

# CIBRÈO

RISTORANTE  
& COCKTAIL BAR



---

## CIBRÈO SIGNATURE COCKTAILS

---

### **DURO COME UN MULO**

**€16**

Vodka Grey Goose Infusa allo Zenzero e Vaniglia, Succo di Lime, Bitter Mediterraneo Fatto in Casa (con Bergamotto, Cardamomo, Rosmarino, Salvia, Peperoncino e Pepe Rosa), Pink Grapefruit Fever Tree

*Gray Goose Vodka Infused with Ginger and Vanilla, Lime Juice, Homemade Mediterranean Bitter (with Bergamot, Cardamom, Rosemary, Sage, Chilli Pepper and Pink Pepper), Fever Tree Pink Grapefruit*

### **LA PORTI UN BACIONE A SHANGHAI**

**€18**

Old Tom Gin Winestillery, Liquore al Lychee Kway Feh, Sciroppo al Lychee Monin, Succo di Ananas BioPlose, Ginger Ale Fever Tree

*Winestillery Old Tom Gin, Kway Feh Lychee Liqueur, Monin Lychee Syrup, BioPlose Pineapple Juice, Fever Tree Ginger Ale*

### **DON RAFFAÉ**

**€18**

London Dry Gin Winestillery, Liquore al Cioccolato Briottet, Sciroppo alla Nocciola Tostata Monin, Caffè Espresso

*Winestillery London Dry Gin, Briottet Chocolate Liqueur, Monin Roasted Hazelnut Syrup, Espresso Coffee*

### **PAGO PEÑO**

**€18**

Tequila Silver Patron, Cordial al Cedro Fatto in Casa, Succo di Lime, Tabasco Jalapeno, Assenzio La Fée, Alkermes Santa Maria Novella

*Patron Tequila Silver, Homemade Citron Cordial, Lime Juice, Tabasco Jalapeno, Absinthe La Fée, Alkermes Santa Maria Novella*

### **LE NOZZE COI FICHI SECCHI**

**€16**

Bombay Sapphire Gin, Succo di Lime, Succo di Arancia, Sciroppo di Miele, Panna, Marmellata di Fichi, Acqua di Fiori d'Arancio, Soda

*Bombay Sapphire Gin, Lime Juice, Orange Juice, Apple Syrup, Cream, Figs Jam, Orange Blossom Water, Soda*

**SAM-BA-HIA****€20**

Cachaça Leblon, Liquore dell'Etna alla Pera Coscia, Succo di Lime, Shrub allo Zenzero Fatto in Casa, Sciroppo di Miele, Bitter all'Ananas e Anice Stellato Ms. Better's Bitters

*Leblon Cachaça, Coscia Pear Liqueur from Etna, Lime Juice, Homemade Ginger Shrub, Honey Syrup, Ms. Better's Bitters Pineapple Star Anise*

**JOHNNIE STECCHINO #2****€20**

Johnnie Walker Black Label Infuso al Burro di Arachidi, Bitter Amaro Olympia, Crème de Banane Tempus Fugit, Lustau Fino Jerez

*Johnnie Walker Black Label Infused with Peanut Butter, Bitter Amaro Olympia, Tempus Fugit Crème de Banane, Lustau Fino Jerez*

**BRANDY & LODE****€18**

Stravecchio Branca, Latte di Mandorla Adriatico, Succo di Mela Verde, Succo di Limone, Sciroppo al Pan di Zenzero Monin, Essenza di Cannella Varnelli

*Stravecchio Branca, Adriatico Almond Milk, Green Apple Juice, Lemon Juice, Monin Gingerbread Syrup, Varnelli Cinnamon Essence*

**ALL'ACQUA DI ROSE****€20**

Elisir di Rose Santa Maria Novella, Prosecco, Tonica Aromatica Fever Tree

*Santa Maria Novella Rose Elixir, Sparkling Wine, Fever Tree Aromatic Tonic Water*

**COCOA TONIC****€16**

Vodka Altamura Distilleries Infusa alle Fave di Cacao Noalya, Tonica al Lampone e Rabarbaro Fever Tree

*Altamura Distilleries Vodka Infused with Noalya Cocoa Beans, Fever Tree Raspberry & Rhubarb Tonic*

**CHINA-TI****€18**

Kina L'Aero D'Or Tempus Fugit, Liquore allo Zafferano Antica Distilleria Quaglia, Tonica al Vermouth Lurisia, Tintura di Chinotto Bordiga

*Kina L'Aero D'Or Tempus Fugit, Antica Distilleria Quaglia Saffron Liqueur, Lurisia Vermouth Tonic, Bordiga Chinotto Tincture*

**IL CONTE DEL CIBRÈO****€18**

Tuscan Bitter Winestillery, Old Tom Gin Winestillery, Liquore di Persichetto Essentiae

*Winestillery Tuscan Bitter, Winestillery Old Tom Gin, Essentiae Persichetto Liqueur*

**IL CONTE AD OXACA****€20**

Mezcal Espadin Montelobos, Bitter Riserva Martini, Sakura Vermouth Mancino, Marendry Fabbri

*Montelobos Mezcal Espadin, Martini Bitter Riserva, Vermouth Mancino Sakura, Fabbri Marendry*

**IL TOSCANO****€20**

Vermut Toscano, Bitter Toscano e Gin Toscano di Spiriti del Bosco, Agresto del Castello Sonnino

*Vermut Toscano, Bitter Toscano and Gin Toscano by Spiriti del Bosco, "Agresto" Kind of Vinegar from Castello Sonnino*

**B.A.C. BANDO ALLE CIANCE****€18**

Vermouth Chinato Mancino, Opihir Gin, Pimm's, Bitter agli Agrumi fatto in casa  
*Mancino Vermouth Chinato, Gin Opihir, Pimm's, Homemade Citrus Bitter*

**ROSEMARY BABY MARY****€18**

Vodka Altamura Distilleries Infusa al Rosmarino, Acqua di Pomodoro Marinda PachinEat, Sciroppo di Aneto Fatto in Casa, Polvere di Cipolla Rossa Fatta in Casa, Pepe Rosa, Bitter alle Olive The Bitter Truth  
*Altamura Distilleries Vodka Infused with Rosemary, PachinEat Marinda Tomato Water, Homemade Dill Syrup, Homemade Red Onion Dust, Pink Pepper, The Bitter Truth Olive Bitt*



---

**MOCKTAILS**

---

**VIRGIN MULE****€15**

Seedlip Garden 108, Estratto di Zenzero, Succo di Lime, Ginger Beer Fever Tree  
*Seedlip Garden, Ginger Extract, Lime Juice, Fever Tree Ginger Beer*

**SPRING GARDEN****€15**

Cordial di Frutto della Passione Fatto in Casa, Succo d'Ananas BioPlose, Ginger Ale Fever Tree  
*Homemade Passion Fruit Cordial, BioPlose Pineapple Juice, Fever Tree Ginger Ale*

**BLUE PURPLE ICED TEA****€15**

Sciroppo di Mirtilli e Zenzero Fatto in Casa, Lemon Soda  
*Homemade Blackberries and Ginger Syrup, Lemon Soda*

**VIRGIN COLADA****€15**

Succo d'Ananas BioPlose, Sciroppo al Cocco Monin, Succo di Lime  
*BioPlose Pineapple Juice, Monin Coconut Syrup, Lime Juice*



**Cibrèo Ristorante & Cocktail Bar at Helvetia & Bristol**

Via dei Vecchietti 5 - Firenze, Italy

[booking@cibreo.com](mailto:booking@cibreo.com)

Tel +39 055 2665651



cibreo\_firenze



Cibrèo Firenze