheese and Spinach*

1 - 3 - 7 | 🍴 🍷

**Tagliolini Cacio e Burro** © € 20  
*Tagliolini with Cacio and Butter Sauce*

1 - 3 - 7 - 9 | 🍴 🍷

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 | 🍴 🌱

**Lasagna al Ragù del Cibrèo** € 20  
*Lasagna with Cibrèo Style Ragout*

1 - 3 - 7 - 9 - 12

**Cavati alla Bruni** *NEW!* € 16  
*Cavati Amatriciana Style*

1 - 7

**Passato di Zucca Gialla** € 18  
*Squash Soup*

7 - 9 | 🍴 🍷

**VEGETARIANI | Vegetarians**

**Ovo al Pomodoro** *NEW!* € 14  
*Egg in Tomato Sauce*

3 - 7 | 🍴 🍷

**Zuppa di Cipolle** *NEW!* € 18  
*Onion Soup*

1 - 7 | 🍴

**Gurguglione Invernale** € 16  
*Vegetable Stew*

7 | 🍴 🌱 🍷

**SECONDI CON CONTORNI  
 Main Courses with Side Dishes**

**Roastbeef del Cibrèo Caffè** € 27  
*Cibrèo Caffè Style Roast Beef with Side Dish*

7 - 10

**Pikki Burger con le Patate Rustiche del Cibrèo** € 27  
*Cibrèo Burger with Country Fried Potatoes*

1 - 7 - 10 - 11

**Haché di Fassona Piemontese** € 30  
*Fassona Steak Haché*

7 | 🍴

**La Nostra "Braciola Taglio Bistecca"** © € 40  
*Frollata 40 Giorni con il Purè*

*Boneless Beefsteak Aged 40 Days with Mashed Potatoes*

7 | 🍴

**Baccalà con l'Hummus** € 26  
*Codfish with Hummus*

4 | 🍴 🌱

**Corona di Galletto al Tegamino** *NEW!* € 28  
*Roasted Cockerel Crown*

7 | 🍴

**Club Sandwich del Cibrèo** © € 27  
*Cibrèo Tuscan Club Sandwich*

1 - 7 - 10

**Tartare di Fassona Piemontese** € 30  
*Fassona Beef Tartare*


1 - 3 - 4 - 10 | 🍴

**Vitello Tonnato** € 24  
*Sliced Veal with Tuna Sauce*

3 - 4 | 🍴 🌱

**Contorni del Giorno** € 8  
*Side Dishes of the Day*

**DOLCI | Desserts**

Frutta di Stagione € 10  
*Seasonal Fruit*  
  

Panna Cotta al Caramello € 10  
*Caramel Panna Cotta*  
 3 - 7 |  

Bavarese alla Vaniglia con Salsa al Cioccolato € 10  
*Vanilla Bavarian Cream with Chocolate Sauce*  
 3 - 7 | 

Crostatina con Frutta di Stagione € 12  
*Seasonal Fruit Tart*  
 1 - 3 - 7 | 

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

Cheesecake con Pere al Vino Rosso € 12  
*Cheesecake with Pears Cooked in Red Wine*  
 1 - 3 - 7 - 12 | 

Selezione di Formaggi con Marmellata € 18  
 di Mele Cotogne Fatta in Casa  
*Cheese Selection Accompanied by Homemade  
 Quince Marmalade*  


Gelato Gusto Crema Buontalenti della € 12  
 Gelateria Badiani  
*Buontalenti Ice Cream by Gelateria Badiani*  
 3 - 7 |  

**BEVANDE | Beverages**

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

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

Spremuta di Arancia Fresca € 8  
*Freshly Squeezed Orange Juice*

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.*

**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

**JOSÈ**

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,  
Fernet Branca, Branca Menta, Jefferson

€ 10 / € 12

**VINI DA DESSERT | Dessert Wines**Porto Rosso, Porto Bianco, Sherry,  
Vin Santo, Vino Passito, Vino di Visciole

€ 12 / € 16

“ Il desiderio che anima Cibrèo è sempre stato quello di tramandare nel tempo i profumi e i sapori autentici della tradizione familiare fiorentina e toscana, andando alla scoperta dei migliori prodotti del territorio italiano 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, per la tutela del territorio, per le cose buone e vere. Promuoviamo la scelta di menù che seguono il naturale ritmo delle stagioni evolvendosi e cambiando col tempo, mese per mese, giorno dopo giorno.

*The Cibrèo purpose, in fact our passion, is to always offer up the authentic aromas and flavours of Florence and Tuscan family traditions by bringing our guests the best produce of the region and carefully choosing the finest raw ingredients, farm to sea, from partners who share our passion for safeguarding sustainability. Nurturing & projecting what's natural for the right reasons. Allowing us to deliver menus that follow the natural rhythm of the seasons, evolving and changing over time, month after month, day after day.* ”

## 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 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