

CIBRÃO

1900

PRANZO
Lunch

ANTIPASTI | Starters

Gelatina di Pomodoro <i>Tomato Gelée</i> 7 🍴 🍴 🍴	€ 6
I Sott'oli del Cibrò <i>Cibrò Preserved Vegetables in E.V.O. Oil</i> 12 🍴 🍴 🍴	€ 7
Prosciutto Cotto nel Forno a Legna <i>Ham Baked in the Wood Oven</i> 1 - 7 🍴 🍴	€ 16
Prosciutto Crudo Tagliato al Coltello <i>Hand Sliced Cured Ham</i> 🍴 🍴	€ 16
Vassoio di Antipasti del Cibrò <i>Cibrò Starters Selection</i> 1 - 3 - 7 - 8 - 9	€ 20
Club Sandwich del Cibrò <i>Cibrò Style Club Sandwich with Roast Beef</i> 1 - 7 - 10	€ 20
Tartare di Fassona Piemontese <i>Fassona Beef Tartare</i> 1 - 3 - 4 - 10 🍴 🍴	€ 25
Pane e Pomodoro <i>Toasted Bread with Tomato</i> 1 - 12	€ 20

INSALATE | Salads

ETTORINA <i>Insalata Mista, Pomodori, Tonno, Mozzarella, Uova Sode, Patate Lesse, Cipolla, Origano</i> <i>Mixed Salad, Tomatoes, Tuna, Mozzarella Cheese, Boiled Eggs, Boiled Potatoes, Onion, Oregano</i> 3 - 4 - 7 🍴	€ 18
CESARINA <i>Lattuga Romana, Pollo, Parmigiano, Crostini Di Pane, Rigatino</i> <i>Lettuce, Chicken, Parmesan Cheese, Bread Croutons, Tuscan Bacon</i> 1 - 3 - 7	€ 18
GRECA <i>Oliva, Pomodori, Cipolle, Peperoni, Cetrioli, Feta, Capperi, Origano</i> <i>Olives, Tomatoes, Onions, Peppers, Cucumbers, Feta, Capers, Oregano</i> 7 🍴 🍴	€ 17
LA VERDE <i>Insalata di Verdure Cotte e Crude, dei Nostri Orti Toscani</i> <i>Raw and Cooked Vegetables Salad, from Tuscan Garden</i> 🍴 🍴 🍴	€ 18
LA MOZZARELLA CON IL POMODORO <i>Mozzarella Cheese and Tomato</i> 7 🍴 🍴	€ 18

PRIMI | First Courses

Spaghetti alla Pomarola <i>Spaghetti with Tomato Sauce</i> 1 - 7 🍴	€ 18
Tortelloni di Ricotta e Spinaci <i>Tortelloni stuffed with Ricotta Cheese and Spinach</i> 1-2-7	€ 18
Tagliolini Cacio e Burro <i>Tagliolini with Cacio and Butter Sauce</i> 1 - 3 - 7 🍴 🍴	€ 20
Cavatì al Pesto <i>Cavatì Pasta with Pesto</i> 1 - 7 - 8 🍴	€ 22
Passato di Peperoni Gialli <i>Yellow Peppers Soup</i> 1 - 7 - 9 🍴	€ 18

SECONDI | Main Courses

Cous Cous Panzanellato <i>Cous Cous Panzanella Style</i> 1 🍴 🍴	€ 22
Parmigiana di Melanzane <i>Aubergine Parmigiana</i> 7 🍴 🍴	€ 26
Pilki Burger con Patate Rustiche del Cibrò <i>Cibrò Burger with Country Fried Potatoes</i> 1 - 7 - 10	€ 27
Pilki Burger con Patate Rustiche del Cibrò <i>Cibrò Burger with Country Fried Potatoes</i> 1 - 7 - 10	€ 26
Il Roastbeef del Cibrò Caffè <i>Cibrò Style Roastbeef</i> 1 - 7 - 12	€ 30
Haché di Fassona Piemontese <i>Fassona Steak Haché</i> 1-2-7	€ 40
La Nostra "Braciola Taglio Bistecca" frollata 40 Giorni con il Purè <i>Branded Beefsteak aged 40 Days with Mashed Potatoes</i> 7 🍴 🍴	
Pece del Giorno <i>Catch of the Day</i> 4 🍴 🍴	€ 35
Contorni del Giorno <i>Side Dishes of the Day</i>	€ 8

DOLCI | Desserts

Frutta di Stagione Seasonal Fruit ② ③ ④	€ 10
Panna Cotta al Caramello Caramel Panna Cotta 3 - 7 ③ ④	€ 10
Bavarese alla Vaniglia con Salsa alla Frutta Vanilla Bavarian Cream with Fruit Sauce 3 - 7 ③ ④	€ 10
Cheesecake con Pere al Vino Rosso Cheesecake with Pear Cooked in Red Wine 1 - 3 - 7 - 12 ④	€ 12
Crostatina con Frutta di Stagione Seasonal Fruit Tart 1 - 3 - 7 ④	€ 12
Torta al Cioccolato Chocolate Cake 3 - 7 ③ ④	€ 12
Selezione di Formaggi con Marmellata di Mele Cotleigne Fatta in Casa Cheese Selection accompanied by Homemade Quince Marmalade 7 - 8 ③ ④	€ 20
Gelato Gusto Crema Buontalenti della Gelateria Badiani Buontalenti Ice Cream by Gelateria Badiani 3 - 7 ③ ④	€ 12

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 € 8
Bottiglia - Bottle 0,33 lt

BIRRIFICIO ARTIGIANALE
Abbazia Malabirra Belgian Ale € 10
Bottiglia - Bottle 0,33 lt

BIRRIFICIO ARTIGIANALE € 10
Romagnola Malabirra Blond Ale
Bottiglia - Bottle 0,33 lt

SIGNATURE COCKTAILS | € 20

PINKCOLLINS
Vodka, Lychee, Lime, Soda al Limone

QUEEN ELENA
Gin, Rubarbato, 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, Bm Mix, Limone

JALA JALA
Tequila Reposado, Mezcal, Pomepino Rosso, Agave, Tabasco Verde

GAUQUIN
Citrèo Ram Mix, Lime, Passion Fruit, Ginger Beer

ITALIANS DO IT BITTER
Ginsanto, Alchermès, Bitter al Cacao, Bitter all'Arancia

AMERILIANO
Bitter Bianco, China, Soda al Pomepino

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



Cibo

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



Via dei Pescioni 8r, Firenze, Italia

booking@cibreo.com

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



@CIBREO_FIRENZE



@CIBREOFIRENZE