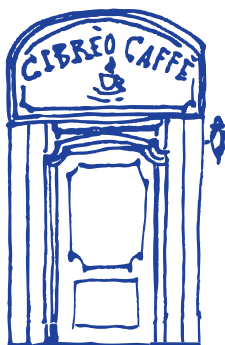


CIBRÈO
CAFFÈ



CAFFETTERIA
Café

Dalle ore 7 alle ore 12 / *From 7 a.m. to 12 p.m.*

COLAZIONE DOLCE / *Sweet Breakfast*

Croissant Vuoto <i>Plain Croissant / 1 - 3 - 7</i> 	€ 3
Lievitati Dolci e Farciti <i>Stuffed Pastries / 1 - 3 - 7</i> 	€ 4
Torta del Giorno <i>Cake of the Day</i>	€ 8
Pane, Burro e Marmellate del Cibrèò <i>Bread with Butter and Cibrèò Homemade Jams / 1 - 7</i>  	€ 12

COLAZIONE SALATA / *Savory Breakfast*

Sandwich con Frittata e Pomodori Secchi alla Bandinù <i>Omelette Sandwich with Sun Dried Tomatoes, Artichokes and Capers / 1 - 3 - 7 - 9</i> 	€ 4
Croissant con Burro e Prosciutto Cotto dello "Zivieri" <i>Butter and "Zivieri" Baked Ham Croissant / 1 - 3 - 7</i>	€ 6
Toast Toscano con Prosciutto Crudo e Formaggio <i>Tuscan Toast with Cured Ham and Cheese / 1 - 7</i>	€ 13
Toast Avocado e Pomodori Secchi <i>Avocado & Sun Dried Tomatoes / 1</i>  	€ 14
Trota Salmonata con Insalatina servita con Limone e Burro <i>Salmon Trout with Fresh Organic Salad with Lemon and Butter Dressing / 4 - 7</i> 	€ 18
Club Sandwich del Cibrèò <i>Cibrèò Tuscan Club Sandwich / 1 - 7 - 10</i>	€ 20



Cibrèò
Signature Dish



Vegetariano/
Vegetarian



Senza Lattosio/
Lactose Free



Senza Glutine/
Gluten Free



Vegano/
Vegan

Dalle ore 7 alle ore 12 / *From 7 a.m. to 12 p.m.*

SELEZIONE DI UOVA / *Egg Selection*

Uova Strapazzate € 10
Scrambled / 3 - 7  

Uova Occhio di Bue, In Camicia, Bollite € 10
Fried, Boiled, Pouched / 3   

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

Aggiunta di Avocado € 4
Addition of Avocado

Uova Affrittellate con Rigatino € 12
Fried Organic Eggs with Tuscan Bacon / 3  

Mi Voglio Tanto Bene € 16
Toasted Bread with Organic Eggs,
Parmesan Cheese and Avocado / 1 - 3 - 7 

Dalle ore 12 alle ore 19 / *From 12 p.m. to 7 p.m.*

INSALATE / *Salads*

VERDE € 12
Insalata Mista
Mixed Salad   

ETTORINA € 15
Insalata Mista, Tonno, Mozzarella, Uova Sode,
Patate Lesse, Cipolla, Origano
Mixed Salad, Tuna, Mozzarella Cheese, Boiled Eggs,
Boiled Potatoes, Onion, Oregano / 3 - 4 - 7 

CESARINA € 15
Lattuga Romana, Pollo, Parmigiano, Crostini Di Pane, Rigatino
Lettuce, Chicken, Parmesan Cheese, Bread Croutons,
Tuscan Bacon / 1 - 3 - 7

La Mozzarella con la Rucola € 15
Mozzarella Cheese and Rocket Salad / 7  

Coperto € 3,50 a persona / *Cover charge € 3,50 per person*

Dalle ore 12 alle ore 19 / *From 12 p.m. to 7 p.m.*

DALLA CUCINA / *From the Kitchen*

Gelatina di Curcuma, Yogurt e Limone € 6
Turmeric, Yoghurt and Lemon Gelée / 7 (C) (P)

I Sott'Oli del Cibrèo € 7
Cibrèo Preserved Vegetables in E.V.O. Oil (P) (P) (V)

Paté del Cibrèo € 10
Cibrèo Chicken Liver Paté / 1 - 7 - 9 (C)

Tartine allo Sgombro € 10
Mackerel Tartines / 1 - 3 - 4 - 7

Prosciutto dello "Zivieri" cotto nel Forno a Legna € 16
"Zivieri" Ham Baked in the Wood Oven / 1 - 7

Prosciutto Crudo Tagliato al Coltello € 16
Hand Sliced Cured Ham (P) (P)

Insalata Tiepida di Cavolfiori con Olio e Limone € 18
Warm Cauliflowers Salad seasoned with E.V.O. Oil and Lemon (P) (P) (V)

Vassoio di Antipasti del Cibrèo € 18
Cibrèo Starters Selection / 1 - 3 - 7 - 8 - 9

Club Sandwich del Cibrèo € 20
Cibrèo Tuscan Club Sandwich / 1 - 7 - 10

Tartare di Fassona Piemontese € 25
Fassona Beef Tartare / 1 - 3 - 4 - 10 (P)

DOLCI / *Desserts*

Frutta di Stagione € 10
Seasonal Fruit (P) (P) (V)

Gelati & Sorbetti € 10
Ice-Creams & Sorbets

Torta al Cioccolato € 12
Chocolate Cake / 3 - 7 (P)

CAFFETTERIA / *Café*

Caffè Espresso <i>Espresso Coffee</i>	€ 3,50
Caffè Decaffeinato <i>Decaffeinated Coffee</i>	€ 4
Espresso Doppio, Americano, Caffè d'Orzo, Latte Macchiato, Cappuccino <i>Double Espresso, American Coffee, Barley Coffee Latte, Cappuccino</i>	€ 5,50
Cioccolata Calda <i>Hot Chocolate</i>	€ 7

BEVANDE / *Beverage*

Acqua Naturale / Gassata <i>Still / Sparkling Water</i>	0,75 cl. € 5
Selezione di Tè e Tisane <i>Tea & Infusion Selection</i>	€ 7
Succhi di Frutta Naturali Biologici <i>Organic Fruit Juices</i>	€ 7
Spremuta di Frutta Fresca <i>Freshly Squeezed Fruit Juice</i>	€ 8
Centrifuga di Frutta Fresca e Verdura del Giorno <i>Freshly Blended Fruit & Vegetables</i>	€ 10
Bevande Analcoliche <i>Soft Drinks</i>	€ 7
Aperitivi Analcolici <i>Non-Alcoholic Aperitif</i>	€ 7
Cocktail Analcolici <i>Mocktails</i>	€ 12

BIRRE ARTIGIANALI / *Craft Beers*

BIRRIFICIO ARTIGIANALE PETRAGNOLA Bottiglia - <i>Bottle</i> 0,33 lt	€ 10
BIRRIFICIO ARTIGIANALE SAN QUIRICO Bottiglia - <i>Bottle</i> 0,38 lt	€ 12

COCKTAILS

SPRITZ	€ 16
<i>Aperol or Campari, Prosecco, Soda Water</i>	
HUGO	€ 16
<i>Prosecco, Elderflower Liquor</i>	
AMERICANO	€ 18
<i>Bitter, Vermouth, Soda Water</i>	
AVIATION	€ 18
<i>Gin, Lime Juice, Maraschino, Crème de Violette</i>	
BELLINI – MIMOSA – ROSSINI (SOLO IN STAGIONE)	€ 18
<i>Organic Peach Juice / Freshly Squeezed Orange Juice / Strawberry Purée, Spumante (seasonal)</i>	
BLOODY MARY	€ 18
<i>Tomato Juice, Lemon Juice, Vodka, Seasoning</i>	
COSMOPOLITAN	€ 18
<i>Vodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberry</i>	
DAIQUIRI	€ 18
<i>Rum, Lime Juice, Simple Syrup</i>	
DRY-DIRTY MARTINI	€ 18
<i>Gin or Vodka as requested</i>	
GIN & TONIC	€ 18
<i>Gin, Tonic Water</i>	
KAMIKAZE	€ 18
<i>Vodka, Cointreau, Lime Juice</i>	
MANHATTAN	€ 18
<i>Whiskey Canadese, Red Vermouth, Angostura</i>	
MARGARITA	€ 18
<i>Tequila, Cointreau, Lemon Juice</i>	
MAI TAI	€ 18
<i>White Rum, Black Rum, Orange Curacao, Orgeat Syrup, Lime Juice</i>	
MOSCOW MULE	€ 18
<i>Vodka, Lime Juice, Ginger Beer</i>	
NEGRONI	€ 18
<i>Gin, Campari Bitter, Red Vermouth</i>	
OLD FASHIONED	€ 18
<i>American Whiskey, Sugar, Angostura</i>	
SIGNATURE COCKTAIL	€ 20
PREMIUM BRAND	€ 25