CIBRÈO
RISTORANTE
& COCKTAIL BAR

Gran Cena di San Silvestro

MENU



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

@CIBREO_FIRENZE @CIBRÈO RISTORANTE & COCKTAIL BAR @CIBRÈOFIRENZE

31/12/2026

Benvenuto | Welcome

Cioccolatino di Paté del Cibrèo, le Ostriche, Cocktail di Mazzancolle, Burrata e Tartufo Nero Pregiato
Sfera di Cioccolato Fondente Ripiena del Nostro Paté di Fegatini di Pollo del Cibrèo, Ostriche KYS Francesi Coltivate in Sacchi Appesi Servita con Limone, Mazzancolle Sbollentate su Salsa Mary Rose, Burrata Freschissima di Agerola con Lamelle di Tartufo Nero Pregiato

Our Cibrèo Patè in Chocolate Shell, The Oysters, Shrimps Cocktail, Burrata and Black Truffle
Dark Chocolate Shell Filled with our Cibrèo Chicken Liver Pate, KYS French Oysters Grown in Hanging Bags Served with Lemon, Blanched Shrimps on Mary Rose Sauce, Fresh Burrata From Agerola with Shavings of Black Truffle

Antipasti | Entrée

Capasanta e Gambero Viola, Pan Brioche e Culatello
Capasanta Scottata, Crudité di Gambero Viola Accompagnati da una Sottilissima Fetta di Culatello di Zibello

Scallop and Purple Shrimp, Pan Brioche and Culatello Ham
Seared Scallop and Purple Shrimp Crudité, Accompanied by a Thin Slice of Culatello di Zibello

Zuppa di Pescato, Crostacei e Molluschi
Zuppa di Pesce dell'Arcipelago Toscano con Selezione di Crostacei e Molluschi

Fish Soup with Crustaceans and Mollusks
Tuscan Archipelago Fish Soup with a Selection of Crustaceans and Shellfish

Parmentier allo Zafferano in Crosta
Crema di Patate alla Parmentier Arricchita con Zafferano, in Crosta

Saffron Parmentier with Puff Pastry Crust
Parmentier-Style Potato Cream Soup Enriched with Saffron, with Puff Pastry Crust

Menù € 255 a persona, vini non inclusi | *Menu € 255 per person, wine not included**

Primi | First Courses

Gnocchetti allo Scorfano
Gnocchetti di Farina Cotta e Filetto di Scorfano Cotto nel suo Umido

Gnocchi with Scorpionfish
Cooked-Flour Gnocchetti and Scorpionfish Fillet Braised in its Own Juices

Cappelletti di Coda e Tartufo Bianco
Cappelletti Ripieni di Coda di Bue Accompagnati da Tartufo Bianco Pregiato

Oxtail Cappelletti with White Truffle
Oxtail-Stuffed Cappelletti Accompanied by White Truffle

Secondo | Main Course

Bistecca Fritta Ripiena di Prosciutto Arrosto, Fontina e Porcini
Bistecca di Vitello in Crosta di Grissini, Ripiena di Prosciutto Arrosto di Branchi, Fontina d'Alpeggio e Funghi Porcini

Breaded Veal Chop Filled with Roasted Ham, Fontina Cheese and Porcini Mushrooms
Veal Steak in a Breadstick Crust, Stuffed with Branchi Roasted Ham, Fontina Cheese, and Porcini Mushrooms

Dolce | Dessert

Toast di Panettone con Crema Buontalenti
Toast di Panettone Ripieno di Gelato Buontalenti della Gelateria Badiani, Arricchito con Zest di Arancia al Cioccolato

Panettone Toast Filled with Buontalenti Ice-Cream
Panettone Toast Filled with Badiani Buontalenti Ice-Cream, Enhanced with Chocolate-Coated Orange Zest

*Acqua e Caffè Inclusi, Bevande Disponibili anche à la Carte
Water and Coffee Included, Beverage à la Carte also Available