

# SPRING LIST

*A Blooming Cocktail Menu*

COCKTAIL TARTARE NIGHT  
22.03.24



CIBRÊO  
RISTORANTE  
& COCKTAIL BAR

# SIGNATURE

*da provare*

## TE PIACE?

Rum Scuro o Cibrèo Rum mix, Tepache Speziato, Lime, Mirtillo, Velluto Cacao

*Cibreo Rum Mix, Spiced Tepache, Lime, Blueberry, Cocoa Foam*

## EL GRECO

Tequila, Santoni, Yogurt, Miele, Lime, Agave, Soluzione Salina al Cetriolo

*Tequila, Amaro Santoni, Yogurth, Honey, Lime, Agave, Salt And Celery*

## BLOODY PICCHI SUMMER EDIT

Gin al Cumino, Succo di Pomodoro, Vinus Palanti (Fermentato di Fragola e Timo), Bp Mix (Worcester, Soia, Pepe, Wasabi, Mostarda, Rafano, Pimenton)

*Cumin Infused Gin, Tomato Juice, Vinus Palanti (Strawberry And Thyme Fermented Drink), Bp Mix (Worcester, Soy Sauce, Black Pepper, Wasabi, Mustard, Horseradish, Pimenton De La Vera)*

## NOT SO DIRTY

Vodka Martini Sporcato con Percolazione a Freddo di Cipolline Borettane, Capperi di Pantelleria e Olive di Cerignola

*Borettane Onions, Pantelleria Capers and Cerignola Olives Chill Infused Vodka*

## CASA CIBLÈO

Kinobi Tea, Yuzu, Salvia e Limone, Sciroppo Mediterraneo (Timo, Salvia, Rosmarino, Menta, Liquirizia), Tonica Aromatica

*Kinobi Tea, Yuzu, Mediterranean Syrup (Tyme, Sage, Rosemary, Mint, Liquorice), Aromatic Tonic Water*



## WHISKERELLO

Florentis Whiskey Supertuscan Cask, Acquerello, Foglie di Vite

*Florentis Whiskey Supertuscan Cask, Acquerello Wine, Vine Leaves*

## SCHIAPARELLI SOUR

Vodka, Infuso Ibisco e Frutti Rossi, Shrub Mela e Zenzero, Spuma di Lytchee

*Vodka, Hibiscus and Red Fruits Infusions, Ginger and Apple Shrub, Lytchee Foam*

# Signature APERITIVO & Negroni

## DEPERO #3

Campari, Limone, Zucchero, Rosmarino

*Campari, Lemon, Sugar, Rosemary Essence*

## BIONDO OSSIGENATO

Bitter, Vermouth, Birra Blonde Ale, Scorze d'Arancia Infuse al Bas-Armagnac

*Bitter, Vermouth, Blonde Ale Beer, Bas-Armagnac Infused Orange Peel*

## NEGRONI DEL CIBREO

Winestillery Negroni

*Bitter, Vermouth And Gin From Florence*

## SARTORIA NEGRONI

Crea il Tuo Negroni

*Mezcal, Cherry Blossom Vermouth, Bitter, Amarena Cherry*

# ANALCOLICI

*di Primavera*

## MELASSIRA

Cedrata, Basilico, Tamarindo, Marmellata di Fichi  
*Cedrata Tassoni, Basil, Tamarind, Fig Jam*

## TROPICALINO

Seedlip Garden, Passion Fruit, Ananas, Tonica Mediterranea

*Seedlip Garden, Passion Fruit, Pineapple, Mediterranean Tonic*

## CAMILLINO

Seedlip Inpr, Conviv Rosso, Bitter Nexus

*Seedlip Inpr, Conviv Rosso, Bitter Nexus*

## VIR-GIN FIZZ

Winestillery Hyper Low Gin, Limone, Zucchero, Soda al Pompelmo

*Winestillery Hyper Low Gin, Lemon, Sugar, Grapefruit Soda*

## VIR-GIN TONIC

Winestillery Hyper Low Gin, Indian Tonic

*Winestillery Hyper Low Gin, Indian Tonic*



**COCKTAIL & TARTARE € 20.  
A SCELTA COCKTAIL O TARTARE € 15  
BY CHOICE COCKTAIL OR TARTARE € 15**

Bevi responsabilmente | Drink responsibly

Via dei Vecchietti 5, Firenze, Italia

booking@cibreo.com

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

 @CIBRÈO RISTORANTE & COCKTAIL BAR

 @CIBRÈOFIRENZE

 @CIBREO\_FIRENZE