



COLAZIONE DOLCE | Sweet Breakfast

Dalle ore 7 alle ore 12 | From 7 a.m. to 12 p.m.

Cestino con Selezione di Brioches € 12
Basket with Brioches Selection
1-3-7-8-11 | ☹️

Porridge di Avena con Latte Vegetale € 8
Oatmeal Porridge with Plant-Based Milk
☹️ ☹️

Muffin Vegano € 8
Plant Based Muffin
1-8 | ☺️ ☹️

Torta Del Giorno € 8
Cake of the Day
1-3-7-8 | ☹️

Pane, Burro e Marmellate € 12
Bread with Butter and Jam
1-7 | ☹️

COLAZIONE SALATA | Savory Breakfast

Dalle ore 7 alle ore 12 | From 7 a.m. to 12 p.m.

Toast Toscano con Prosciutto Crudo e Formaggio € 13
Tuscan Toast with Cured Ham and Cheese
1-7

Pane Tostato con Avocado e Feta € 16
Toasted Bread with Avocado and Feta
1-7 | ☹️

Pesce Affumicato con Insalatina Servito con € 18
Limone e Burro
Smoked Fish with Fresh Organic Salad with
Lemon and Butter Dressing
4-7 | ☹️

SELEZIONE DI UOVA | Egg Selection

Dalle ore 7 alle ore 12 | From 7 a.m. to 12 p.m.

Omelette a Scelta tra Prosciutto, Rigatino, € 16
Salsiccia, Verdure, Formaggio
Omelettes of Your Choice among Ham, Tuscan Bacon,
Sausage, Vegetables, Cheese
3-7 | ☹️

Uova all'Occhio di Bue, In Gamicia, € 10
Bollite, Strapazzate
Fried, Poached, Boiled, Scrambled Eggs
3 | ☹️ ☹️ ☹️

Aggiunta di: Prosciutto, Rigatino, € 3
Formaggio, Verdure ciascuno/ each
Addition of: Ham, Tuscan Bacon,
Cheese, Vegetables
3-7

Aggiunta di Avocado € 4
Addition of Avocado

Uova Affrittellate con Rigatino € 13
Fried Organic Eggs with Tuscan Bacon
3 | ☹️ ☹️

Mi Voglio Tanto Bene € 16
Toasted Bread with Organic Eggs,
Parmigiano Cheese and Avocado
1-3-7 | ☹️



CAFFETTERIA | Café

Caffè Espresso 100% Arabica Macinato Fresco € 3,50
Freshly Ground 100% Arabica Espresso

Espresso Decaffeinato € 4
Decaffeinated Espresso

Espresso Doppio, Americano, Caffè d'Orzo, € 5,50
Latte Macchiato, Cappuccino
Double Espresso, American Coffee, Barley Coffee,
Latte, Cappuccino
1-7

Cioccolata Calda Venchi € 9
Hot Chocolate by Venchi
7-8

DALLA CUCINA | From the Kitchen

Dalle ore 14:30 alle ore 19:00 | From 2:30 p.m. to 7:00 p.m.

Gelatina di Pomodoro ☺️ € 6
Tomato and Basil Gelée
☹️ ☹️ ☹️

Prosciutto Cotto nel Forno a Legna € 14
Ham Baked in Wood Oven
☹️ ☹️

Prosciutto Crudo del Casentino della Macelleria Gori € 14
Casentino Cured Ham from Gori Butcher Shop
☹️ ☹️

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 | ☹️

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
☹️ ☹️ ☹️

Mozzarella di Bufala Biologica di Battipaglia e Pomodoro € 16
Organic Buffalo Mozzarella from Battipaglia and Tomato
Salad
7 | ☹️

Tortelloni di Ricotta e Spinaci ☺️ € 18
Tortelloni Stuffed with Ricotta Cheese and Spinach
1-3-7 | ☹️

Cavatello Cacio e Burro € 20
Cavatello with Cacio and Butter Sauce
1-3-7 | ☹️

Roastbeef Sale, Olio e Limone € 26
Roast Beef with Salt, Oil and Lemon
☹️ ☹️

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

Toast con Prosciutto Cotto e Formaggio € 10
Toast with Baked Ham and Cheese
1-7



DOLCI | Desserts

Frutta di Stagione € 8
Seasonal Fruit
☹️ ☹️ ☹️

Torta al Cioccolato € 10
Chocolate Cake
3-7 | ☹️ ☹️

BEVANDE | Beverages

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

Acqua Minerale San Felice Naturale o Gassata 0,70 L € 6
San Felice Still or Sparkling Mineral Water

Selezione di Tè e Tisane € 7
Tea & Infusion Selection
☹️

Succhi di Frutta Biologici - Albicocca, Ananas, € 8
Mela, Mirtillo, Pera, Pesca
Apricot, Pineapple, Apple, Blueberry, Pear, Peach
Organic Fruit Juices 100% PLANT-BASED
☹️

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

Bevande Analcoliche € 8
Soft Drinks

Aperitivi Analcolici € 10
Non-Alcoholic Aperitif

CENTRIFUGHE ESTRATTE A FREDDO |

Healthy Cold Pressed Blends

DETOX 100% PLANT-BASED € 10
Mela Verde, Pera, Bietola, Finocchio, Ortica Selvatica
Green Apple, Pear, Swiss Chard, Fennel, Stinging Nettle

ENERGY BOOST 100% PLANT-BASED € 10
Barbabietola Rossa, Melagrana, Mela,
Cavolo Cappuccio Rosso
Red Beet, Pomegranate, Apple, Red Cabbage

BIRRE | Beers

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

☺️ 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



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

PINKCOLLINS
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



“ Il desiderio che anima Cibrèò 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 Cibrèò 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 Cibrèò 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 Cibrèò 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



CAFFÈ
 HELVETIA & BRISTOL

CAFFETTERIA
 Café