

MENÙ CIBRÈO CAFFÈ

Dalle ore 7 alle ore 12
From 7a.m. to 12p.m.



lactose free



gluten free



vegetarian

CAFFETTERIA Cafeteria

Caffè espresso <i>Espresso coffee</i>	€ 3,50
Caffè decaffeinato <i>Decaffeinated coffee</i>	€ 4
Espresso doppio, americano, caffè d'orzo, latte macchiato, cappuccino, cioccolata calda <i>Double espresso, american, barley coffee, latte, cappuccino, hot chocolate</i>	€ 5,50
Selezione di tè e tisane <i>Selection of teas and infusion</i>	€ 7
Selezione di succhi di frutta <i>Selection of fruit juices</i>	€ 7
Centrifughe del giorno <i>Freshly blended fruit and vegetables</i>	€ 10
Spremuta di frutta fresca <i>Freshly squized juices</i>	€ 8
Selezione di brioches e torte del giorno <i>Selection of brioches and cakes of the day</i>	€ 2,50/6
Selezione di panini del Cibrèo <i>Selection of Cibrèo sandwiches</i>	€ 2,50/6
Pane, burro e marmellate del Cibrèo <i>Bread, butter and Cibrèo homemade marmalades</i>	€ 12

SELEZIONE DI UOVA Eggs selection

Mi voglio tanto bene <i>Toasted bread with organic eggs, cheese and avocado</i>	€ 16
Uova affrittellate con rigatino <i>Fried organic eggs with tuscan bacon</i>	€ 12
Uova al piatto <i>Scrambled</i> <i>Fried, boiled, pouched</i>	€ 10



DALLA CUCINA From the kitchen

Toast avocado e feta <i>Toast with avocado and feta</i>	€ 16
Toast toscano con prosciutto crudo e formaggio <i>Tuscan toast with cured ham and cheese</i>	€ 13
Trota salmonata con insalatina servita con limone o burro <i>Salmon trout with fresh salad served with lemon or butter</i>	€ 18
Cibrèo Club Sandwich <i>Cibrèo Tuscan Club Sandwich</i>	€ 20

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



Via dé Macci, 5 r

Per Info e Prenotazioni

055 234 11 00

info@cibreo.com

www.cibreo.com

www.teatrodelsale.com



CIBRÈO

FIRENZE

CAFFÈ



MENÙ CAFFETTERIA