## ANTIPASTI | *Starters*

Gelatina di Curcuma Ⓒ € 6
*Turmeric, Yogurt and Lemon Gelée*
7 | 🌾 🫘

I Sott'Olio del Cibrèo Ⓒ € 8
*Cibrèo Vegetables Preserved in Extra Virgin Olive Oil*
9 - 12 | 🐟 🌾 Ⓥ

Paté del Cibrèo Ⓒ € 10
*Cibrèo Chicken Liver Paté*
1 - 4 - 7 - 8 - 9 - 12

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*
🐟 🌾

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

Panizza di Ceci con Scarola € 18
*Chickpea Panisse with Escarole*
🐟 🌾 Ⓥ

*Baccalà "alla Cassi"* € 32
*Cod Brandade with Potatoes and Leeks Au Gratin*
1 - 4 - 7

## INSALATE | *Salads*

ETTORINA € 18
Insalata Mista, Tonno, Mozzarella di Bufala Biologica di Battipaglia, Uova Sode, Patate Lesse, Cipolla, Origano
*Mixed Salad, 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 Vegetable Salad from Tuscan Garden, Raw and Cooked*
🐟 🌾 Ⓥ

LA TARDIVA € 18
Insalata di Fagioli con Radicchio Tardivo e Cipollotto
*Bean Salad with Trevisian Radicchio and Spring Onion*
🐟 🌾 Ⓥ

LA GRECA INVERNALE € 18
Insalata di Carciofi Cotti, Feta, Olive e Cipolla Rossa
*Cooked Artichokes, Feta Cheese, Olives and Red Onion Salad*
7 - 12 | 🌾 🫘

La Mozzarella di Bufala Biologica di Battipaglia con la Rucola € 16
*Organic Buffalo Mozzarella from Battipaglia and Rocket Salad*
7 | 🌾 🫘

## PRIMI | *First Courses*

Garganelli al Ragù d'Anatra € 24
*Garganelli Pasta with Duck Ragù*
1 - 3 - 7 - 9 - 12

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 | 🫘
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 alle Vongole e Bottarga € 30
*Clam Spaghetti with Mullet Roe*
1 - 2 - 4 - 9 - 12 - 14 | 🐟

Minestrone di Verdure con Riso Rosso € 18
*Vegetable Soup with Red Rice*
9 | 🐟 🌾 Ⓥ

## VEGETARIANI | *Vegetarian*

Uovo al Pomodoro € 14
*Egg in Tomato Sauce*
3 - 7 | 🌾 🫘

Zuppa di Cipolle € 18
*Onion Soup*
1 - 7 | 🫘

Ratatouille dell'Elba € 16
*Cibrèo Style Ratatouille*
9 | 🐟 🌾 Ⓥ

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

Roastbeef del Cibrèo con Sott'Oli Ⓒ € 27
*Cibrèo Style Roast Beef with Cibrèo Vegetables Preserved in Extra Virgin Olive Oil*
9 - 12

Pikki Burger con le Patate Fritte Fritte € 30
*Cibrèo 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 | 🌾

Pesce del Giorno al Cartoccio € 32
*Catch of the Day*
4 | 🐟 🌾

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

Club Sandwich Classico con Patate Fritte Fritte € 32
*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 al Cioccolato € 8
*Vanilla Bavarian Cream with Chocolate 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 di Mele Cotogne Fatta in Casa € 20
*Cheese Selection Accompanied by Homemade Quince Marmalade*
7 | 🌾 🫘

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

## 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*

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

Acqua Minerale San Felice Naturale o Frizzante 0,75 l. € 6
*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 | Alcohol-Free Pilsner - 0% vol

## SPARKLINGS | € 18

LOLA
*Passoã, Sparkling Wine, Three Cents Two Cents Plain Soda*
12

ROSSELLA
*Altamura Vodka Infused with Hibiscus and Red Berries, Monin Hibiscus Syrup, Lime Juice, Splash of Bubbles*
12

VIAGGIO IN ITALIA
*Monkey 47 Dry Gin, Aperol, Rabarbaro Zucca, Citrus Bitters, Lemon Juice, Prosecco*
12

## SIGNATURE COCKTAILS | € 20

GIGLIO ARDENTE
*Del Maguey Vida Mezcal, Altos Tequila Plata, Fusetti Bitter Mexico, Ancho Reyes, Lime Juice, Bell Pepper Syrup, Tabasco*

LYN ROSE
*Glendalough Irish 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*

PERLAGE FIORENTINO
*PiùCinque Gin, Elderflower Syrup, Champagne Réserve Perpétuelle Brut*
12

CHILLED FLORENTINE COFFEE
*Martell Cognac VS, Kahlúa Coffee Liqueur, Rigoni di Asiago Organic Honey, Cherry-Flavoured Cream*
7

FORTEZZA
*Michter's Bourbon Whiskey, Italicus, Lemon Juice, Three Cents Sparkling Lemonade*

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

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

FLORENCE SOUR
*Florentis Vin Santo Wine Cask Whisky, Monin Vanilla Syrup, Lime Syrup, Plant-Based Foamer, Bolgheri Red Wine*
12

*BLODDY PICCHI*
*Ketel One Vodka, Cibrèo-Style Tomato Sauce*

**LOW ALCOHOL** | € 16

WANNA BE SPRITZ 0,75%
*Jimmy The Tonic Companion, Dry Tonic*

RUBINO 0,50%
*Bolgheri Red Wine, Tassoni Cedrata*

**ZERO ALCOHOL** | € 15

GREEN APPLE SPICE
*Green Apple, Ginger and Cinnamon Extract, Lime Juice, Sugar Syrup, Mint, Three Cents Ginger Beer*

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

ERBALIS
*Sage, Lemon and Honey Syrup, Three Cents Dry Tonic*

**INTERNATIONAL COCKTAILS** | € 20

**AMARI** | ***After-Dinner Digestifs***

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

**VINI DOLCI** | ***Dessert Wines***

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

## 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 (Wan- genh) 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 $SO_2$
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 $SO_2$*
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 @CIBRÈOFIRENZE

CIBRÈO
CAFFÈ
HELVETIA & BRISTOL

# PRANZO
## *Lunch*