

ANTIPASTI / Starters

Gelatina di Curcuma <i>Turmeric Yogurt and Lemon Gelée / 7</i> © ♯	€ 6
I Sott'Oli del Cibrèo <i>Cibrèo Preserved Vegetables in E.V.O. Oil</i> ♯ ♯ ♯	€ 7
Paté del Cibrèo <i>Cibrèo Chicken Liver Paté / 1 - 7 - 9</i> ©	€ 12
Croissant di Baccalà <i>Croissant Filled with Cod Brandade / 1 - 3 - 4 - 7</i>	€ 13
Prosciutto dello "Zivieri" Cotto nel Forno a Legna <i>"Zivieri" Ham Baked in the Wood Oven / 1 - 7</i>	€ 16
Prosciutto Crudo Tagliato al Coltello <i>Hand Sliced Cured Ham</i> ♯ ♯	€ 16
Vassoio di Antipasti del Cibrèo <i>Cibrèo Starters Selection / 1 - 3 - 7 - 8 - 9</i>	€ 18
Insalata di Rape Rosse <i>Beetroots Salad / 7</i> ♯ ♯ ♯	€ 15
Polpettone di Manzo e Pistacchi con Maionese <i>Cibrèo Style Meatloaf with Pistachios and Mayonnaise</i> 1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9	€ 20
Tartare di Fassona Piemontese <i>Fassona Beef Tartare / 1 - 3 - 4 - 10</i> ♯	€ 25

INSALATE / Salads

ETTORINA Insalata Mista, Pomodori, Tonno, Mozzarella, Uova Sode, Patate Lesse, Cipolla, Origano <i>Mixed Salad, Tomatoes, Tuna, Mozzarella Cheese, Boiled Eggs, Boiled Potatoes, Onion, Oregano / 3 - 4 - 7</i> ♯	€ 18
CESARINA Lattuga Romana, Pollo, Parmigiano, Crostini Di Pane, Rigatino <i>Lettuce, Chicken, Parmesan Cheese, Bread Croutons, Tuscan Bacon / 1 - 3 - 7</i>	€ 18
La Mozzarella con la Rucola <i>Mozzarella Cheese and Rocket Salad / 7</i> ♯ ♯	€ 18

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

PRIMI / First Courses

Cavati Broccoli e Acciughe <i>Cavati with Broccoli and Anchovies / 1 - 4</i>	€ 19
Tortelloni di Ricotta e Spinaci <i>Tortelloni stuffed with Ricotta Cheese and Spinach / 1 - 3 - 7</i>	€ 18
Tagliolini Cacio e Burro <i>Tagliolini with Cacio and Butter Sauce / 1 - 3 - 7 - 9</i>	€ 20
Busiate al Ragù del Cibrè <i>Busiate with Ragù Sauce / 1 - 7 - 9</i>	€ 18
Minestrone di Verdure con Riso Rosso <i>Red Rice Vegetable Soup / 7 - 9</i>	€ 18

SECONDI / Main Courses

Stufato di Cavolo Riccio <i>Curly Kale Stewed</i>	€ 18
Uovo in Cocotte con Fonduta <i>Poached Egg Cocotte Style with Cheese Fondue / 3 - 7</i>	€ 18
Fegato di Vitello <i>Veal Liver</i>	€ 25
Pikki Burger con Patate Rustiche del Cibrè <i>Cibrè Burger with Country Fried Potatoes / 1 - 7 - 10</i>	€ 27
Haché di Fassona Piemontese <i>Fassona Steak Haché</i>	€ 30
La Nostra "Braciola Taglio Bistecca" frollata 40 Giorni con il Purè <i>Boneless Beefsteak aged 40 Days with Mashed Potatoes / 7</i>	€ 40
Pesce del Giorno al Cartoccio <i>Catch of the Day in Foil / 4</i>	€ 25

Contorni del Giorno da € 6 a € 8
Side Dishes of the Day from € 6 to € 8

				
Cibrè 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.

DOLCI / *Desserts*

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

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