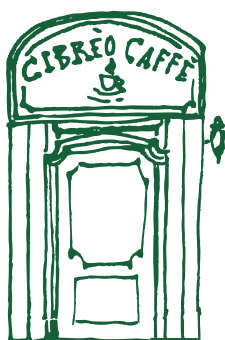


CIBRÈO

CAFFÈ



PRANZO
Lunch

ANTIPASTI / Starters

Gelatina di Pomodoro <i>Tomato Gelée / 7</i> © ☹ ☹ ☹	€ 6
I Sott'Oli del Cibrèò <i>Cibrèò Preserved Vegetables in E.V.O. Oil</i> ☹ ☹ ☹ ☹	€ 7
Paté del Cibrèò <i>Cibrèò Chicken Liver Paté / 1 - 7 - 9</i> ©	€ 12
Tartine allo Sgombro <i>Mackerel Tartines / 1 - 3 - 4 - 7</i>	€ 12
Prosciutto dello "Zivieri" Cotto nel Forno a Legna <i>"Zivieri" Ham Baked in the Wood Oven / 1 - 7</i>	€ 16
Prosciutto Crudo Tagliato al Coltello <i>Hand Sliced Cured Ham</i> ☹ ☹	€ 16
Vassoio di Antipasti del Cibrèò <i>Cibrèò Starters Selection / 1 - 3 - 7 - 8 - 9</i>	€ 18
Club Sandwich del Cibrèò <i>Cibrèò Tuscan Club Sandwich / 1 - 7 - 10</i>	€ 20
Tartare di Fassona Piemontese <i>Fassona Beef Tartare / 1 - 3 - 4 - 10</i> ☹	€ 25

INSALATE / Salads

VERDE Insalata Mista <i>Mixed Salad</i> ☹ ☹ ☹ ☹	€ 12
ETTORINA Insalata Mista, Pomodori, Tonno, Mozzarella, Uova Sode, Patate Lesse, Cipolla, Origano <i>Mixed Salad, Tomatoes, Tuna, Mozzarella Cheese, Boiled Eggs, Boiled Potatoes, Onion, Oregano / 3 - 4 - 7</i> ☹	€ 18
CESARINA Lattuga Romana, Pollo, Parmigiano, Crostini Di Pane, Rigatino <i>Lettuce, Chicken, Parmesan Cheese, Bread Croutons, Tuscan Bacon / 1 - 3 - 7</i>	€ 18
La Mozzarella con la Rucola <i>Mozzarella Cheese and Rocket Salad / 7</i> ☹ ☹	€ 18

PRIMI / *First Courses*

Paccheri alla Pomarola <i>Paccheri with Tomato Sauce / 1 - 7</i>	€ 18
Tortelloni di Ricotta e Spinaci <i>Tortelloni stuffed with Ricotta Cheese and Spinach / 1 - 3 - 7</i>	€ 18
Tagliolini Cacio e Burro <i>Tagliolini with Cacio and Butter Sauce / 1 - 3 - 7 - 9</i>	€ 20
Busiate al Pesto <i>Busiate Pasta with Pesto / 1 - 7 - 8</i>	€ 18

SECONDI / *Main Courses*

Panizza di Ceci con Cavolo Cappuccio al Sesamo <i>Chickpeas Panisse with Sesame Purple Cabbage / 11</i>	€ 16
Parmigiana di Melanzane <i>Aubergine Parmigiana / 7</i>	€ 22
Girello all'Albese <i>Albese Style Round Steak accompanied by Lamb's Lettuce - 7</i>	€ 25
Pikki Burger con Patate Rustiche del Cibrè <i>Cibrè Burger with Country Fried Potatoes / 1 - 7 - 10</i>	€ 27
Haché di Fassona Piemontese <i>Fassona Steak Haché</i>	€ 30
La Nostra "Braciola Taglio Bistecca" frollata 40 Giorni con il Purè <i>Boneless Beefsteak aged 40 Days with Mashed Potatoes / 7</i>	€ 40
Pesce del Giorno al Cartoccio <i>Catch of the Day in Foil / 4</i>	€ 25

Contorni del Giorno <i>Side Dishes of the Day</i>	da € 6 a € 8 <i>from € 6 to € 8</i>
--	--

Cibrè
Signature DishVegetariano/
VegetarianSenza Lattosio/
Lactose FreeSenza Glutine/
Gluten FreeVegano/
Vegan

Tutti i nostri piatti a base di pesce provengono da una pesca sostenibile.
All our fish dishes are sourced from sustainable fishing.

DOLCI / *Desserts*

Frutta di Stagione <i>Seasonal Fruit</i>   	€ 10
Gelati & Sorbetti <i>Ice-Creams & Sorbets</i>	€ 10
Panna Cotta al Caramello <i>Caramel Panna Cotta / 3 - 7</i>  	€ 10
Bavarese alla Vaniglia con Salsa alla Frutta <i>Vanilla Bavarian Cream with Fruit Sauce / 3 - 7</i> 	€ 10
Crostatina con Frutta di Stagione <i>Seasonal Fruit Tart / 1 - 3 - 7</i> 	€ 12
Torta al Cioccolato <i>Chocolate Cake / 3 - 7</i> 	€ 12
Selezione di Formaggi con Marmellata di Mele Cotogne Fatta in Casa <i>Cheese Selection accompanied by Homemade Quince Marmalade</i>	€ 20

BEVANDE / *Beverage*

Acqua Naturale (0,75 lt.) <i>Still Water</i>	€ 5
Acqua Gassata (0,75 lt.) <i>Sparkling Water</i>	€ 5
Succhi di Frutta Naturali Biologici <i>Organic Fruit Juices</i>	€ 7
Spremuta di Arancia Fresca <i>Freshly Squeezed Orange Juice</i>	€ 8
Bevande Analcoliche <i>Soft Drinks</i>	€ 7
Aperitivi Analcolici <i>Non-Alcoholic Aperitif</i>	€ 10
Cocktail Analcolici <i>Mocktails</i>	€ 12

BIRRE ARTIGIANALI / *Craft Beers*

BIRRIFICIO ARTIGIANALE Clandestino Riappala - IPA Bottiglia - <i>Bottle</i> 0,33 lt	€ 10
BIRRIFICIO ARTIGIANALE Casa Gori - Pale Ale Bottiglia - <i>Bottle</i> 0,33 lt	€ 10
BIRRIFICIO ARTIGIANALE Math Blanche Bottiglia - <i>Bottle</i> 0,33 lt	€ 10

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

AMARI

€ 10 a € 12

Bitters After Dinner

from € 10 to € 12

Montenegro, Amaro del Capo, Fernet Branca,
Branca Menta, Jefferson

VINI DA DESSERT

€ 12 a € 16

Dessert Wines

from € 12 to € 16

Porto Rosso, Porto Bianco, Sherry, Vin Santo,
Vino Passito, Vino di Visciole

DISTILLATI

5 cl.

Cocktail

Spirits**Vodka**

€ 16

€ 20

Beluga

Grey Goose

VKA

Whisky

€ 16 - € 18

€ 20 - € 25

Caol Ila

Lagavulin

Nikka from the Barrel

Oban 14 y.o.

Talisker 10 y.o.

Whiskey

€ 16 - € 18

€ 20 - € 23

Buffalo Trace

Sonoma Rye

Woodford Reserve

Rum

€ 16 - € 18

€ 20 - € 23

Hampden

Zacapa 23

Cognac Armagnac

Courvoisier

€ 12

Dartigalonge

€ 14

Remy Martin v.s.o.p.

€ 18

Hennessy XO

€ 45

Tesseron XO

€ 45

Calvados

Morin

€ 10

Christian Drouin Sélection

€ 16

Christian Drouin Reserve

€ 26

Brandy

Cardinal Mendoza

€ 12

Fundador Solera

€ 16

Grappa

Sarpa Poli

€ 12

Sassicaia Poli

€ 18