

**ANTIPASTI | Starters**



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

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

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

Pesce del Giorno  
Leggermente Scottato € 35  
*Lightly Cooked Catch of the Day*  
4 |  

**PRIMI | First Courses**

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


Zuppa del Giorno € 20  
*Soup of the Day*



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

Passato di Zucca Gialla € 24  
*Butternut Squash Soup*  
7 |  



**SECONDI | Main Courses**

Carciofi con Uovo e Fontina € 32  
*Artichokes served with Egg and Fontina Cheese*  
3 - 7 |  

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


Bicchiere di Manzo con Radicchio  
Trevigiano Tardivo al Vino Rosso € 40  
*Beef Sirloin Tip Center Steak with Red-Wine Braised Trevisano Radicchio*  
12 |  

Piccione Ripieno di Mostarde con  
Cipolline Borettane in Agrodolce € 45  
*Roasted Pigeon Stuffed with Mustard accompanied by Sweet and Sour Borettane Scallions*  
9 - 10 - 12 |  

Trancio di Ricciola con Maionese all'Acqua  
di Pesce e Patate Gratinat € 45  
*Seared Amberjack with Fish Mayonnaise and Potatoes Au Gratin*  
3 - 4 |  

**DOLCI | Desserts**

Frutta Fresca di Stagione € 10  
*Seasonal Fruit Plate*  
  

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 | 

Selezione di Formaggi € 18  
*Cheese Selection*

**LEGENDA**

Senza Glutine | *Gluten Free* 

Senza Lattosio | *Lactose Free* 

Vegetariano | *Vegetarian* 

Vegano | *Vegan* 