ANTIPASTI | *Starters*

Panizza di Ceci con Scarola € 18
Chickpea Panisse with Escarole
Ⓖ Ⓛ Ⓥ

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

Vitello Tonnato € 24
Sliced Veal with Tuna Sauce
3 - 4 | Ⓖ Ⓛ

Tartare di Fassona Piemontese € 30
Fassona Beef Tartare
1 - 3 - 4 - 10 | Ⓖ

Chiasso di Scampi € 36
Raw Langoustine with Celery, Extra Virgin Olive Oil and Lemon
2 - 9 | Ⓖ Ⓛ

PRIMI | *First Courses*

Spaghetti alle Vongole e Bottarga € 30
Clam Spaghetti with Mullet Roe
1 - 2 - 4 - 9 - 12 - 14 | Ⓖ

Garganelli al Ragù d'Anatra € 24
Garganelli Pasta with Duck Ragù
1 - 3 - 7 - 9 - 12

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 2024
Among the 25 best Italian pasta dishes according to The New York Times 2024

Minestrone di Verdure con Riso Rosso € 18
Vegetable Soup with Red Rice
9 | Ⓖ Ⓛ Ⓥ

SECONDI CON CONTORNI | *Main Courses with Side Dishes*

Ratatouille dell'Elba € 16
Cibrèo Style Ratatouille
9 | Ⓖ Ⓛ Ⓥ

Pikki Burger con Patate Fritte Fritte € 30
Cibrèo Burger with Double Cooked Potatoes
1 - 7 - 10 - 11 - 12

Guancia di Manzo con Fagioli Zolfini € 38
Braised Beef Cheek with Zolfini Beans
12 | Ⓖ Ⓛ

La Nostra "Braciola Taglio Bistecca" Ⓒ € 40
Frollata 40 Giorni con il Purè
Boneless 40-Day Dry-Aged Beefsteak with Mashed Potatoes
7 | Ⓛ

Pesce del Giorno al Cartoccio con Insalatina € 38
Catch of the Day with Salad
4 | Ⓖ Ⓛ

Baccalà "alla Cassi" € 32
Cod Brandade with Potatoes and Leeks Au Gratin
1 - 4 - 7

Contorni del Giorno € 8
Side Dishes of the Day

DOLCI | *Desserts*

Frutta di Stagione € 8
Seasonal Fruit
Ⓖ Ⓛ Ⓥ

Panna Cotta al Caramello € 8
Caramel Panna Cotta
3 - 7 | Ⓛ

Bavarese alla Vaniglia con Salsa al Cioccolato € 8
Vanilla Bavarian Cream with Chocolate Sauce
3 - 7 | Ⓛ

Crostatina con Frutta di Stagione € 8
Seasonal Fruit Tart
1 - 3 - 7 |

Torta al Cioccolato € 10
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 di Mele Cotogne Fatta in Casa € 20
Cheese Selection Accompanied by Homemade Quince Marmalade
7 | Ⓖ

Gelato Gusto Crema Buontalenti della Gelateria Badiani € 8
Buontalenti Ice Cream by Gelateria Badiani
3 - 7 | Ⓛ

MENÙ GASTRONOMICO | *Tasting Menu*

Vassoio di Antipasti del Cibrèo, Assaggio del Tagliolino Cacio e Burro, La Nostra "Braciola Taglio Bistecca" con Contorno e Dolce € 60
Cibrèo Starters Selection, Taste of Tagliolini with Cacio and Butter Sauce, Boneless Beefsteak with Side Dish and Dessert

BEVANDE | *Beverages*

Acqua Ultrafiltrata Cibrèo Naturale o Frizzante 0,70 l. € 5
Cibrèo Ultrafiltered Still or Sparkling Water

Acqua Minerale San Felice Naturale o Frizzante 0,75 l. € 6
San Felice Still or Sparkling Mineral Water

Spremuta di Arancia Fresca € 8
Freshly Squeezed Orange Juice
Ⓥ 100% PLANT-BASED

Bevande Analcoliche € 8
Soft Drinks

Aperitivi Analcolici € 10
Non-Alcoholic Aperitif

BIRRE | *Beers*

Bottiglia | *Bottle 33 cl.*

NOAM Bavaria Berlin - Lager - 5,2% vol € 10

LA BIRRA CIBRÈO *NEW!*
Due Interpretazioni di Birre, Ideate dal **Mastro Birraio Antonio Massa** e dallo **Chef Fabio Picchi**
*Two Interpretations of Beer, Crafted by **Brewmaster Antonio Massa** and **Chef Fabio Picchi***

Bianca di Firenze - Chiara | *White - 5% vol* € 8
Delicata, floreale, fresca, con note di croste di pane, piacevoli note agrumate e frutta gialla.
Delicate, floral, fresh, with notes of bread crusts, pleasant citrus notes and yellow fruit

Pale Ale Toscana - Dorata | *Golden - 5% vol* € 8
Erbacea, con piacevoli note di cereale maltato e luppolo persistente.
Herbaceous, with pleasant notes of malted cereal and persistent hop

Peroni Nastro Azzurro 0.0% € 10
Pilsner Analcolica | Non Alcoholic Pilsner - 0% vol.

SIGNATURE COCKTAILS | € 20

GIGLIO ARDENTE
Del Maguey Vida Mezcal, Altos Tequila Plata, Fusetti Bitter Mexico, Ancho Reyes, Lime Juice, Bell Pepper Syrup, Tabasco

LYN ROSE
Glendalough Irish Gin Infused with Green Tea Leaves and Pink Pepper, Officina di S. M. Novella Rose Elixir, Lime Juice, Sugar Syrup, Three Cents Pink Grapefruit Soda

PERLAGE FIORENTINO
PiùCinque Gin, Elderflower Syrup, Champagne Réserve Perpétuelle Brut
12

CHILLED FLORENTINE COFFEE
Martell Cognac VS, Kahlùa Coffee Liqueur, Rigoni di Asiago Organic Honey, Cherry-Flavoured Cream
7

FORTEZZA
Michter's Bourbon Whiskey, Italicus, Lemon Juice, Three Cents Sparkling Lemonade

WHISPER NEGRONI
Monkey 47 Dry Gin, Dry Vermouth, Winestillery Bitter Toscano, Absinthe, Luxardo Maraschino

PINK COLLINS
Altamura Vodka, Lychee Liqueur, Cranberry Juice, Lime Juice, Three Cents Pink Grapefruit Soda, Lychee Foam

BLODDY PICCHI
Ketel One Vodka, Cibrèo-Style Tomato Sauce

FLORENCE SOUR
Florentis Vin Santo Wine Cask Whisky, Monin Vanilla Syrup, Lime Syrup, Plant-Based Foamer, Bolgheri Red Wine
12

SPARKLINGS | € 18

LOLA
Passoã, Sparkling Wine, Three Cents Two Cents Plain Soda
12

ROSSELLA
Altamura Vodka Infused with Hibiscus and Red Berries, Monin Hibiscus Syrup, Lime Juice, Splash of Bubbles
12

VIAGGIO IN ITALIA
Monkey 47 Dry Gin, Aperol, Rabarbaro Zucca, Citrus Bitters, Lemon Juice, Prosecco
12

ZERO ALCOHOL | € 16

WANNA BE SPRITZ 0,75%
Jimmy The Tonic Companion, Dry Tonic
12

RUBINO 0,50%
Bolgheri Red Wine, Tassoni Cedrata
12

GREEN APPLE SPICE
Green Apple, Ginger and Cinnamon Extract, Lime Juice, Sugar Syrup, Mint, Three Cents Ginger Beer

LOW ALCOHOL | € 15

HIBISCUS LEMONADE
Beefeater Alcohol Free Infused with Hibiscus, Yuzu Purée, Elderflower Syrup, Three Cents Sparkling Lemonade

ERBALIS
Sage, Lemon and Honey Syrup, Three Cents Dry Tonic

INTERNATIONAL COCKTAILS | € 20

AMARI | *After-Dinner Digestifs*

Montenegro, Amaro del Capo, Jefferson, Roger, Cynar 70 Proof, Amaro Santoni, Limoncello, Amaro Nazionale, Amaro Locale, Cadello 88 € 12

VINI DOLCI | *Dessert Wines*

Porto Rosso, Sherry, Vin Santo, Vino Passito € 25 /€ 18 / € 12

CENTRIFUGHE ESTRATTE A FREDDO | *Healthy Cold Pressed Blends*

DETOX 100% PLANT-BASED € 10
Mela Verde, Pera, Bietola, Finocchio, Ortica Selvatica Green Apple, Pear, Swiss Chard, Fennel, Stinging Nettle

ENERGY BOOST 100% PLANT-BASED € 10
Barbabietola Rossa, Melagrana, Mela, Cavolo Cappuccio Rosso
Red Beet, Pomegranate, Apple, Red Cabbage

Ⓒ Cibrèo 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*

Il desiderio che anima Cibrèo è sempre stato quello di tramandare nel tempo i profumi e i sapori autentici della tradizione familiare locale, andando alla scoperta dei migliori prodotti del territorio e scegliendo le materie prime con cura da contadini, allevatori e pescatori che condividono con Cibrèo la passione per la salvaguardia delle produzioni eco-sostenibili e per la tutela dell'ambiente.
Anche per questo, promuoviamo da sempre la scelta di menù che seguono il naturale ritmo delle stagioni evolvendosi e cambiando col tempo, mese per mese, giorno dopo giorno.
Scegliamo le nostre materie prime solo da partner certificati che come noi svolgono un percorso etico di sostenibilità ambientale, attente alla cura dell'animale, delle coltivazioni, dell'uomo e del terreno, controllando con attenzione tutta la filiera produttiva per limitare al massimo gli sprechi.
Perché le generazioni di domani possano continuare a gustare gli eccellenti ingredienti e i piatti dal sapore unico che serviamo sin dal 1979.

The desire that aims Cibrèo has always been to drive the authentic scents and flavors of local family tradition over time, discovering the best local products and carefully choosing raw materials from farmers, breeders and fishermen who share with Cibrèo the passion for safeguarding eco-sustainable production and protecting the environment.
Also for this reason, we have always promoted the choice of menus that follow the natural rhythm of the seasons, evolving and changing over time, month by month, day by day.
We choose our raw materials only from certified partners who, like us, follow an ethical path of environmental sustainability, attentive to the care of animals, cultivation, of men and land, carefully controlling the entire supply chain to limit waste as much as possible.
So that future generations can continue to enjoy the excellent ingredients and uniquely flavorful dishes we have been serving since 1979.

INDICAZIONI DI SOSTENIBILITÀ

1. La carta Shiro Echo Favini su cui è stampato questo menù, è certificata riciclabile e biodegradabile secondo gli standard FSC™ ed è prodotta da energia verde rinnovabile e a zero emissioni.
2. Tutti i nostri piatti a base di pesce provengono da pesca sostenibile.
3. Le carni provengono da allevamenti non intensivi, certificati biologici.
4. Le verdure ultra biologiche, provengono dall'Orto Bioattivo di Bellosguardo, situato a soli 3 Km dal centro storico di Firenze.
5. Tutte le miscele, gli infusi e le tisane sono create e miscelate nello stabilimento de "La Via del Tè" di Firenze. Le bustine sono realizzate in cotone o PLA che le rende 100% biodegradabili. Gli astucci e gli imballaggi sono in cartone riciclato certificato FSC™, per una gestione forestale responsabile.
6. Utilizziamo caffè Illy® 100% Arabica che segue il protocollo S.P.P., Sustainable Procurement Process, un processo di acquisto sostenibile del caffè verde verificato da DNV. Illy®, prima azienda italiana a ricevere la certificazione BCorp®, detiene anche la certificazione regenagri® utilizzata per certificare il contenuto del caffè coltivato in modo rigenerativo, dal primo punto di lavorazione al prodotto finale.

SUSTAINABILITY DIRECTORY

1. *The Shiro Echo Favini paper on which this menu is printed is certified recyclable and biodegradable according to FSC™ standards and is produced from renewable, zero-emission green energy.*
2. *All our fish-based dishes come from sustainable fishing.*
3. *The meat comes from non-intensive, certified organic farms.*
4. *The ultra-organic vegetables come from Orto Bioattivo in Bellosguardo, located just 3 km from the historic center of Florence.*
5. *All the blends, infusions and herbal teas are created and mixed in the "La Via del Tè" factory in Florence. The sachets are made of cotton or PLA which makes them 100% biodegradable. The cases and packaging are made of FSC™ certified recycled cardboard, for responsible forest management.*
6. *We use Illy® 100% Arabica coffee that follows the S.P.P. protocol, Sustainable Procurement Process, a sustainable purchasing process for green coffee verified by DNV. Illy®, the first Italian company to receive the BCorp® certification, also holds the regenagri® certification used to certify the content of regeneratively grown coffee, from the first processing point to the final product.*

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 SO_2
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 SO_2*
13. *Lupine and lupine-based products*
14. *Molluscs and mollusc-based products*



Via dei Pescioni 8r, Firenze, Italia
booking@cibreo.com
Tel: +39 055 266 56 10 | www.cibreo.com

@CIBREO_FIRENZE @CIBRÈOFIRENZE

CIBRÈO
CAFFÈ
HELVETIA & BRISTOL

CENA
Dinner