



ANTIPASTI | Starters

Vassoio di Antipasti del Cibrèo € 25
Cibrèo Starter Selection
1 - 3 - 7 - 8 - 9

Insalata di Gallina con Pere Passacrassana e la nostra Maionese € 20
Chicken Salad with Passacrassana Pears and Cibrèo Homemade Mayonnaise
3 - 9 - 10 |  


Battuta al Coltello con Pane Natura € 25
Cibrèo Style Beef Tartare
1 | 

La Lattuga dell'Orto € 10
Fresh Organic Seasonal Salad
  

Pesce del Giorno Cotto Crudo € 35
Lightly Cooked Catch of the Day
4 |  

Croissant con Baccalà Mantecato € 18
Croissant Stuffed with Creamy Cod Brandade
1 - 4 - 7

PRIMI | First Courses

Sformato di Bietole con la Pomarola € 20
Swiss Chard Flan with Tomato Sauce
3 - 7 |  


Timballo di Tagliolini € 22
Tagliolini Pasta Timbale
1 - 3 - 7

Passato di Peperoni Gialli € 22
Yellow Pepper Soup
1 - 7 - 9 | 



Zuppa del Giorno € 20
Soup of the Day


SECONDI | Main Courses

Bicchiere di Manzo con Mangiatutto in Umido € 45
Beef Sirloin Tip Center Steak with Snow Peas
 

Arista al Forno con Purè di Patate € 38
Roasted Pork Loin with Mashed Potatoes
7 | 

Piccione Ripieno di Mostarde € 42
Roasted Pigeon Stuffed with Mustard
10 - 12 |  

Gurguglione di Verdure con Uovo e Fontina € 32
Vegetable Stew with Egg and Melted Fontina Cheese
3 - 7 - 9 |  

Trancio di Ricciola con Maionese all'Acqua di Pesce e Pomodoro Fiorentino € 45
Seared Amberjack with Fish Mayonnaise and Florentine Tomato
3 - 4 |  

Selezione di Formaggi € 18
Cheese Selection

DOLCI | Desserts

Torta al Cioccolato € 12
Chocolate Cake
3 - 7 |  

Torta al Formaggio con Marmellata di Arance Amare € 12
Cheesecake with Bitter Orange Marmalade
1 - 3 - 7 | 

Crostatina di Frutta € 12
Fruit Tart
1 - 3 - 7 | 

Frutta di Stagione € 10
Seasonal Fruit Plate
 

LEGENDA

Senza Glutine | *Gluten Free* 

Senza Lattosio | *Lactose Free* 

Vegetariano | *Vegetarian* 