

Dalle ore 19 alle ore 22.30 / From 7 p.m. to 10.30 p.m.

ANTIPASTI*Entrée*

- Vassoio di antipasti del Cibrèò €18
Selection of Cibrèò starters
- Tartare di Fassona Piemontese €25
Fassona beef tartare
- Vitello tonnato €18
Sliced veal with tuna sauce
- Il Chiasso €32
Raw fish of the day with celery, oil and lemon
- Panizza di ceci con i sott'oli €16
Chickpeas Panizza with vegetables in E.V.O. oil

PRIMI*First Courses*

- Sformato di patate e ricotta con il pesto €18
Potato and ricotta flan with pesto sauce
- Tagliolino cacio e burro €20
Tagliolini with parmesan and butter sauce
- Gnudi di ricotta e spinaci €20
Ricotta and spinach gnudi
- Paccheri con i carciofi €18
Paccheri with artichokes
- Zuppa di pesce dell'Arcipelago Toscano €19
Daily fish soup from "Arcipelago Toscano"



Cibrèò signature



lactose free



gluten free



vegetarian

SECONDI CON CONTORNO*Main courses with side dishes*

- Coniglio farcito con cipolline in agrodolce €40
Stuffed rabbit rollè with sweet and sour onions
- La nostra "braciola taglio bistecca" con il purè €40
Boneless beefsteak aged 40 days with potato purée
- Parmigiana di melanzane con insalatina €25
Aubergine parmigiana with green salad
- Mazzancolle gratinate con insalatina €45
Prawns au gratin with green salad
- Pesce del giorno al cartoccio €23
Fish of the day in foil
- Pikki Burger con patate €27
Cibrèò style burger with fried potatoes
- Selezione di formaggi €20
Assortment of cheese

DOLCI*Desserts*

- Torta al formaggio con la marmellata di arance amare €12
Cheese cake with bitter orange marmalade
- Torta al cioccolato €12
Chocolate cake
- Panna cotta con il caramello €10
Panna cotta with caramel
- Bavarese alla vaniglia con salsa di frutta €10
Bavarian cream vanilla flavour with fruit sauce
- Tagliata di frutta €10
Fruit plate

Coperto €3,50 a persona / Cover charge €3,50 p.p.

BEVANDE*Beverage*

- Acqua naturale e gassata (0,75l) €5
Still and sparkling water
- Succhi di frutta naturali €7
Organic fruit juices
- Spremuta di arancia €8
Freshly squeezed orange juice
- Soft drinks €7
- Aperitivi analcolici €7
Non-alcoholic beverage

BIRRE*Beers*

- Birra a bassa fermentazione – alc. 4% 33cl €8
Low fermentation beer

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

- Malafrasca alc. 4% 33cl €10 / 75cl €16
Stile Kolsch, bionda con leggeri profumi di lavanda e rosmarino / Kolsch style, blonde beer with light lavender and rosemary smells

- Pratomagno – alc. 6.5% 33cl €10 / 75cl €16

Ale rossa con riflessi ambrati, prodotta con una sola tipologia di luppolo, aromatizzata con le erbe spontanee del Pratomagno: melissa e timo

Red Ale with amber reflections, produced with a single type of hop, flavored with the spontaneous herbs of Pratomagno: lemon balm and thyme

- Cetica – alc. 7% 33cl €10 / 75cl €16

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.

Strong Ale made with fine malts. Organic spelled and red potato from Cetica. The starch of the potato gives the beer a very elegant minerality and alcoholic flavour.

COCKTAILS

- Negroni €15
Gin, Campari bitter, red vermouth
- Americano €15
Campari bitter, carpano rosso, soda water
- Bellini – solo in stagione €15
Organic peach juice, spumante - seasonal
- Rossini - solo in stagione €15
Strawberry purée, spumante - seasonal
- Mimosa €15
Freshly squeezed juice, spumante
- Bloody Mary €15
Vodka, organic tomato juice
- Old fashioned €15
American whiskey, sugar, angostura
- Margarita €15
Tequila, Cointreau, lemon juice
- Manhattan €15
Whiskey canadese, red vermouth, angostura
- Cardinale €15
Gin, Campari bitter, dry vermouth
- Cocktail Champagne €15
Cognac, Grand Marnier, sugar, angostura, spumante
- Cocktail Martini €15
Gin, dry vermouth
- Harry's lady €15
Cointreau, white mint cream, lemon juice
- Milano Torino €15
Campari, red vermouth
- Sidecar €15
Cognac, Cointreau, lemon
- Spritz €12
Aperol or Campari, prosecco, soda water
- Gin Tonic da €17 a €23 / from €17 to €23
Gin: Bombay, Hendrick's, Tanqueray, Gin Mare, tonic water
- Cocktail analcolici €12
Non-alcoholic cocktails

AMARI – BITTERS €10

Montenegro, Amaro del Capo, Fernet Branca, Branca Menta

VINI DA DESSERT – DESSERT WINES

Porto rosso, porto bianco, sherry, vin santo, vino passito, vino di visciole

da €10 a €15 /from €10 to €15

DISTILLATI – SPIRITS 5cl / **COCKTAIL****Vodka** €15/€20

VKA, Belvedere, Grey Goose

Whisky €15 - €18/€20 - €25Lagavulin, Caol Ila,
Talisker 10y.o., Oban 14y.o.,
Nikka from the barrel**Whiskey** €10 - €15/€18 - €23Jack Daniel's, Marker's Mark,
Woodford reserve**Rum** €15 - €17/€18 - €23

Santa Teresa 1796, Zacapa 23

Cognac Armagnac

Courvoisier €12

Dartigalonge €14

Hennessy €14

Remy Martin v.s.o.p. €16

Calvados

Morin €10

Brandy

Cardinal Mendoza €12

Grappa

Bianca €12

Barrique €14

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.teatrodel.sale.com



CIBREÒ

FIRENZE

CAFFÈ

MENÙ
CENA