

ANTIPASTI | Starters

- Gelatina di Curcuma** € 6
Turmeric, Yogurt and Lemon Gelée
 7 🍴 🍷 🍷 🍷
- I Sottoli del Cibrèò** € 7
Cibrèò Preserved Vegetables in E.V.O. Oil
 9 - 12 🍴 🍷 🍷 🍷
- Paté del Cibrèò** € 12
Cibrèò Chicken Liver Paté
 1 - 4 - 7 - 9 - 12 🍷
- Prosciutto Cotto nel Forno a Legna** € 16
Ham Baked in the Wood Oven
 7 🍴 🍷
- Prosciutto Crudo Tagliato al Coltello** € 16
Hand Sliced Cured Ham
 🍴 🍷
- Vassoio di Antipasti del Cibrèò** € 20
Cibrèò Starters Selection
 1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9 - 12
- Club Sandwich del Cibrèò** € 20
Cibrèò Style Club Sandwich with Roast Beef
 1 - 6 - 7 - 10
- Tartare di Fassona Piemontese Servita con Chips di Pane** € 25
Fassona Beef Tartare Served with Bread Chips
 1 - 3 - 4 - 10 🍴

INSALATE | Salads

- ETTORINA** € 18
Insalata Mista, Tonno, Mozzarella, Uova Sode, Cipolla, Patate Lesse, Origano
Mixed Salad, Tuna, Mozzarella Cheese, Boiled Eggs, Onion, Boiled Potatoes, Oregano
 3 - 4 - 7 🍴
- CESARINA** € 18
Lattuga Romana, Pollo, Parmigiano, Crostini Di Pane, Rigatino
Lettuce, Chicken, Parmesan Cheese, Bread Croutons, Tuscan Bacon
 1 - 3 - 7
- LA MOZZARELLA CON LA RUCOLA** € 18
Mozzarella Cheese and Rocket Salad
 7 🍴 🍷

LA VERDE € 18
 Insalata di Verdure Cotte e Crude, dei Nostri Orti Toscani
Raw and Cooked Vegetables Salad, from Tuscan Garden
 (P) (V)

PRIMI | First Courses

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino € 18
Spaghetti with EVO, Garlic and Chili
 1 (P) (V)

Tortelloni di Ricotta e Spinaci € 18
Tortelloni Stuffed with Ricotta Cheese and Spinach
 1-3-7 (C) (V)

Tagliolini Cacio e Burro € 20
Tagliolini with Cacio and Butter Sauce
 1-3-7 (C) (V)

Cavati al Ragù del Cibrèo € 22
Cavati Pasta with Ragù Sauce
 1-7-9-12

Minestrone di Verdure con Riso Rosso € 18
Red Rice Vegetable Soup
 7-9 (P) (V)

SECONDI | Main Courses

Panizza di Ceci con Scarola € 18
Chickpeas Panisse with Escarole
 (P) (V)

Ovo in Cocotte con Fonduta € 18
Poached Egg Cocotte Style with Cheese Fondue
 3-7 (P) (V)

Roastbeef del Cibrèo Caffè € 26
Cibrèo Caffè Style Roast Beef
 6-7-10 (P)

Pikki Burger con Patate Rustiche del Cibrèo € 27
Cibrèo Burger with Country Fried Potatoes
 1-7-10

Haché di Fassona Piemontese € 30
Fassona Steak Haché
 7 (P)

La Nostra "Braciola Taglio Bistecca" € 40
 Frollata 40 Giorni con il Purè
Boneless Beefsteak aged 40 Days with Mashed Potatoes
 7 (C) (P)

Pesce del Giorno al Cartoccio € 35
Catch of the Day in Foil
 4 (P) (V)

Contorni del Giorno € 8
Side Dishes of the Day

DOLCI | Desserts

Frutta di Stagione € 10
Seasonal Fruit
 (P) (V)

Panna Cotta al Caramello € 10
Caramel Panna Cotta
 3-7 (P) (V)

Bavarese alla Vaniglia con Salsa al Cioccolato € 10
Vanilla Bavarian Cream with Chocolate Sauce
 3-7 (P) (V)

Crostatina con Frutta di Stagione € 12
Seasonal Fruit Tart
 1-3-7 (V)

Torta al Cioccolato € 12
Chocolate Cake
 3-7 (P) (V)

Cheesecake con Pere al Vino Rosso € 12
Cheesecake with Pear Cooked in Red Wine
 1-3-7-12 (V)

Selezione di Formaggi con Marmellata di Mele Cotogne Fatta in Casa € 20
Cheese Selection accompanied by Homemade Quince Marmalade
 (V)

BEVANDE | Beverages

Acqua Naturale | Gassata € 5
Still | Sparkling Water (0,75 lt.)

Succhi di Frutta Naturali Biologici € 7
Organic Fruit Juices

Spremuta di Arancia Fresca € 8
Freshly Squeezed Orange Juice

Bevande Analcoliche € 7
Soft Drinks

Aperitivi Analcolici € 10
Non-Alcoholic Aperitif

Cocktail Analcolici € 12
Mocktails

BIRRE | Beers Bottiglia | *Bottle 33 cl.*

Nastro Azzurro Peroni Pilsener Premium € 8

BIRRIFICIO ARTIGIANALE € 10
Abbazia Malabirra Belgian Ale

BIRRIFICIO ARTIGIANALE € 10
Romagnola Malabirra Blond Ale

SIGNATURE COCKTAILS | € 20

PINKOLLINS
Tito's Vodka, Lytchee, Lime, Melograno, Soda

QUEEN ELENA
Gin, Rabarbaro, Liquore al Mandarino

SPICY FASHIONED
Monkey Shoulder Blended Malt, Angostura,
Zucchero alla Vaniglia, Orange Bitter

VELVET REVOLVER
Winestillery Old Tom Gin, Liquore al Bergamotto, Liquore
al Sambuco, Lime

RIBOL MARTINI
Ribol Gin, Bitter Dry, Pomodoro Essiccato

BLOODY MARIANNA
Grey Goose Vodka Jalapeno, Succo di Pomodoro, BM Mix,
Limone

JALA JALA
Tequila Reposado, Mezcal, Pompelmo Rosa, Agave,
Tabasco Verde

GAUGUIN
Cibrèò Rum Mix, Brugal 1888, Lime, Passion Fruit,
Ginger Beer

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

IMPROVED NEGRONI
Improved Bitter, Winestillery Tuscan Vermouth, Himbrimi
Pure Icelandic Gin

SPARKLINGS | € 18

BELLINI
Cremolata di Pesca Bianca, Bollicine

FRIDA
Cremolata di Mango, Bollicine

JOSE
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

VIR-GIN TONIC
Winestillery Hyper Low Gin, Acqua Tonica, Essenza di
Ginepro E Limone

INTERNATIONAL COCKTAIL | € 18

PREMIUM BRAND | € 25

AMARI | Bitters After Dinner

Montenegro, Amaro del Capo, € 10 / € 12
Fernet Branca, Branca Menta, Jefferson

VINI DA DESSERT | Dessert Wines

Porto Rosso, Porto Bianco, Sherry, € 12 / € 16
Vin Santo, Vino Passito, Vino di Visciole

“ Il desiderio che anima Cibrèò è sempre stato quello di tramandare nel tempo i profumi e i sapori autentici della tradizione familiare fiorentina e toscana, andando alla scoperta dei migliori prodotti del territorio italiano e scegliendo le materie prime con cura da contadini, allevatori e pescatori che condividono con Cibrèò la passione per la salvaguardia delle produzioni eco-sostenibili, per la tutela del territorio, per le cose buone e vere. Promuoviamo la scelta di menù che seguono il naturale ritmo delle stagioni evolvendosi e cambiando col tempo, mese per mese, giorno dopo giorno.

The Cibrèò purpose, in fact our passion, is to always offer up the authentic aromas and flavours of Florence and Tuscan family traditions by bringing our guests the best produce of the region and carefully choosing the finest raw ingredients, farm to sea, from partners who share our passion for safeguarding sustainability. Nurturing & projecting what's natural for the right reasons. Allowing us to deliver menus that follow the natural rhythm of the seasons, evolving and changing over time, month after month, day after day. ”

INDICAZIONI ALLERGENI

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova l'indicazione degli allergeni presenti come ingredienti. Gli stessi sono evidenziati con dei numeri, di seguito la corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiensis* (Wan- genh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

ALLERGEN DIRECTORY

On the menu at the end of each dish name you will find a number indicating the allergen ingredients. Please find here below the corresponding legends.

1. *Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derivate*
2. *Shellfish and derivate*
3. *Eggs and derivate*
4. *Fish and derivate*
5. *Peanuts and derivate*
6. *Soy and derivate*
7. *Milk and derivate (including lactose)*
8. *Nuts as almonds (*Amigdalus communis*), hazelnuts (*Corylusavellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch], brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derivate*
9. *Celery and derivate*
10. *Mustard and derivate*
11. *Sesame seeds and derivate*
12. *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations over 10 mg/kg or mg/l identified as SO₂*
13. *Lupine and lupine-based products*
14. *Molluscs and mollusc-based products*



Cibreo
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