

Il 7 Febbraio Cibrèo Ristorante & Cocktail Bar e Accademia del Caffè Espresso si uniscono per Fuori di Taste in una cena-evento che esplora la complessità del Caffè. Un vero e proprio percorso immersivo, una cena multisensoriale di 5 portate e 4 cocktail che esplorerà il caffè in tutta la sua evoluzione.

On February 7th, Cibrèo Ristorante & Cocktail Bar together with Accademia del Caffè Espresso at Fuori di Taste in a dinner-event that explores the complexity of Coffee. An immersive journey, a multi-sensory dining features a five-course menu paired with four cocktails, showcasing coffee in all its stages of evolution.



Via dei Vecchietti 5, Firenze, Italia
booking@cibreo.com
Tel: +39 055 266 56 10 | www.cibreo.com



CIBRÈO
RISTORANTE
& COCKTAIL BAR

07.02.2025

NUOVO CAFFÈ PARADISO
Un evento ufficiale "Fuori di Taste"



MENU



Entrée

Sablé al Parmigiano, Polvere di Caffè Verde, Patè e Sale Maldon
Parmesan Sablé, Raw Coffee Bean Powder, Chicken Liver Pate and Maldon Salt

in Abbinamento con | *Paired with*

UMAMI MARTINI

Espresso Martini con Isle of Harris Gin Infuso al Caffè Verde,
Baldoria Dry Umami
*Espresso Martini with Isle of Harris Gin Infused with Green Coffee,
Baldoria Dry Umami*

Antipasti | Starters

Capesante Laccate all'Espresso e Purea di Pastinaca
Espresso Glazed Scallops and Parsnip Puree

Cappuccino di Patate con Cardoncelli e Polvere di Fiori di Caffè
Potatoes and Oyster Mushroom Cappuccino with Coffee Flowers

in Abbinamento con | *Paired with*

KOMBACHA

Kombucha che Unisce Thé Nero Assam, Cascara Colombiana "Pink Bourbon"
Kombucha that Combines Assam Black Tea, Colombian Cascara "Pink Bourbon"

Primo | First Course

Cappelletti Ripieni di Pecorino al Caffè in Brodo di Gallina con Olio di Cascara
Cappelletti Pasta Filled with Coffee, Flavored Pecorino Cheese in Hen Broth

in Abbinamento con | *Paired with*

APPENNINO TOSCO-COLOMBIANO

Un Milk Punch al Cold Brew "Cherry Madness Colombia", Altamura Vodka,
Limone, Sciroppo di Mirtillo Nero Selvatico dell'Abetone
*A Cold Brew Milk Punch "Cherry Madness Colombia", Altamura Vodka, Lemon,
Wild Black Blueberry Syrup from Abetone*

Secondo | Main Course

Sella di Cervo con Farinata, Fondo al Cioccolato e Cold Brew
Venison Fillet with Farinata, Cold Brew and Chocolate Jus

in Abbinamento con | *Paired with*

OLD PASSIONED

Old Fashioned Rivisitato con Bulleit Rye Whiskey, Sciroppo di Drupa di Caffè,
Bitter al Peperone e Foglia di Fico
*Old Fashioned Revisited with Bulleit Rye Whiskey, Coffee Drupe Syrup, Pepper
Bitters and Fig Leaf*

Dolce | Dessert

Crema Zabaione al Caffè, Gelato al Mascarpone e Savoiaridi
Coffee Zabaione, Lady Finger and Mascarpone Ice Cream

Evento Ufficiale "Fuori di Taste" € 100 pp, Cocktail Pairing Incluso
Disponibile su richiesta l'abbinamento vini in sostituzione dei Cocktail

Official "Fuori di Taste" Dinner Event € 100 pp, Cocktail Pairing Included
Wine pairing available on request to replace the Cocktails

