

CAFFETTERIA

Cafeteria

| | |
|---|--------|
| Caffè Espresso / Espresso Coffee | € 3,50 |
| Caffè Decaffeinato / Decaffeinated Coffee | € 4 |
| Espresso Doppio, Americano, Caffè d'Orzo, Latte Macchiato, Cappuccino, Cioccolata Calda | € 5,50 |
| <i>Double Espresso, American Coffee, Barley Coffee, Latte, Cappuccino, Hot Chocolate</i> | |

BEVANDE

Beverage

| | |
|---|------|
| Acqua Naturale/Gassata (0,75 lt.) <i>Still/Sparkling Water</i> | € 5 |
| Selezione di Tè e Tisane <i>Tea & Infusion Selection</i> | € 7 |
| Succhi di Frutta Naturali Biologici <i>Organic Fruit Juices</i> | € 7 |
| Spremuta di Frutta Fresca <i>Freshly Squeezed Fruit Juice</i> | € 8 |
| Centrifughe di Frutta e Verdura del Giorno <i>Freshly Blended Fruit & Vegetables</i> | € 10 |
| Bevande Analcoliche / Soft Drinks | € 7 |
| Aperitivi Analcolici / Non-Alcoholic Aperitif | € 7 |
| Cocktail Analcolici / Mocktails | € 12 |

COLAZIONE DOLCE

Sweet Breakfast

| | |
|--|--------|
| Croissant Vuoto <i>Plain Croissant / 1-3-7</i> | € 3 |
| Girella all'Uvetta <i>Pain aux Raisins / 1-3-7</i> | € 3,50 |
| Croissant con Marmellata Fatta in Casa <i>Croissant Stuffed with Homemade Jams / 1-3-7</i> | € 4 |
| Parigina alla Crema <i>Pastry with Italian Custard / 1-3-7</i> | € 4 |
| Torta del Giorno <i>Cake of the Day</i> | € 8 |
| Pane, Burro e Marmellate del Cibrèò <i>Bread with Butter and Cibrèò Homemade Marmalades / 1-7</i> | € 12 |

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

COLAZIONE SALATA

Savoury Breakfast

| | |
|--|------|
| Duchesse Burro e Acciuga <i>Bread with Butter and Anchovies / 1-4-7</i> | € 3 |
| Panino con lo Sgombro e Maionese Fatta in Casa <i>Sandwich Stuffed with Mackerel and Homemade Mayonnaise / 1-3-4-7</i> | € 4 |
| Croissant con Burro e Prosciutto Cotto dello "Zivieri" <i>Butter and "Zivieri" Baked Ham Croissant / 1-3-7</i> | € 6 |
| Toast Toscano con Prosciutto Crudo e Formaggio <i>Tuscan Toast with Cured Ham and Cheese / 1-7</i> | € 13 |
| Toast Avocado e Feta <i>Avocado & Feta Toast / 1-7</i> | € 16 |
| Trota Salmonata con Insalatina servita con Limone o Burro <i>Salmon Trout with Fresh Organic Salad with Lemon or Butter Dressing / 4-7</i> | € 18 |
| Club Sandwich del Cibrèò <i>Cibrèò Tuscan Club Sandwich / 1-7-10</i> | € 20 |

SELEZIONE DI UOVA

Egg Selection

| | |
|---|------|
| Ova al Piatto <i>Strapazzate - Scrambled / 3-7</i> | € 10 |
| Occhio di Bue, In Camicia, Bollite <i>Fried, Boiled, Pouched / 3</i> | € 3 |
| Aggiunta di: Prosciutto, Rigatino, Verdure, Formaggio (ciascuno/each) <i>Addition of: Ham, Tuscan Bacon, Vegetables, Cheese</i> | € 3 |
| Aggiunta di Avocado <i>Addition of Avocado</i> | € 4 |
| Uova Affrittellate con Rigatino <i>Fried Organic Eggs with Tuscan Bacon / 3</i> | € 12 |
| Mi Voglio Tanto Bene <i>Toasted Bread with Organic Eggs, Parmesan Cheese and Avocado / 1-3-7</i> | € 16 |

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, Cipolla, Origano <i>Mixed Salad, Tomatoes, Tuna, Mozzarella Cheese, Boiled Eggs, Boiled Potatoes, Onion, Oregano / 3-4-7</i> | € 15 |
| Cesarina: Lattuga Romana, Pollo, Parmigiano, Crostini Di Pane, Rigatino <i>Lettuce, Chicken, Parmesan Cheese, Bread Croutons, Tuscan Bacon / 1-3-7</i> | € 15 |
| La Mozzarella e il Pomodoro <i>Caprese Salad with Mozzarella Cheese and Fresh Tomato / 7</i> | € 15 |

Dalla Cucina

From the Kitchen

| | |
|---|------|
| Gelatina di Pomodoro / Tomato Gelée | € 6 |
| I Sott'Oli del Cibrèò <i>Cibrèò Preserved Vegetables in E.V.O. Oil</i> | € 7 |
| Paté del Cibrèò <i>Cibrèò Chicken Liver Paté / 1-7-9</i> | € 10 |
| Tartine allo Sgombro <i>Mackerel Tartines / 1-4-7</i> | € 10 |
| Prosciutto dello "Zivieri" Cotto nel Forno a Legna <i>"Zivieri" Ham Baked in the Wood Oven</i> | € 16 |
| Prosciutto Crudo Tagliato al Coltello <i>Hand Sliced Cured Ham</i> | € 16 |
| Cous Cous Panzanellato con Pomodori, Cetrioli, Peperoni Gialli, Cipolla, Basilico, Menta e Limone <i>Panzanella Style Cous Cous with Tomatoes, Cucumbers, Yellow Peppers, Onion, Basil, Mint and Lemon / 1</i> | € 18 |
| Vassoio di Antipasti del Cibrèò <i>Cibrèò Starters Selection / 1-3-7-8-9</i> | € 18 |
| Club Sandwich del Cibrèò <i>Cibrèò Tuscan Club Sandwich / 1-7-10</i> | € 20 |
| Tartare di Fassona Piemontese <i>Fassona Beef Tartare / 1-3-4-10</i> | € 25 |

DOLCI

Desserts

| | |
|--|------|
| Frutta di Stagione <i>Seasonal Fruit</i> | € 10 |
| Gelati & Sorbetti <i>Ice-Creams & Sorbets</i> | € 10 |
| Torta al Cioccolato <i>Chocolate Cake / 3-7</i> | € 12 |

BIRRE

Beers

| | |
|--|-----|
| Birra a Bassa Fermentazione – alc. 4% 33 cl. | € 8 |
| <i>Low Fermentation Beer</i> | |

BVS Birrificio Valdarno Superiore - Birra ad Alta Fermentazione del Maestro Birraio Antonio Massa**Malafrasca** – alc. 4% 33 cl. € 10 / 75 cl. € 16

Stile Kolsch, Bionda con leggeri profumi di Lavanda e Rosmarino / Kolsch style, Blonde Beer flavored with Lavender and Rosemary scents.

Pratomagno – alc. 6.5% 33 cl. € 10 / 75 cl. € 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% 33 cl. € 10 / 75 cl. € 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 Spelt and Cetica Red Potato. The Potato Starch gives the Beer a very elegant minerality and alcoholic flavour.

Signature Dish



Lactose Free



Gluten Free



Vegetarian

Coperto € 3,50 a persona / Cover charge € 3,50 per person

COCKTAILS

| | |
|--|------|
| Spritz Veneziano | € 16 |
| <i>Aperol or Campari, Prosecco, Soda Water</i> | |
| Hugo | € 16 |
| <i>Prosecco, Elderflower Liquor</i> | |
| Americano | € 18 |
| <i>Campari Bitter, Carpano Rosso, Soda Water</i> | |
| Aviation | € 18 |
| <i>Gin, Lime Juice, Maraschino, Crème de Violette</i> | |
| Bellini – Mimosa – Rossini (solo in stagione) | € 18 |
| <i>Organic Peach Juice/ Freshly Squeezed Orange Juice/ Strawberry Purée, Spumante (seasonal)</i> | |
| Bloody Mary | € 18 |
| <i>Organic Tomato Juice, Vodka</i> | |
| Cosmopolitan | € 18 |
| <i>Vodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberry</i> | |
| Daiquiri | € 18 |
| <i>Rum, Lime Juice, Simple Syrup</i> | |
| Dry-Dirty Martini | € 18 |
| <i>Gin or Vodka at your choice</i> | |
| Gin & Tonic | € 18 |
| <i>J. Berry, Tonic Water</i> | |
| Kamikaze | € 18 |
| <i>Vodka, Cointreau, Lime Juice</i> | |
| Manhattan | € 18 |
| <i>Canadian Whiskey, Red Vermouth, Angostura</i> | |
| Margarita | € 18 |
| <i>Tequila, Cointreau, Lemon Juice</i> | |
| Mojito | € 18 |
| <i>Rum, Lime Juice, Fresh Mint</i> | |
| Moscow Mule | € 18 |
| <i>Vodka, Lime Juice, Ginger Beer</i> | |
| Negroni | € 18 |
| <i>Gin, Campari Bitter, Red Vermouth</i> | |
| Old Fashioned | € 18 |
| <i>American Whiskey, Sugar, Angostura</i> | |
| Signature Cocktail | € 20 |
| Premium Brand | € 25 |

INDICAZIONI ALLERGENI
AVVISO IMPORTANTE

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova l'indicazione degli allergeni presenti come ingredienti. Gli stessi sono evidenziati con dei numeri, di seguito la corrispondenza numerica.

- 1 Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- 2 Crostacei e prodotti derivati
- 3 Uova e prodotti derivati
- 4 Pesce e prodotti derivati
- 5 Arachidi e prodotti derivati
- 6 Soia e prodotti derivati
- 7 Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
- 8 Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
- 9 Sedano e prodotti derivati
- 10 Senape e prodotti derivati
- 11 Semi di sesamo e prodotti derivati
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
- 13 Lupino e prodotti a base di lupino
- 14 Molluschi e prodotti a base di mollusco

ALLERGEN DIRECTORY
IMPORTANT NOTICE

On the menu at the end of each dish name you will find a number indicating the allergen ingredients. Please find here below the corresponding legends.

- 1 Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derivate
- 2 Shellfish and derivate
- 3 Eggs and derivate
- 4 Fish and derivate
- 5 Peanuts and derivate
- 6 Soy and derivate
- 7 Milk and derivate (including lactose)
- 8 Nuts as almonds (*Amigdalus communis*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derivate
- 9 Celery and derivate
- 10 Mustard and derivate
- 11 Sesame seeds and derivate
- 12 Sulphur dioxide and sulphites at concentrations over 10 mg/kg or mg / l identified as SO₂
- 13 Lupine and lupine-based products
- 14 Molluscs and mollusc-based products



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
Via dei Pescioni, 8 r

Per Info e Prenotazioni
Sant'Amrogio 055 234 11 00
Hotel Helvetia & Bristol 055 266 56 10
booking@cibreo.com

www.cibreo.com www.teatrodelsale.com



CIBREÒ

FIRENZE
CAFFÈMENÙ
CAFFETTERIA