



ANTIPASTI | *Starters*

Panizza di Ceci con Peperoni Arrosto <i>Chickpeas Panisse with Roasted Peppers</i>	€ 18
Vassoio di Antipasti del Cibrèo © <i>Cibrèo Starters Selection</i>	€ 20
Vitello Tonnato <i>Sliced Veal with Tuna Sauce</i>	€ 24
Tartare di Fassona Piemontese <i>Fassona Beef Tartare</i>	€ 30
Il Chiasso <i>Raw Fish with Celery, E.V.O. Oil and Lemon</i>	€ 34

PRIMI | *First Courses*

Spaghetti allo Scoglio <i>Seafood Spaghetti</i>	€ 22
Passato di Peperoni Gialli <i>Yellow Pepper Soup</i>	€ 18
Sformato di Bietole con la Pomarola <i>Swiss Chard and Ricotta Flan with Tomato Sauce</i>	€ 22
Tagliolini Cacio e Burro © <i>Tagliolini with Cacio and Butter Sauce</i>	€ 20
Minestrone di Verdure con Riso Rosso <i>Red Rice Vegetable Soup</i>	€ 18
Lasagna al Pesto con Fagiolini e Patate <i>Baked Lasagna with Basil Pesto, Green Beans and Potatoes</i>	€ 18

SECONDI CON CONTORNI
Main Courses with Side Dishes

Ratatouille dell'Elba <i>Cibrèo Style Ratatouille</i>	€ 16
--	------



Parmigiana di Melanzane con Patate in Umido <i>Aubergine Parmigiana with Potato Stew</i>	€ 32
Pikki Burger con Patate Rustiche del Cibrèo <i>Cibrèo Burger with Country Fried Potatoes</i>	€ 27
Guancia di Manzo con Fagiolini in Umido <i>Stewed Beef Cheek with Green Beans</i>	€ 40
La Nostra “Braciola Taglio Bistecca” © Frollata 40 Giorni con il Purè <i>Boneless Beefsteak Aged 40 Days with Mashed Potatoes</i>	€ 40

Pesce del Giorno con Insalatina Pesciatina <i>Catch of the Day with Salad</i>	€ 38
Scampi Gratinati con Pomodoro Fiorentino <i>Langoustine Au Gratin with Tomato</i>	€ 42
Contorni del Giorno <i>Side Dishes of the Day</i>	€ 8

DOLCI | *Desserts*

Frutta di Stagione <i>Seasonal Fruit</i>	€ 8
Panna Cotta al Caramello <i>Caramel Panna Cotta</i>	€ 8
Bavarese alla Vaniglia con Salsa alla Frutta <i>Vanilla Bavarian Cream with Fruit Topping</i>	€ 8
Crostatina con Frutta di Stagione <i>Seasonal Fruit Tart</i>	€ 8
Torta al Cioccolato <i>Chocolate Cake</i>	€ 10
Cheesecake con Pere al Vino Rosso <i>Cheesecake with Pears Cooked in Red Wine</i>	€ 12
Selezione di Formaggi con Marmellata di Mele <i>Cottage Cheese Selection Accompanied by Homemade Quince Marmalade</i>	€ 20



Gelato Gusto Crema Buontalenti della Gelateria Badiani <i>Buontalenti Ice Cream by Gelateria Badiani</i>	€ 8
---	-----

MENÙ GASTRONOMICO | *Gastronomic Tasting Menu*

Vassoio di Antipasti del Cibrèo, Assaggio del Tagliolino Cacio e Burro, La Nostra “Braciola Taglio Bistecca” con Contorno e Dolce <i>Cibrèo Starters Selection, Taste of Tagliolini with Cacio and Butter Sauce, Boneless Beefsteak with Side Dish and Dessert</i>	€ 60
---	------

BEVANDE | *Beverages*

Acqua Naturale Gassata <i>Still Sparkling Water</i>	0,75 l. € 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
Amari <i>Bitters After Dinner</i>	€ 10/12
Vini da Dessert <i>Dessert Wines</i>	€ 12/16

BIRRE | *Beers*

BIRRIFICIO DEL DUCATO	€ 10
Viaemilia Blonde Ale Freeride Ipa	
LA BIRRA CIBRÈO <i>NEW!</i>	€ 8
Bianca di Firenze Pale Ale Toscana	

SPARKLINGS | € 18

BELLINI Cremolata di Pesca Bianca, Bollicine
FRIDA Cremolata di Mango, Bollicine



JOSÈ Cremolata di Passion Fruit, Bollicine

TIZIANO Cremolata di Frutti Rossi, Bollicine

SIGNATURE COCKTAILS | € 20

BLOODY MARIANNA Capers Vodka, Watermelon Juice, Lime or Lemon Juice, Bloody Pre-Mix
--

DA PARTE A PARTE Tequila Casadores, Mezcal Vida, Lime Juice, Passion Fruit Puree, Green Ancho Reyes
--

IL MILIONE GinArte, Cardamom, Pepper Mix, Ginger, Lime Juice, Paragon Pepper

LYN ROSE Gin Infused with Green Tea and Genger Number 3, Sugar Syrup, Pink Pepper, Lime Juice, Foamer, Pink Grapefruit Soda
--

VIAGGIO IN ITALIA Bombay Gin, Aperol, Rabarbaro Zucca, Lemon Juice, Citrus Bitter, Prosecco
--

FLORENCE SOUR Whiskey Florentis, Lemon Juice, Sugar Syrup, Foamer, Brunello di Montalcino
--

FIGARO Rhum Anejo 3, Fusetti Bitter, Lime Juice, Sugar Syrup, Figs Nectar, Fig Leaf Soda

PINKCOLLINS Vodka, Lychee Liqueur, Lime Juice, Sugar Syrup, Pink Grapefruit Soda

AMERICANOTTO Campari, Mancino Vermuth, Chinotto Lurisia, Orange Bitter

MOCKTAILS | € 15

INTERNATIONAL COCKTAILS | € 18

PREMIUM BRAND | € 25

© 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*

