



ANTIPASTI | Starters

Gelatina di Pomodoro © <i>Tomato and Basil Gelée</i> 🍴🍴🍴	€ 6
I Sott'Oli del Cibrèo <i>Cibrèo Preserved Vegetables in E.V.O. Oil</i> 12 🍴🍴🍴🍴	€ 8
Paté del Cibrèo © <i>Cibrèo Chicken Liver Paté</i> 1 - 4 - 7 - 9 - 12	€ 10
Prosciutto Cotto nel Forno a Legna <i>Ham Baked in the Wood Oven</i> 🍴🍴	€ 14
Prosciutto Crudo del Casentino della Macelleria Gori <i>Casentino Cured Ham from Gori Butcher Shop</i> 🍴🍴	€ 14
Mortadella di Prato e Sott'Aceti NEW! <i>Mortadella and Pickles</i> 3 - 5 - 10 - 12	€ 16
Vassoio di Antipasti del Cibrèo © <i>Cibrèo Starters Selection</i> 1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9 - 12	€ 20
Panizza di Ceci con Peperoni Arrosto <i>Chickpeas Panisse with Roasted Peppers</i> 🍴🍴🍴🍴	€ 18
Terrina di San Giacomo NEW! <i>Scallops Gratin</i> 1 - 3 - 4 - 7 - 12 - 14	€ 20

INSALATE | Salads

ETTORINA Insalata Mista, Tonno, Mozzarella di Bufala, Uova Sode, Pomodoro, Patate Lesse, Cipolla, Origano <i>Mixed Salad, Tuna, Buffalo Mozzarella Cheese, Boiled Eggs, Tomato, Boiled Potatoes, Onion, Oregano</i> 3 - 4 - 7 - 12 🍴	€ 18
CESARINA Lattuga Romana, Pollo, Parmigiano, Crostini Di Pane, Rigatino <i>Lettuce, Chicken, Parmigiano Cheese, Bread Croutons, Tuscan Bacon</i> 1 - 3 - 7	€ 18
LA CRUDA-E-COTTA Insalata di Verdure Miste dei Nostri Orti Toscani, Cotte e Crude <i>Mixed Vegetables Salad from Tuscan Garden, Raw and Cooked</i> 12 🍴🍴🍴🍴	€ 18
LA ROSSA NEW! Insalata di Pomodori Misti <i>Tomato Salad</i> 🍴🍴🍴🍴	€ 18



LA GRECA ESTIVA NEW! Insalata di Peperoni, Pomodoro, Cetriolo, Feta, Olive, Cipolla Rossa <i>Pepper, Tomato, Cucumber, Feta Cheese, Olives, Red Omon Salad</i> 7 - 12 🍴🍴	€ 18
La Mozzarella di Bufala con il Pomodoro <i>Buffalo Mozzarella Cheese and Tomato Salad</i> 7 - 12 🍴🍴	€ 16

PRIMI | First Courses

Sformato di Bietole con la Pomarola <i>Swiss Chard and Ricotta Flan with Tomato Sauce</i> 3 - 7 🍴🍴🍴	€ 20
Tortelloni di Ricotta e Spinaci © <i>Tortelloni Stuffed with Ricotta Cheese and Spinach</i> 1 - 3 - 7 🍴	€ 18
Tagliolini Cacio e Burro © <i>Tagliolini with Cacio and Butter Sauce</i> 1 - 3 - 7 🍴 Tra i 25 migliori piatti di pasta italiani secondo The New York Times 2024 <i>Among the 25 best Italian pasta dishes according to The New York Times 2024</i>	€ 20
Spaghetti allo Scoglio NEW! <i>Seafood Spaghetti</i> 1 - 2 - 4 - 12 🍴	€ 22
Passato di Peperoni Gialli <i>Yellow Pepper Soup</i> 1 - 7 - 9 🍴	€ 18

VEGETARIANI | Vegetarians

Uovo al Pomodoro NEW! <i>Egg in Tomato Sauce</i> 3 - 7 🍴🍴	€ 14
Parmigiana di Melanzane <i>Aubergine Parmigiana</i> 7 🍴🍴	€ 26
Ratatouille dell'Elba NEW! <i>Cibrèo Style Ratatouille</i> 9 🍴🍴🍴🍴	€ 16

SECONDI CON CONTORNI
Main Courses with Side Dishes

Girello all'Albese NEW! <i>Cibrèo Caffè Style Roast Beef</i> 7 🍴	€ 27
Pikki Burger con le Patate Rustiche del Cibrèo <i>Cibrèo Burger with Country Fried Potatoes</i> 1 - 7 - 10 - 11	€ 27



Haché di Fassona Piemontese <i>Fassona Steak Haché</i> 7 🍴	€ 30
La Nostra “Braciola Taglio Bistecca” © Frollata 40 Giorni con il Purè <i>Boneless Beefsteak Aged 40 Days with Mashed Potatoes</i> 7 🍴	€ 40
Pescato del Giorno <i>Catch of the Day</i> 4 🍴🍴	€ 32
Corona di Galletto al Tegamino NEW! <i>Roasted Cockerel Crown</i> 7 🍴	€ 28
Club Sandwich del Cibrèo con Salsa Elegante © <i>Cibrèo Tuscan Club Sandwich with Elegant Sauce</i> 1 - 7 - 10	€ 27
Tartare di Fassona Piemontese <i>Fassona Beef Tartare</i> 1 - 3 - 4 - 10 🍴	€ 30
Vitello Tonnato <i>Sliced Veal with Tuna Sauce</i> 3 - 4 🍴🍴	€ 24
Contorni del Giorno <i>Side Dishes of the Day</i> 1 - 3 - 4 - 7	€ 8

DOLCI | Desserts

Frutta di Stagione <i>Seasonal Fruit</i> 🍴🍴🍴	€ 8
Panna Cotta al Caramello <i>Caramel Panna Cotta</i> 3 - 7 🍴🍴	€ 8
Bavarese alla Vaniglia con Salsa alla Frutta <i>Vanilla Bavarian Cream with Fruit Topping</i> 3 - 7 🍴	€ 8
Crostatina con Frutta di Stagione <i>Seasonal Fruit Tart</i> 1 - 3 - 7 🍴	€ 8
Torta al Cioccolato <i>Chocolate Cake</i> 3 - 7 🍴	€ 10
Cheesecake con Pere al Vino Rosso <i>Cheesecake with Pears Cooked in Red Wine</i> 1 - 3 - 7 - 12 🍴	€ 12
Selezione di Formaggi con Marmellata di Mele Cotogne Fatta in Casa <i>Cheese Selection Accompanied by Homemade Quince Marmalade</i> 🍴	€ 20



Gelato Gusto Crema Buontalenti della Gelateria Badiani <i>Buontalenti Ice Cream by Gelateria Badiani</i> 3 - 7 🍴	€ 8
---	-----

MENÙ GASTRONOMICO | Gastronomic Tasting Menu

1. LA CLASSICA A Scelta tra Antipasto o Dolce e un Primo Piatto <i>A Choice Between Starters or Dessert and a First Course</i> ACQUA E CAFFÈ INCLUSI WATER AND COFFEE INCLUDED	€ 30
2. LA BUONGUSTAIA A Scelta tra Antipasto o Dolce e un Secondo di Carne o Pesce <i>A Choice Between Appetizer or Dessert and a Main Course of Meat or Fish</i> ACQUA E CAFFÈ INCLUSI WATER AND COFFEE INCLUDED	€ 45
3. LA LEGGERA A Scelta tra Antipasto o Dolce e una delle Nostre Insalate <i>A Choice Between Appetizer or Dessert and a Salad of Ours</i> ACQUA E CAFFÈ INCLUSI WATER AND COFFEE INCLUDED	€ 25

BEVANDE | Beverages

Acqua Naturale Gassata <i>Still Sparkling Water</i> 0,75 l.	€ 5
Succhi di Frutta Naturali Biologici e Bevande Analcoliche <i>Organic Fruit Juices and Soft Drinks</i>	€ 7
Spremuta di Arancia Fresca <i>Freshly Squeezed Orange Juice</i>	€ 8
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 Bottiglia | Bottle 33 cl.

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

SPARKLINGS | € 18

SIGNATURE COCKTAILS | € 20

INTERNATIONAL COCKTAILS | € 18

MOCKTAILS | € 15

