

CAFFETTERIA

Caffè	€ 2,00
Latte	€ 2,00
Latte macchiato	€ 2,00
Orzo	€ 2,00
Caffè Americano	€ 2,00
Cappuccino	€ 3,00
Caffelatte	€ 3,00
Caffè Marocchino	€ 3,00
Caffè shakerato	€ 5,00
Cioccolato calda (in stagione)	€ 6,00
Irish coffee	€ 8,00
Maggiorazione per correzione	€ 2,00

Tea

Darjeling biologico Tè nero dall'aroma speziato	€ 5,00
Green Tea Tè verde leggermente amarognolo	€ 5,00
Golden Yunan Tè nero dal sapore morbido e rotondo	€ 5,00
Lapsang Souchong Tè nero dall'aroma affumicato	€ 6,00
Jasmine Special Tè verde con fiori di gelsomino	€ 6,00

Tisane

Camomilla in fiori	€ 6,00
Verbena	€ 6,00
Frutti di bosco Karkadè, rosa canina, mela, ribes e mirtillo	€ 7,00
Fuoco di camino Karkadè, scorza di arancia, cannella, mandorla, chiodi di garofano	€ 7,00
Finocchio e liquirizia Semi di finocchio e liquirizia	€ 7,00

UOVA / EGGS · dalle ore 9 alle 12

Mi Voglio Bene Toasted Bread with Organic Eggs and Parmigiano	€ 12,00
Uova Affrittellate con Rigatino Fried Organic Eggs with Tuscan Bacon	€ 12,00
2 Uova al Piatto Scrambled; Fried; Boiled	€ 7,00

PANE BURRO E MARMELLATE DEL CIBRÈO OUR BREAD, HOME MADE MARMELADE AND BUTTER dalle ore 9 alle 12 € 6,00

DALLA CUCINA / FROM THE KITCHEN dalle ore 15 alle 20

Tartine con lo Sgombro Tartines with Mackerel	€ 10,00
La Scapizza Scamorza Cheese	€ 15,00
Tuscan Club Sandwich Tuscan Club Sandwich	€ 14,00
Busiata alla Pomarola Busiata with Tomato Sauce	€ 14,00
Zuppa del Giorno Soup of the Day	€ 12,00
Roast Beef alla Fiorentina con Contorno Florentine style Roast Beef with Side Dish	€ 25,00

INSALATE / SALADS · dalle ore 11 alle 20

Brenda Insalata Mista, tonno, zucchine, pomodori, peperoni, cipolle, origano Mixed salad, tuna, courgettes, tomatoes, peppers, onions, oregano	€ 12,00
Perfidia Pomodori, tonno, cetrioli, basilico, cipolle, peperoncino Tomatoes, tuna, cucumbers, basil, onions, chili peppers	€ 12,00
Ettorina Insalata mista, pomodori, tonno, mozzarella, uova sode, patate lesse, origano Mixed salad, tomatoes, tuna, mozzarella, boiled eggs, boiled potatoes, oregano	€ 12,00
Greca Olive, pomodori, cipolle, cetrioli, feta, capperi, origano Olives, tomatoes, onions, cucumbers, feta, capers, oregano	€ 12,00

DOLCI / DESSERTS

Torta di Formaggio con Marmellata di Arance Amare Cheesecake with Bitter Orange Marmalade	€ 8,00
Torta di Cioccolato Chocolate Cake	€ 8,00
Panna Cotta con Caramello Panna Cotta with Caramel	€ 8,00
Bavarese alla Vaniglia o al Caffè con Salsa di Cioccolato Bavarian cream vanilla or coffee flavour with chocolate sauce	€ 8,00
Dolce del giorno Dessert of the Day	€ 10,00

Non applichiamo il coperto / There is No cover charge

BEVANDE / BEVERAGES

Acqua naturale o gassata (0,50 lt)	€ 3,00
Acqua naturale o gassata (0,75lt)	€ 4,00
Succhi di frutta naturali Mirtillo, Pesca, Pera, Albicocca, Mela Annurca Succo di Pomodoro Bio (condito)	€ 5,00
Spremuta di Arancia (in stagione)	€ 6,00
Bibite Chinotto, Aranciata, Ginger Ale, Ginger Beer, Acqua Tonica, Coca-Cola, Lemon Soda	€ 5,00
Aperitivi Sanbittèr bianco, Sanbittèr rosso, Campari Soda	€ 5,00

BIRRE / BEERS

BVS Birrificio Valdarno Superiore - Birra ad alta fermentazione del Maestro birraio Antonio Massa

	33 cl	75 cl
Malafasca - alc. 4% Stile Kolsch, bionda con leggeri profumi di lavanda e rosmarino.	€ 6,00	€ 12,00
Pratomagno - alc. 6,5% Ale rossa con riflessi ambrati, prodotta con una sola tipologia di luppolo, aromatizzata con le erbe spontanee del Pratomagno: melissa e timo.	€ 7,00	€ 14,00
Cetica - alc. 7% Strong Ale realizzata con malti pregiati. Farro Bio e patata rossa di Cetica. L'amido della patata dona alla birra mineralità e carica alcolica elegantissima.	€ 8,00	€ 14,00

VERMOUTH

Martini Dry	€ 5,00
Carpano Rosso / Carpano Bianco	€ 5,00
Carpano Antica Formula	€ 7,00
Tuscany Vermouth Winestillery	€ 7,00

LIQUORI / LIQUORS

Rabarbaro	€ 5,00
Aperol	€ 5,00
Amaretto di Saronno	€ 5,00
Cointreau	€ 5,00
Grand Marnier	€ 6,00
Baileys	€ 6,00

COCKTAILS ANALCOLICI / NON-ALCOHOLIC

Cibreino Succo d'arancia, spremuta di limone, sciroppo alla menta, Soda	€ 7,00
Raffaello Succo di pompelmo, succo di ananas, spremuta di limone, granatina e ginger beer	€ 7,00
Sant'Ambrogio Succo di mirtillo, spremuta di limone, zucchero, ginger beer	€ 8,00
Verrocchio Sciroppo di sambuco, succo di pompelmo, succo di arancia, Sanbitter bianco	€ 8,00

COCKTAILS

Americano Campari bitter, Carpano rosso, Soda water	€ 8,00
Bellini Succo di Pesca Bio e Spumante	€ 8,00
Bloody Mary Vodka, succo di pomodoro Bio	€ 9,00
Boulevardier Bourbon Whiskey, Campari bitter, Carpano Antica Formula	€ 10,00
Cardinale Gin, Campari bitter, Vermouth dry	€ 8,00
Cocktail Champagne Cognac, Grand Marnier, zucchero, angostura, Spumante	€ 10,00
Cocktail Martini Gin, Vermouth dry	€ 10,00
French 75 Gin, succo di limone, zucchero, Spumante	€ 9,00
Gin Tonic Bombay Gin, Tonic water	€ 9,00
Hanky Panky Gin, Vermouth rosso, gocce di Fernet Branca	€ 9,00
Harry' s lady Cointreau, crema di menta bianca, succo di limone	€ 9,00
Last Word Gin Chartreuse Verde, Maraschino, limone	€ 10,00
Manhattan Whiskey Canadese, Vermouth rosso, angostura	€ 10,00
Margarita Tequila, Cointreau, succo limone	€ 10,00
Milano Torino Campari, Carpano rosso	€ 8,00
Mimosa (in stagione) Spremuta di Arance e Spumante	€ 9,00
Negroni Gin, Campari bitter, Vermouth rosso	€ 9,00
Old fashioned Bourbon Whiskey, zucchero, angostura	€ 10,00
Old Pal Rye Whiskey, Campari bitter, Vermouth dry,	€ 10,00
Rossini (in stagione) Pura di Fragole e Spumante	€ 9,00
Sazerac Cognac, Assenzio, zucchero, Peychaud bitter	€ 10,00
Sidecar Cognac, Cointreau, limone	€ 8,00
Spritz Aperol o Campari, Prosecco, Soda water	€ 7,00

AMARI € 6,00

Montenegro, Amaro del Capo, Fernet Branca
Branca Menta, Cynar, Rabarbaro

VINI DA DESSERT / SWEET WINES € 6,00

Porto Rosso, Porto Bianco, Sherry, Vin Santo
Vino Passito, Vino di Visciole

DISTILLATI / SPIRITS

	5 cl	cocktail
• Gin •		
Vallombrosa	€ 10,00	€ 12,00
Hendrick's	€ 12,00	€ 14,00
London dry Winestillery	€ 12,00	€ 14,00
Peter in Florence	€ 12,00	€ 14,00
Old Tom Winestillery	€ 13,00	€ 15,00
• Vodka •		
VKA	€ 9,00	€ 11,00
Belvedere	€ 10,00	€ 12,00
Tuscany Vodka Winestillery	€ 10,00	€ 12,00
• Whisky •		
Lagavulin	€ 12,00	€ 14,00
Caol Ila	€ 12,00	€ 14,00
Talisker 10 y	€ 10,00	€ 12,00
Oban 14 y	€ 12,00	€ 14,00
Nikka from the barrel	€ 13,00	€ 15,00
• Whiskey •		
Jack Daniel's	€ 8,00	€ 10,00
Marker's Mark	€ 10,00	€ 12,00
Woodford reserve	€ 12,00	€ 14,00
• Rum •		
Santa Teresa 1796	€ 10,00	€ 12,00
Kraken	€ 10,00	€ 12,00
Zacapa 23	€ 12,00	€ 14,00
• Cognac Armagnac •		
Courvoisier	€ 7,00	
Dartigalonge	€ 8,00	
Hennessy	€ 8,00	
Remy Martin v.s.o.p.	€ 10,00	
Janneau v.s.o.p.	€ 10,00	
• Calvados •		
Morin	€ 6,00	
• Brandy •		
Carlos I	€ 7,00	
Cardinal Mendoza	€ 8,00	
• Grappa •		
Bianca	€ 6,00	
Barrique	€ 7,00	

I nostri menù seguono il ritmo delle stagioni. Si muovono fra l'inverno, la primavera, l'estate e l'autunno. Si muovono ogni mese, ogni settimana, ogni giorno.

Ci avvaliamo di pescatori del mare toscano, dei contadini della provincia di Firenze, dei loro prodotti e delle centinaia di fornitori che stanno in costante rapporto con noi.

Il cattivo tempo può cambiare il nostro menù di pesce, settembri caldi possono portare a maturazione rapida il fico verdino, novembri tiepidi allungare la stagione dei porcini.

È dall'8 settembre 1979 che abbracciamo pastori e i loro formaggi, macellai con le loro carni, spremitori di olive fiorentini e tanti altri produttori del bello e del buono.

La filosofia che illumina i nostri passi è semplice: mai surgelati, un utilizzo del frigorifero ridotto al minimo e una passione assoluta per la nostra dispensa.

Se avete bisogno di maggiori informazioni siamo a vostra disposizione.

Fabio Picchi

Our menus follow the rhythms of the seasons. They move from winter to spring, summer and autumn, changing every month, every week, every day.

We are supplied by fishermen from the Tuscan sea, farmers and their products from nearby Florence, and hundreds of other suppliers that we are in touch with constantly.

Adverse weather conditions may influence the fish menu, hot Septembers can lead to the early ripening of green figs, warmer Novembers extend the porcini mushroom season.

From September 8, 1979 we have embraced our shepherds and their cheeses, butchers and their meats, Florentine olive oil pressers and many others who produce beautiful and good products. The philosophy which illuminates our steps is simple: we never use frozen products, we reduce then use of the refrigerator to the minimum and are passionate about our pantry.

If you need further information please let us know.

Fabio Picchi



Via A. Del Verrocchio, 8 r



Via dé Macci, 122 r



Via A. Del Verrocchio, 2 r



Via dé Macci, 111 r

Per Info e Prenotazioni 055 234 11 00

C.BIO
cibo buono, italiano e onesto
PARTNER COMPANY

www.cibreo.com www.cbio.it www.teatrodelsale.com



CIBREÒ

FIRENZE

CAFFÈ



MENU

CAFFETTERIA / DRINK