



ANTIPASTI | Starters

Panizza di Ceci con Peperoni Arrosto € 18
Chickpeas Panisse with Roasted Peppers
 12   

Vassoio di Antipasti del Cibrèò € 20
Cibrèò Starters Selection
 1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9 - 12

Vitello Tonnato € 24
Sliced Veal with Tuna Sauce
 3 - 4 - 12  

Tartare di Fassona Piemontese € 25
Fassona Beef Tartare
 1 - 3 - 4 - 10 

Il Chiasso € 34
Raw Fish with Celery, E.V.O. Oil and Lemon
 4 - 9  

PRIMI | First Courses

Sformato di Bietole con la Pomarola € 18
Swiss Chard and Ricotta Flan with Tomato Sauce
 1 - 3 - 7  

Tagliolini Cacio e Burro € 20
Tagliolini with Cacio and Butter Sauce
 1 - 3 - 7  

Tra i 25 migliori piatti di pasta italiani secondo The New York Times
 Among the 25 best Italian pasta dishes according to The New York Times

Passato di Peperoni Gialli € 18
Yellow Pepper Soup
 1 - 7 - 9 



Spaghetti alle Vongole e Bottarga € 28
Spaghetti with Clams and Bottarga
 1 - 4 - 9 - 12 - 14 

Lasagna al Pesto con Fagiolini e Patate € 18
Baked Lasagna with Basil Pesto, Green Beans and Potatoes
 1 - 3 - 7 - 8 

SECONDI CON CONTORNO | Main Courses with Side

- Ratatouille dell'Elba € 20
Cibrèo Style Ratatouille
 9   
- Parmigiana di Melanzane € 32
Aubergine Parmigiana
 7  
- Pikki Burger con Patate Rustiche del Cibrèo € 27
Cibrèo Burger with Country Fried Potatoes
 1 - 7 - 10 - 11 - 12
- Coniglio Capperi e Olive € 40
Rabbit with Olives and Capers
 12  
- La Nostra "Braciola Taglio Bistecca" Frollata 40 Giorni € 40
Boneless Beefsteak Aged 40 Days
 7  
- Pesce del Giorno con Pomodoro Fiorentino € 38
Catch of the Day with Tomato
 4  
- Baccalà con l'Hummus € 35
Codfish with Hummus
 4  

DOLCI | Desserts

- Frutta di Stagione € 10
Seasonal Fruit
 4   
- Panna Cotta al Caramello € 10
Caramel Panna Cotta
 3 - 7  
- Bavarese alla Vaniglia con Salsa alla Frutta € 10
Vanilla Bavarian Cream with Fruit Topping
 3 - 7  
- Crostatina con Frutta di Stagione € 12
Seasonal Fruit Tart
 1 - 3 - 7 
- Torta al Cioccolato € 12
Chocolate Cake
 3 - 7  
- Cheesecake con Pere al Vino Rosso € 12
Cheesecake with Pears Cooked in Red Wine
 1 - 3 - 7 - 12 

- Selezione di Formaggi con Marmellata € 20
 di Mele Cotogne Fatta in Casa
*Cheese Selection Accompanied by Homemade
 Quince Marmalade*
 1 

BEVANDE | Beverages

- Acqua Naturale | Gassata € 0,75 l. € 5
Still | Sparkling Water
- 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 € 10
- BIRRIFICIO DEL DUCATO € 10
 Viaemilia Blonde Ale
- BIRRIFICIO DEL DUCATO € 10
 Freeride Ipa

SIGNATURE COCKTAILS | € 20

- PINKOLLINS
 Vodka, Lytchee, Lime, Aromatic Tonic
- COPPA CIBRÈO
 Cynar70, Fresh Fruits, Cedrata
- AMERICANOTTO
 Campari, Vermouth Chinato, Chinotto, Orange Bitter

IL MILIONE

Gin, Cardamon, Ginger, Wild Pepper Shrub, Lapsang Souchong

IMPROVED NEGRONI

Improved Bitter, Punt&Mes, Gin OP

BLOODY MARIANNA

Jalapeño Vodka, Bm Mix, Lemon, Wild Celery Rim, Red Wine Drops

PROGRESSISTA

Cynar, Recioto della Valpolicella, Bourbon, Rabarbaro Zucca

SPICE ODDITY

Tequila Reposado, Mezcal, Lime, Ancho Reyes, Agave, Mexican Mole Bitter

ORIGINAL DAIQUIRI

Bacardi Heritage, Lime, Brown Sugar

PUNCH DEL CIBRÈO

Homemade Vermouth, Citrus Fruits, Basil, Honey, Sparkling Wine

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

“ Tramandiamo in modo contemporaneo i sapori autentici e genuini della cucina tradizionale fiorentina, toscana e italiana attraverso piatti che seguono il naturale ritmo delle stagioni utilizzando materie prime locali straordinarie.

Lo facciamo con passione, facendo sentire il cliente al centro di un percorso fatto di semplice complessità. La nostra cucina non è buona solo per il gusto, ma anche per l'esperienza unica che trasmette. Buona perché ben prima di essere cucinata ha creato bellezza e bontà per una intera filiera di persone.

We keep alive, in a contemporary way, the authentic and genuine flavours of traditional Florentine, Tuscan and Italian cuisine. Through dishes that follow the natural rhythms of the seasons, by using extraordinary local raw materials.

We do this with passion, to allow our customers to feel at the centre of a journey made of simple complexity. Our cuisine is not only good in regard to taste, but also for the unique experience it delivers. And good because long before it was cooked, it created harmony and goodness for an entire chain of people. ”

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 illinoensis* (Wangenh) 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 LIST

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

1. *Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derivatives*
2. *Crustaceans and derivatives*
3. *Eggs and derivatives*
4. *Fish and derivatives*
5. *Peanuts and derivatives*
6. *Soy and derivatives*
7. *Milk and derivatives (including lactose)*
8. *Nuts as almonds (*Amigdalus communis*), hazelnuts (*Corylusavellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derivatives*
9. *Celery and derivatives*
10. *Mustard and derivatives*
11. *Sesame seeds and derivatives*
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*

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


 Cibrèò
 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