

ANTIPASTI | Starters

Panizza di Ceci con Peperoni Arrosto € 18
Chickpea Panisse with Roasted Peppers
🍴 🌱 🍷

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 | 🍴 🌱 🍷

Tartare di Fassona Piemontese € 30
Fassona Beef Tartare
1 - 3 - 4 - 10 | 🍴

Il Chiasso € 34
Raw Fish with Celery, E.V.O. Oil and Lemon
4 - 9 | 🍴 🌱

PRIMI | First Courses

Spaghetti agli Scampi € 30
Langoustine Spaghetti
1 - 2 - 9 - 12 | 🍴

Cavati alla Bruni € 16
Cavati Amatriciana Style
1 - 7

Tagliolini Cacio e Burro © € 20
Tagliolini with Cacio and Butter Sauce
1 - 3 - 7 | 🍷
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 € 18
Vegetable Soup with Red Rice
9 | 🍴 🌱 🍷

Lasagna al Pesto € 18
*Baked Lasagna with Basil Pesto, Green Beans
and Potatoes*
1 - 3 - 7 - 8 | 🍷

SECONDI CON CONTORNI |
Main Courses with Side Dishes

Ratatouille dell'Elba € 16
Cibrèo Style Ratatouille
9 | 🍴 🌱 🍷

Parmigiana di Melanzane € 26
Aubergine Parmigiana
7 | 🍴 🍷

Pikki Burger con Patate Fritte Fritte € 30
Cibrèo Burger with Double Cooked Potatoes
1 - 7 - 10 - 11 - 12

Coscia d'Anatra della Laura Peri, Confit con € 38
Misticanza alla Senape
*Confit Duck Leg with Summer Salad and
Dijon Dressing*
10 - 12 | 🍴 🌱

La Nostra "Braciola Taglio Bistecca" © € 40
Frollata 40 Giorni con il Purè
*Boneless 40-Day Dry-Aged Beefsteak with Mashed
Potatoes*
7 | 🍴

Pesce del Giorno al Cartoccio con Pomodoro € 38
Catch of the Day with Tomato
4 | 🍴 🌱

Scampi Gratinati con Insalatina Pesciatina € 42
Langoustine Au Gratin with Salad
2 - 12 | 🍴 🌱

Contorni del Giorno € 8
Side Dishes of the Day

DOLCI | Desserts

Frutta di Stagione € 8
Seasonal Fruit
🍴 🌱 🍷

Panna Cotta al Caramello € 8
Caramel Panna Cotta
3 - 7 | 🍴 🍷


Bavarese alla Vaniglia con Salsa alla Frutta € 8
Vanilla Bavarian Cream with Fruit Sauce
3 - 7 | 🍴

Crostatina con Frutta di Stagione € 8
Seasonal Fruit Tart
1 - 3 - 7 | 🍷

Torta al Cioccolato € 10
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 € 20
di Mele Cotogne Fatta in Casa
*Cheese Selection Accompanied by Homemade
Quince Marmalade*
7 | 🍴 🍷

Gelato Gusto Crema Buontalenti della € 8
Gelateria Badiani
Buontalenti Ice Cream by Gelateria Badiani
3 - 7 | 🍷 

MENÙ GASTRONOMICO |
Tasting Menu

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

🍷 Cibrèo 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

BEVANDE | Beverages

Acqua Ultrafiltrata Cibrèo 0,70 l. € 5
Naturale o Frizzante
Cibrèo Ultrafiltered Still or Sparkling Water

Acqua Minerale San Felice 0,75 l. € 6
Naturale o Frizzante
San Felice Still or Sparkling Mineral Water

Spremuta di Arancia Fresca € 8
Freshly Squeezed Orange Juice
🍷 100% PLANT-BASED

Bevande Analcoliche € 8
Soft Drinks

Aperitivi Analcolici € 10
Non-Alcoholic Aperitif

BIRRE | Beers Bottiglia | Bottle 33 cl.

NOAM Bavaria Berlin - Lager - 5,2% vol € 10

LA BIRRA CIBRÈO *NEW!*
Due Interpretazioni di Birre, Ideate dal **Mastro Birraio Antonio Massa** e
dallo **Chef Fabio Picchi**
Two Interpretations of Beer, Crafted by **Brewmaster Antonio Massa** and
Chef Fabio Picchi

Bianca di Firenze - Chiara | *White - 5% vol* € 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 - 5% vol* € 8
Erbacea, con piacevoli note di cereale maltato e
luppolo persistente.
*Herbaceous, with pleasant notes of malted cereal and
persistent hop.*

Peroni Nastro Azzurro 0.0% € 10
Pilsner Analcolica | Analcoholic Pilsner - 0% vol

SPARKLINGS | € 18

LOLA
Passoã, Sparkling Wine, Perrier Sparkling Water

ROSSELLA
*Altamura Infused with Hibiscus and Red Berries,
Monin Hibiscus Syrup, Lime Juice, Splash of Bubbles*

VIAGGIO IN ITALIA
*Monkey 47 Gin, Aperol, Rabarbaro Zucca, Citrus
Bitters, Lemon Juice, Prosecco*

SIGNATURE COCKTAILS | € 20

BLOODY PICCHI
*Altamura Vodka, Cibrèo-Style Tomato Sauce, Bloody
Picchi Premix*

GIGLIO ARDENTE
*Del Maquey Vida Mezcal, Altos Tequila, Fusetti
Bitter, Ancho Reyes, Lime Syrup, Homemade Bell
Pepper Syrup, Tabasco*

ALBA SU PONTE VECCHIO
*Havana Club Rum 5 years, Fusetti Bitter, Monin
Orgeat, Lemon Juice, Foamer*
8

LYN ROSE
*Monkey 47 Gin Infused with Green Tea Leaves and
Pink Pepper, Officina di S. M. Novella Rose Elixir, Lime
Juice, Sugar Syrup, Three Cents Pink Grapefruit Soda*

ALMOND OLIVIA
*Monkey 47 Gin, Adriatico Amaretto, Homemade
Lemon and Basil Honey, Foamer, Cibrèo Extra Virgin
Olive Oil*
8

LUCE SULL'ARNO
*Michter's Bourbon Whiskey, Italicus Bergamot Rosolio,
Lemon Juice, Three Cents Sparkling Lemonade*

WHISPER NEGRONI
*Monkey 47 Gin, Dry Vermouth, Winestillery Tuscan
Bitter, Absinthe, Luxardo Maraschino*

PINK COLLINS
*Altamura Vodka, Lychee Liqueur, Cranberry Juice,
Lime Juice, Three Cents Pink Grapefruit Soda,
Homemade Lychee Foam*

NOTTE BLU AL BARGELLO
*Cadello 88, Spiriti del Bosco Bitter Toscano, Dry
Sherry, Blue Curaçao*

MOCKTAILS | € 15

JASMIN CHILL
*Apple Juice, Jasmine Syrup, Lemon Juice, Fresh Dill,
Fig Leaf Soda*

HIBISCUS LEMONADE
*Beefeater Alcohol Free Infused with Hibiscus, Yuzu
Purée, Elderflower Syrup, Three Cents Sparkling
Lemonade*

MELASSIRA
Carmignano Fig Nectar, Lime Juice, Tassoni Cedrata

LOW ALCOHOL | € 16

JIMMY TONIC 0,75%
Jimmy The Tonic Companion, Dry Tonic

RUBINO 0,5%
Bolgheri Red Wine, Tassoni Cedrata

INTERNATIONAL COCKTAILS | € 20

AMARI | After-Dinner Digestifs

Montenegro, Amaro del Capo, Jefferson, € 12
Roger, Cynar 70 Proof, Amaro Santoni, Limoncello,
Amaro Nazionale, Amaro Locale, Cadello 88

VINI DOLCI | Dessert Wines

Porto Rosso, Sherry, Vin Santo, € 25 / € 18 / € 12
Vino Passito

“ 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 illinoensis* (*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 illinoensis (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 @CIBREOFIRENZE

CIBRÈO
 CAFFÈ
 HELVETIA & BRISTOL

CENA
 Dinner



regenagri

