



Gran Cenone di San Silvestro

MENU



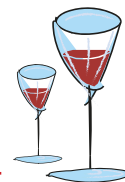
Via dei Vecchietti 5, Firenze, Italia
booking@cibreo.com
Tel: +39 055 266 56 10 | www.cibreo.com

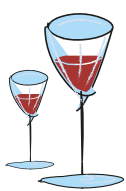
 @CIBREO_FIRENZE

 @CIBRÈO RISTORANTE & COCKTAIL BAR

 @CIBRÈOFIRENZE

31/12/2025





Benvenuto | Welcome

Ciocolatino di Paté del Cibrèò, Le Ostriche, Rape e Mousse di
Caprino, Tataki di Tonno Rosso

*Our Cibrèò Patè in Chocolate Shell, The Oysters, Beetroot and
Goat Cheese Mouse, Red Tuna in Tataki Style*

Antipasti | Entrée

Spiedino di Scampo e Mayonese del Cibrèò
Grilled Langoustine Skewers with Our Mayo

Farinata, Vongole e Caviale
Farinata, Clams and Caviar

Cappuccino di Patate, Funghi di Pioppo Tostati,
Cacao Amaro e Tartufo Bianco
*Potatoes Cappucino, Pioppini Mushrooms, Bitter Cocoa
and White Truffle*

Primi | First Courses

Risotto Aglio, Olio e Peperoncino e Ricci di Mare
Garlic, Oil and Chilly Risotto with Sea Urchins

Plin in Brodo di Funghi Porcini e Parmigiano
*Agnolotti Plin Pasta in Porcini Mushrooms and
Parmigiano Cheese Broth*

Secondo | Main Course

Filetto alla Wellington
Beef Wellington

Dolce | Dessert

Ananas Caramellato al Rum, Sorbetto al Cocco e
Cannolo di Ricotta
*Rum-Caramelized Pineapple, Coconut Sorbet and
Ricotta Cannoli*

Menù € 215 a persona, vini non inclusi
*Menu € 215 per person, wine not included**

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





Gran Cenone di San Silvestro

VEGETARIAN & KIDS MENU



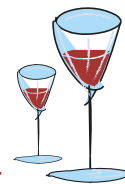
Via dei Vecchietti 5, Firenze, Italia
booking@cibreo.com
Tel: +39 055 266 56 10 | www.cibreo.com

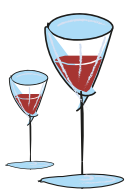
 @CIBREO_FIRENZE

 @CIBRÈO RISTORANTE & COCKTAIL BAR

 @CIBRÈOFIRENZE

31/12/2025





Menù Vegetariano | Vegetarian Menu

Antipasti | Entrée

Carpaccio di Cardoncelli, Emulsione di Arancia
Cardoncelli Mushrooms Carpaccio, Orange Vinaigrette

Farinata, Carciofo Croccante e Pecorino
Farinata, Crispy Fried Artichoke and Pecorino Cheese

Cappuccino di Patate, Funghi di Pioppo Tostati,
Cacao Amaro e Tartufo Bianco
*Potatoes Cappucino, Pioppini Mushrooms, Bitter Cocoa
and White Truffle*

Primi | First Courses

Risotto allo Stracchino Invecchiato
Aged Stracchino Cheese Risotto

Passatelli in Brodo di Porcini e Parmigiano
*Passatelli Pasta in Porcini Mushroom and Parmigiano
Cheese Broth*

Secondo | Main Course

Wellington di Verdure di Stagione
Seasonal Vegetables Wellington

Dolce | Dessert

Ananas Caramellato al Rum, Sorbetto al Cocco e
Cannolo di Ricotta
*Rum-Caramelized Pineapple, Coconut Sorbet and
Ricotta Cannoli*

Menù € 165 a persona, vini non inclusi | Menu € 165 per person, wines not included*

Menù Bambini | Kids Menu

Tagliolini Cacio e Burro
Tagliolini with Cacio & Butter Sauce

Polpette di Pollo e Ricotta alla Pomarola & Patate “Fritte Fritte”
*Chicken and Ricotta Cheese Meatballs with Tomato Sauce &
Double Fried Potatoes*

€ 40*

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

