

ANTIPASTI / Starters

Panizza di Ceci con Scarola e Stracchino <i>Chickpeas Panisse with Escarole and Stracchino Cheese</i>	€ 16
Vassoio di Antipasti del Cibrèo <i>Cibrèo Starters Selection / 1 - 3 - 7 - 8 - 9</i>	€ 18
Vitello Tonnato <i>Sliced Veal with Tuna Sauce / 3 - 4</i>	€ 18
Tartare di Fassona Piemontese <i>Fassona Beef Tartare / 1 - 3 - 4 - 10</i>	€ 25
Il Chiasso <i>Raw Fish with Celery, E.V.O. Oil and Lemon / 4 - 7</i>	€ 32
Insalata di Rape Rosse <i>Beetroots Salad / 7</i>	€ 15

PRIMI / First Courses

Sformato di Patate e Ricotta con il Ragù <i>Potato and Ricotta Flan with Ragù Sauce / 1 - 3 - 7 - 8</i>	€ 18
Cavati Broccoli e Acciughe <i>Cavati with Broccoli and Anchovies / 1 - 4</i>	€ 19
Passato di Zucca <i>Squash Soup / 7</i>	€ 19
Tagliolini Cacio e Burro <i>Tagliolini with Cacio and Butter Sauce / 1 - 3 - 7 - 9</i>	€ 20
Tubetti Rigati con Cozze e Fagioli <i>Tubetti Pasta with Mussels and Beans</i>	€ 22
Minestrone di Verdure con Riso Rosso <i>Red Rice Vegetable Soup / 7 - 9</i>	€ 18



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

SECONDI CON CONTORNO / *Main Courses with Side*

Stufato di Cavolo Riccio <i>Curly Kale Stewed</i> (P) (V) (V)	€ 18
Ovo in Cocotte con Fonduta <i>Poached Egg Cocotte Style with Cheese Fondue</i> / 3 - 7 (P) (V)	€ 18
Pikki Burger con Patate Rustiche del Cibrèo <i>Cibrèo Burger with Country Fried Potatoes</i> / 1 - 7 - 10	€ 27
Guancia di Manzo Brasata con Carciofi <i>Braised Beef Cheek with Artichokes</i> / 9 - 12 (P) (V)	€ 40
La Nostra "Braciola Taglio Bistecca" frollata 40 Giorni con il Purè <i>Boneless Beefsteak aged 40 Days with Mashed Potatoes</i> / 7 (C) (V)	€ 40
Pesce del Giorno con Spinaci Saltati <i>Catch of the Day with Souted Spinach</i> / 4 (P) (V)	€ 32
Baccalà alla Cassi <i>Cod with Leeks and Potatoes au Gratin</i> / 1 - 4 - 7	€ 26

DOLCI / *Desserts*

Frutta di Stagione <i>Seasonal Fruit</i> (P) (V) (V)	€ 10
Panna Cotta al Caramello <i>Caramel Panna Cotta</i> / 3-7 (P) (V)	€ 10
Bavarese alla Vaniglia con Salsa al Cioccolato <i>Vanilla Bavarian Cream with Chocolate Sauce</i> / 3 - 7 (V)	€ 10
Crostatina con Frutta di Stagione <i>Seasonal Fruit Tart</i> / 1 - 3 - 7	€ 12
Torta al Cioccolato <i>Chocolate Cake</i> / 3 - 7 (V)	€ 12
Selezione di Formaggi con Marmellata di Mele Cotogne Fatta in Casa <i>Cheese Selection accompanied by Homemade Quince Marmalade</i>	€ 20

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

BEVANDE / Beverage

Acqua Naturale (0,75 lt.) <i>Still Water</i>	€ 5
Acqua Gassata (0,75 lt.) <i>Sparkling Water</i>	€ 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
Cocktail Analcolici <i>Mocktails</i>	€ 12

BIRRE ARTIGIANALI / Craft Beers

BIRRIFICIO ARTIGIANALE Clandestino Riappala - IPA Bottiglia - <i>Bottle</i> 0,33 lt	€ 12
BIRRIFICIO ARTIGIANALE Casa Gori - Pale Ale Bottiglia - <i>Bottle</i> 0,33 lt	€ 12
BIRRIFICIO ARTIGIANALE Math Blanche Bottiglia - <i>Bottle</i> 0,33 lt	€ 12

COCKTAILS

SPRITZ	€ 16
<i>Aperol or Campari, Prosecco, Soda Water</i>	
HUGO	€ 16
<i>Prosecco, Elderflower Liquor</i>	
AMERICANO	€ 18
<i>Bitter, Vermouth, Soda Water</i>	
AVIATION	€ 18
<i>Gin, Lime Juice, Maraschino, Crème de Violette</i>	
BELLINI – MIMOSA – ROSSINI (SOLO IN STAGIONE)	€ 18
<i>Organic Peach Juice / Freshly Squeezed Orange Juice / Strawberry Purée, Spumante (seasonal)</i>	
BLOODY MARY	€ 18
<i>Tomato Juice, Lemon Juice, Vodka, Seasoning</i>	
COSMOPOLITAN	€ 18
<i>Vodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberry</i>	
DAIQUIRI	€ 18
<i>Rum, Lime Juice, Simple Syrup</i>	
DRY-DIRTY MARTINI	€ 18
<i>Gin or Vodka as requested</i>	
GIN & TONIC	€ 16
<i>Gin, Tonic Water</i>	
KAMIKAZE	€ 18
<i>Vodka, Cointreau, Lime Juice</i>	
MANHATTAN	€ 18
<i>Whiskey Canadese, Red Vermouth, Angostura</i>	
MARGARITA	€ 16
<i>Tequila, Cointreau, Lemon Juice</i>	
MAI TAI	€ 18
<i>White Rum, Black Rum, Orange Curacao, Orgeat Syrup, Lime Juice</i>	
MOSCOW MULE	€ 18
<i>Vodka, Lime Juice, Ginger Beer</i>	
NEGRONI	€ 18
<i>Gin, Campari Bitter, Red Vermouth</i>	
OLD FASHIONED	€ 18
<i>American Whiskey, Sugar, Angostura</i>	
SIGNATURE COCKTAIL	€ 20
PREMIUM BRAND	€ 25