

Dalle ore 12 alle ore 19 / From 12 p.m. to 7 p.m.

INSALATE

Salads

Ettorina: insalata mista, pomodori, tonno, mozzarella, uova sode, patate lesse, origano. €15

Mixed salad, tomatoes, tuna, mozzarella, boiled eggs, boiled potatoes, oregano

Cesarina: lattuga romana, pollo, parmigiano, crostini di pane, rigatino €15

Lettuce, chicken, parmesan, croutones, rigatino

La mozzarella e pomodoro €15

Mozzarella and fresh tomato salad

DALLA CUCINA

From the kitchen

Tartine con sgombro € 10

Tartines with Mackerel

Cibrèo Club Sandwich € 20

Cibrèo Tuscan Club Sandwich

Prosciutto dello "Zivieri" cotto nel forno a legna €16

"Zivieri" ham cooked in wood oven

Prosciutto crudo tagliato al coltello €16

Hand sliced cured ham

Gelatina di pomodoro €6

Tomato gelatine

I sott'oli del Cibrèo €7

Preserved vegetables in E.V.O. oil

Paté del Cibrèo €10

Chicken liver paté

La nostra tartare di Fassona Piemontese €24

Fassona beef Tartare



Cibrèo signature



lactose free



gluten free



vegetarian

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

PRIMI

First courses

dalle 12 alle 15 - from 12 p.m to 3 p.m.

Paccheri alla pomarola €15

Paccheri with tomato sauce

Tagliolino cacio e burro €18

Tagliolini with cacio and butter sauce

Busiate con il ragù del Cibrèo €16

Busiate with ragu sauce

Tortelloni di ricotta e spinaci €18

Tortelloni with ricotta cheese and spinach

Primo del giorno - First course of the day

SECONDI

Main courses

dalle 12 alle 15 - from 12 p.m. to 3 p.m.

Polpette di pollo e ricotta con la pomarola €20

Chicken and ricotta meatballs with tomato sauce

Roastbeef del Cibrèo €25

Cibrèo roast beef

Gurguglione di verdure €18

Vegetables stew

Pesce del giorno al cartoccio €23

Fish of the day in foil

Pikki Burger con patate €27

Cibrèo style burger with fried potatoes

Contorni del giorno da €6 a €8

Side dishes of the day from €6 to €8

Selezione di formaggi € 20

Assortment of cheese

DOLCI

Desserts

Panna cotta con il caramello €10

Panna cotta with caramel

La Viennese €12

Almond tart with blueberry marmalade

Torta al cioccolato €12

Chocolate cake

Bavarese alla vaniglia con salsa al cioccolato €10

Bavarian cream vanilla flavour with chocolate sauce

Tagliata di frutta €10

Fruit plate

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 - €25

Lagavulin, Caol Ila,

Talisker 10y.o., Oban 14y.o.,

Nikka from the barrel

Whiskey

€10 - €15/€18 - €23

Jack 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