

DALLA CUCINA
From the Kitchen

Tartine con lo Sgombro <i>Tartines with Mackerel</i>	€ 10,00
Acciughe al Verde <i>Anchovies with Green Sauce</i>	€ 14,00
Prosciutto dello "Zivieri" cotto nel Forno a Legna <i>"Zivieri" Ham Cooked in Wood Oven</i>	€ 14,00
Prosciutto Crudo Tagliato al Coltello <i>Raw Ham Hand Sliced</i>	€ 14,00
Tuscan Club Sandwich <i>Tuscan Club Sandwich</i>	€ 14,00
La Scapizza <i>Scamorza Cheese</i>	€ 15,00

ENTRATE
Entrée

Gelatina di Pomodoro <i>Tomato gelatine</i>	€ 6,00
I Sott'Oli del Cibrèò <i>Our Vegetables Preserved in Olive Oil</i>	€ 8,00
Patè del Cibrèò <i>Our Chicken Liver Paté</i>	€ 8,00
Vassoio di Antipasti del Cibrèò <i>Tray of Antipasti</i>	€ 15,00

PRIMI
First Courses

Busiata al Pomodoro <i>Busiata with Tomato Sauce</i>	€ 16,00
Tagliolino Cacio e Burro <i>Tagliolino with Cacio and Butter Sauce</i>	€ 16,00
Petali all'Elbana <i>Petali Pasta with Tuna fish Preserved in Olive Oil</i>	€ 16,00
Busiata al Pesto <i>Busiata with Pesto Sauce</i>	€ 17,00
Tortelloni di Ricotta e Spinaci <i>Tortelloni with Ricotta cheese and Spinach</i>	€ 18,00

SECONDI CON CONTORNO
Main Courses with Side Dish

Fegato di Vitella <i>Veal Liver</i>	€ 25,00
Bracioline fritte rifatte alla Livornese <i>Room temperature Fried Beef Slices with Tomato Sauce</i>	€ 27,00
Roast Beef alla Fiorentina <i>Florentine style Roast Beef</i>	€ 27,00
Braciola del "Rimba" <i>Sliced of Beef "Rimba" style</i>	€ 28,00
La nostra Tartar di Fassona Piemontese <i>Fassona Beef Tartar</i>	€ 30,00
Hachè di Fassona Piemontese <i>Fassona Beef Tartar slightly burned</i>	€ 30,00
La nostra "Braciola taglio Bistecca" (p.p.) <i>Boneless Beef Steak aged 40 days</i>	€ 40,00
Pesce al Cartoccio <i>Fish of the Day in Foil</i>	€ 25,00

MENU GASTRONOMICO
Gastronomic Menu

Menù a 40 €

Vassoio di Antipasti del Cibrèò, Secondo con Contorno e uno dei nostri Dolci
Tray of Antipasti, Main Course with Side Dish, Dessert

Menù a 50 €

Vassoio di Antipasti del Cibrèò, Primo, Secondo con Contorno e uno dei nostri Dolci
Tray of Antipasti, First Course, Main Course with Side Dish, Dessert

Menù a 60 €

Vassoio di Antipasti del Cibrèò, Piccolo assaggio di Primo, "Braciola taglio Bistecca" e uno dei nostri Dolci
Tray of Antipasti, Little Taste of a First Course, Boneless Beef Steak aged 40 days, Dessert

FORMAGGI
Cheese

Canestrato Sardo Pecorino cheese	€ 6,00
Blu di Capra Goat Blue cheese	€ 8,00
Formaggio del Giorno Cheese of the Day	€ 6,00-8,00

Non applichiamo il coperto / There is No cover charge

DOLCI
Desserts

Torta di Formaggio con Marmellata di Arance Amare <i>Cheesecake with Bitter Orange Marmalade</i>	€ 8,00
Torta di Cioccolato <i>Chocolate Cake</i>	€ 8,00
Panna Cotta con Caramello <i>Panna Cotta with Caramel</i>	€ 8,00
Bavarese alla Vaniglia o Caffè con Salsa di Cioccolato <i>Bavarian Cream Vanilla flavour or Coffee with Chocolate Sauce</i>	€ 8,00
Dolce del Giorno <i>Dessert of the Day</i>	€ 10,00

(*in stagione) **APERITIVI** € 7,00-10,00
Aperitifs

Bellini, Cocktail Martini, Vodka Martini, Spritz, Bronx, Bloody Mary, Negroni, Americano, Manhattan, Gibson, Rossini*, Mimosa*

BIRRE
Beers

Birrificio Valdarno Superiore	33 cl	75 cl
BVS Malafrasca - alc. 4%	€ 6,00	€ 12,00
BVS Pratomagno - alc. 6,5%	€ 7,00	€ 14,00
BVS Cetica - alc. 7%	€ 8,00	€ 14,00

Birra ad Alta Fermentazione del Maestro Birraio Antonio Massa

BIBITE € 5,00
Soft Drinks

Aranciata, Tonic, Pomodoro condito bio, Chinotto

BEVANDE
Beverages

Acqua	0,5 lt	0,75 lt
Caffè	€ 3,00	€ 4,00
Cappuccino		€ 2,00
Amari		€ 3,00
Grappa Bianca / Barrique		€ 5,00
Vin Santo	€ 6,00 /	€ 5,00

Per eventuali allergie chiedere al personale di sala.
In case of any allergies, kindly ask the Staff.

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

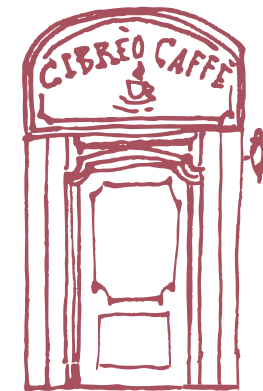
www.cibreo.com www.cbio.it www.teatrodelsale.com



CIBRÈO

FIRENZE

CAFFÈ



MENU
CENA