

CIBRÃO

CAFÉ

CENA
Dinner

ANTIPASTI | Starters

Panizza con Friggibelli all'Aceto <i>Chickpeas Panizza with Vinegary Green Peppers</i> 12 🍴 🍴 🍴	€ 18
Vassoio di Antipasti del Cibrò <i>Cibrò Starters Selection</i> 1 - 3 - 7 - 8 - 9	€ 20
Vitello Tormato <i>Sliced Veal with Tuna Sauce</i> 3 - 4 🍴 🍴	€ 20
Tartare di Fassona Piemontese <i>Fassona Beef Tartare</i> 1 - 3 - 4 - 10 🍴 🍴	€ 25
Il Chiasso <i>Raw Fish with Celery, E.V.O. Oil and Lemon</i> 4 - 9 🍴 🍴	€ 34

PRIMI | First Courses

Sformato di Bietole con la Pomarola <i>Swiss Chard and Ricotta Flan with Tomato Sauce</i> 1 - 3 - 7 🍴 🍴	€ 18
Passato di Peperoni Gialli <i>Yellow Peppers Soup</i> 1 - 7 - 9 🍴	€ 18
Tagliolini Cacio e Burro <i>Tagliolini with Cacio and Butter Sauce</i> 1 - 3 - 7 🍴 🍴	€ 20
Carvati alle Cocce, Vongole e Fagiolari <i>Carvati with Mussels, Clams and Venus Clams</i> 1 - 14 🍴	€ 24
Lasagna al Pesto con Fagiolini e Patate <i>Baked Lasagna with Pesto, Green beans and Potato</i> 1 - 3 - 7 - 8 🍴	€ 24

SECONDI CON CONTORNO | Main Courses with Side

Ratatouille dell'Elba <i>Cibrò Style Ratatouille</i> 9 🍴 🍴 🍴	€ 20
Parmigiana di Melanzane con Lattuga Romana <i>Aubergine Parmigiana with Romaine Lettuce</i> 7 🍴 🍴	€ 30
Pikki Burger con Patate Rustiche del Cibrò <i>Cibrò Burger with Country Fried Potatoes</i> 1 - 7 - 10 - 11	€ 27
Coniglio Farcito con Cipolline in Agrodolce <i>Stuffed Rabbit with Sweet and Sour Onions</i> 1 - 3 - 7 - 9 - 12	€ 40



La Nostra "Braciola Taglio Bistecca"
frollata 40 Giorni con il Purè
Boneless Beefsteak aged 40 Days with Mashed Potatoes
| 7 € ② ③

Pesce del Giorno con Insalata Romana
Catch of the Day with Romain Lettuce | 4 € ② ③

Scampi Gratinati con Insalata Valeriana
Langoustine Au Gratin with Organic Green Salad
| 2 € ② ③

DOLCI | Desserts

Frutta di Stagione
Seasonal Fruit ② ③ ④

Panna Cotta al Caramello
Caramel Panna Cotta | 3 - 7 € ③ ④

Bavarese alla Vaniglia con Salsa alla Frutta
Vanilla Bavarian Cream with Fruit Sauce | 3 - 7 € ③ ④

Cheesecake con Pere al Vино Rosso
Cheesecake with Pear Cooked in Red Wine
| 1 - 3 - 7 - 12 € ④

Crostatina con Frutta di Stagione
Seasonal Fruit Tart | 1 - 3 - 7 € ④

Torta al Cioccolato
Chocolate Cake | 3 - 7 € ③ ④

Selezione di Formaggi con
Marmellata di Mele Cotoogne Fatta in Casa
*Cheese Selection accompanied by Homemade Quince
Marmalade* | 7 - 8 € ③ ④

Gelato Gusto Crema Buontalenti
della Gelateria Badiani
Buontalenti Ice Cream by Gelateria Badiani | 3 - 7 € ③ ④

Badiani
1875



BEVANDE | Beverage

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

BIRRE | Beers

Nastro Azzurro Peroni Pilsener Premium Bottiglia - Bottle 0,33 lt	€ 8
BIRRIFICIO ARTIGIANALE Abbazia Malabirra Belgian Ale Bottiglia - Bottle 0,33 lt	€ 10
BIRRIFICIO ARTIGIANALE Romagnola Malabirra Blond Ale Bottiglia - Bottle 0,33 lt	€ 10

SIGNATURE COCKTAILS | € 20

PINKOLLINS

Vodka, Lychee, Lime, Soda al Lampone

QUEEN ELENA

Gin, Rubarbaro, Liquore al Mandarino

SPICY FASHIONED

Rye, Angostura, Zucchero alla Vaniglia, Orange Bitter



VELVET REVOLVER

Gin, Liquore al Bergamotto, Liquore al Sambaco, Lime

RIBOL MARTINI

Ribol Gin, Bitter Dry

BLOODY MARIANNA

Vodka Jalapeno, Succo di Pomodoro, Em Mix, Limone

JALA JALA

Tequila Reposado, Mezcal, Pampelmo Rosa, Agave, Tabasco Verde

GAUGUIN

Cibrò Ram Mix, Lime, Passion Fruit, Ginger Beer

ITALIANS DO IT BITTER

Ginsanto, Alchermès, Bitter al Cacao, Bitter all'Arancio

AMERILIANO

Bitter Bianco, China, Soda al Pampelmo

SPARKLINGS | € 18

BELLINI

Cremolata di Pesca bianca, Bollicine

FRIDA

Cremolata di Mango, Bollicine

JOSÉ

Cremolata di Passion fruit, Bollicine

TIZIANO

Cremolata di Frutti rossi, Bollicine

MOCKTAILS | € 16

VIRGIN MULE

Seedlip Aromatizzato Al Cetriolo, Succo di Lime,

Ginger Beer

Cucumber Seedlip, Lime Juice, Ginger Beer

CLUB TROPICANA

Purea Passion Fruit, Purea di Mango, Lime, Ginger Ale

Passion Fruit Puree, Mango Puree, Ginger Ale





INTERNATIONAL COCKTAIL € 18

PREMIUM BRAND € 25

AMARI | Bitters After Dinner € 10 a € 12
from € 10 to € 12

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

VINI DA DESSERT | Dessert Wines € 12 a € 16
from € 12 to € 16

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



Ciboio
Signature Dish



Vegetariano/
Vegetarian



Senza Lattosio/
Lactose Free



Senza Glutine/
Gluten Free



Vegano/
Vegan

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

Coperto € 1,50 a persona / Cover charge € 1,50 per person





Via dei Pescioni 8r, Firenze, Italia

booking@cirro.com

Tel: +39-055 266 56 10 | www.cirro.com



@CIRRO_FIRENZE



@CIRROFIRENZE