



## ANTIPASTI | Starters

- Gelatina di Pomodoro © € 6  
*Tomato and Basil Gelée*  
Ⓜ Ⓝ Ⓟ
- I Sott'Oli del Cibrè € 8  
*Cibrè Vegetables Preserved in E.V.O. Oil*  
12 | Ⓜ Ⓝ Ⓟ
- Paté del Cibrè © € 10  
*Cibrè Chicken Liver Paté*  
1 - 4 - 7 - 9 - 12
- Prosciutto Cotto nel Forno a Legna € 14  
*Ham Baked in Wood Oven*  
Ⓜ Ⓝ
- Prosciutto Crudo del Casentino € 14  
*della Macelleria Gori*  
*Casentino Cured Ham from*  
*Gori Butcher Shop*  
Ⓜ Ⓝ
- Mortadella di Prato e Sott'Aceti € 16  
*Spiced Tuscan Mortadella with Pickles*  
3 - 5 - 10 - 12
- Vassoio di Antipasti del Cibrè © € 20  
*Cibrè Starters Selection*  
1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9 - 12
- Panizza di Ceci con Peperoni Arrosto € 18  
*Chickpea Panisse with Roasted Peppers*  
Ⓜ Ⓝ Ⓟ
- Zuppetta di Moscardini € 22  
*Baby Octopus Soup*  
12 - 14 | Ⓜ Ⓝ

## INSALATE | Salads

- ETTORINA € 18  
*Insalata Mista, Pomodoro, Tonno, Mozzarella di*  
*Bufala Biologica di Battipaglia, Uova Sode, Patate*  
*Lesse, Cipolla, Origano*  
*Mixed Salad, Tomato, Tuna, Organic Buffalo*  
*Mozzarella from Battipaglia, Boiled Eggs, Boiled*  
*Potatoes, Onion, Oregano*  
3 - 4 - 7 - 12 | Ⓜ
- CESARINA € 18  
*Lattuga Romana, Pollo, Parmigiano,*  
*Crostini Di Pane, Rigatino*  
*Lettuce, Chicken, Parmigiano Cheese,*  
*Croutons, Tuscan Bacon*  
1 - 3 - 7
- 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*  
Ⓜ Ⓝ Ⓟ
- LA ROSSA € 18  
*Insalata di Pomodori Misti*  
*Mixed Tomato Salad*  
12 | Ⓜ Ⓝ Ⓟ

© Cibrè 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



- LA GRECA ESTIVA € 18  
*Insalata di Peperoni, Pomodoro, Cetriolo, Feta,*  
*Olive e Cipolla Rossa*  
*Pepper, Tomato, Cucumber, Feta Cheese, Olives*  
*and Red Onion Salad*  
7 - 12 | Ⓝ Ⓟ

- La Mozzarella di Bufala Biologica di € 16  
*Battipaglia e Pomodoro*  
*Organic Buffalo Mozzarella from Battipaglia*  
*and Tomato Salad*  
7 | Ⓝ

## PRIMI | First Courses

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

- Tortelloni di Ricotta e Spinaci © € 18  
*Tortelloni Stuffed with Ricotta Cheese*  
*and Spinach*  
1 - 3 - 7 | Ⓝ

- 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

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

- Minestrone di Verdure con Riso Rosso € 18  
*Vegetable Soup with Red Rice*  
9 | Ⓜ Ⓝ Ⓟ

## VEGETARIANI | Vegetarian

- Parmigiana di Melanzane € 26  
*Aubergine Parmigiana*  
7 | Ⓝ Ⓟ

- Crostone di Ceci in Inzimonio € 26  
*Chickpea Stew on Toasted Bread*  
1 - 9 | Ⓜ Ⓝ

- Ratatouille dell'Elba € 16  
*Cibrè Style Ratatouille*  
9 | Ⓜ Ⓝ Ⓟ

## SECONDI CON CONTORNI | Main Courses with Side Dishes

- Roastbeef del Cibrè con Sott'Oli € 27  
*Cibrè Style Roast Beef with*  
*Cibrè Vegetables Preserved in E.V.O. Oil*  
7 - 12

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



- Haché di Fassona Piemontese € 30  
*Fassona Steak Haché*  
7 | Ⓝ

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

- Pescato del Giorno al Cartoccio € 32  
*Catch of the Day*  
4 | Ⓜ Ⓝ

- Corona di Galletto al Tegamino € 28  
*Roasted Cockerel Crown*  
7 | Ⓝ

- Club Sandwich Classico con € 30  
*Patate Fritte Fritte*  
*Classic Club Sandwich with Double*  
*Cooked Potatoes*  
1 - 3 - 7

- 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 € 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 | Ⓝ Ⓟ



## BEVANDE | Beverages

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

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

- 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

- NOAM Bavaria Berlin - Lager - 5,2% vol € 10  
Bottiglia | Bottle 33 cl.

- LA BIRRA CIBRÈO NEW! € 8  
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, Cibrè-Style Tomato Sauce,*  
*Bloody Picchi Premix*

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

- ALBA SU PONTE VECCHIO  
*Havana Club Rum 3 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, Roger, € 12  
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

## 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 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 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 SO<sub>2</sub>
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



## PRANZO Lunch