

COLAZIONE DOLCE | Sweet Breakfast
 Dalle ore 7 alle ore 12 | *From 7 a.m. to 12 p.m.*

Cestino con Selezione di Brioches € 12
Basket with Brioches Selection
 1 - 3 - 7 - 11 🍷

Porridge con Latte Vegetale e Avena € 8
Oatmeal Porridge with Plant-based Milk
 1 - 3 - 7 - 11 🌱 🌱 🌱

Torta del Giorno € 8
Cake of the Day

Pane, Burro e Marmellate del Cibrèò € 12
Bread with Butter and Cibrèò Homemade Jams
 1 - 7 🍷

COLAZIONE SALATA | Savory Breakfast
 Dalle ore 7 alle ore 12 | *From 7 a.m. to 12 p.m.*

Toast Toscano con Prosciutto Crudo e Formaggio € 13
Tuscan Toast with Cured Ham and Cheese
 1 - 7

Toast Avocado e Feta € 16
Avocado & Feta Toast
 1 🌱 🌱

Pesce Affumicato con Insalatina Servito con
 Limone e Burro € 18
*Smoked Fish with Fresh Organic Salad with
 Lemon and Butter Dressing*
 4 - 7 🌱

Club Sandwich del Cibrèò € 20
Cibrèò Style Club Sandwich with Roast Beef
 1 - 6 - 7 - 10

SELEZIONE DI UOVA | Egg Selection
 Dalle ore 7 alle ore 12 | *From 7 a.m. to 12 p.m.*

Omelette a Scelta tra Prosciutto, Verdure, Formaggio € 16
*Omelette of Your Choice among Ham, Vegetables,
 Cheese*
 3 - 7

Uova Occhio di Bue, In Camicia, Bollite, Strapazzate € 10
Fried, Boiled, Pouched, Scrambled Eggs
 3 🌱 🌱 🍷

Aggiunta di: Prosciutto, Rigatino, Formaggio,
Verdure € 3
Addition of: Ham, Tuscan Bacon, Cheese,
Vegetables ciascuno/ each

Aggiunta di Avocado € 4
Addition of Avocado

Uova Affrittellate con Rigatino € 13
Fried Organic Eggs with Tuscan Bacon
3

Mi Voglio Tanto Bene € 16
Toasted Bread with Organic Eggs, Parmigiano Cheese
and Avocado
1-3-7

CAFFETTERIA | Café

Caffè Espresso € 3,50
Espresso Coffee

Caffè Decaffeinato € 4
Decaffeinated Coffee

Espresso Doppio, Americano, Caffè d'Orzo, € 5,50
Latte Macchiato, Cappuccino
Double Espresso, American Coffee, Barley,
Coffee Latte, Cappuccino

Ciocolata Calda € 7
Hot Chocolate

DALLA CUCINA | From the Kitchen

Dalle ore 14:30 alle ore 19:00 | From 2:30 p.m. to 7:00 p.m.

Gelatina di Pomodoro € 6
Tomato and Basil Gelée

Prosciutto Cotto nel Forno a Legna € 16
Ham Baked in the Wood Oven
7

Prosciutto Crudo Tagliato al Coltello € 16
Hand Sliced Cured Ham

ETTORINA € 18
Insalata Mista, Pomodoro, Tonno, Mozzarella,
Uova Sode, Patate Lesse, Cipolla, Origano
Mixed Salad, Tomato, Tuna, Mozzarella Cheese,
Boiled Eggs, Boiled Potatoes, Onion, Oregano
3-4-7

LA MOZZARELLA CON IL POMODORO € 18
Mozzarella Cheese and Tomato
7

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

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

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

Roastbeef Sale Olio e Limone € 26
Roastbeef with Salt, Oil and Lemon
1-7

Toast con Prosciutto Cotto e Formaggio € 10
Toast with Baked Ham and Cheese
1-7

DOLCI | Desserts

Frutta di Stagione € 10
Seasonal Fruit

Torta al Cioccolato € 12
Chocolate Cake
3-7

BEVANDE | Beverages

Acqua Naturale | Gassata € 5
Still | Sparkling Water 0,75 l.

Selezione di Tè e Tisane € 7
Tea & Infusion Selection

Succhi di Frutta Naturali Biologici € 7
Organic Fruit Juices

Spremuta di Frutta Fresca € 8
Freshly Squeezed Fruit Juice

Centrifuga di Frutta Fresca e Verdura del Giorno € 10
Freshly Blended Fruit & Vegetables

Bevande Analcoliche € 7
Soft Drinks

Aperitivi Analcolici € 7
Non-Alcoholic Aperitif

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

SPARKLINGS | € 18

BELLINI
Cremolata di Pesca Bianca, Bollicine

FRIDA
Cremolata di Mango, Bollicine

JOSÈ
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
*Winestillery Hyper Low Gin, Tonic Water, Juniper and
Lemon Essence*

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

INTERNATIONAL COCKTAIL | € 20

“L'idea della Cucina Cibrèo vive nei piatti della tradizione toscana e italiana (arricchite da inaspettate influenze internazionali) che trovano nella stagionalità e nella territorialità i propri elementi distintivi. “Un insieme di cose buone” è al tempo stesso il nostro statement ed una filosofia di vita che va oltre il buon cibo. È stare bene con le persone e rispettare il loro lavoro e l'ambiente.

The Cibrèo Cuisine lives in the traditional Tuscan and Italian dishes (enriched by unexpected international influences) which find in seasonality and territoriality their distinctive elements. “A bunch of good things” is both our statement and a philosophy that goes beyond good food. It's being comfortable with people and respecting their work and the environment.”

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 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 illinoiensis* (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