

LA CENA - DINNER

DALLA CUCINA – *From the Kitchen*

Tartine allo Sgombro - <i>Mackerel Tartines</i> 1-3-4-7	€ 10
Acciughe al Verde - <i>Anchovies with Green Sauce</i> 4	€ 14
Prosciutto dello “Zivieri” Cotto nel Forno a Legna “Zivieri” <i>Ham baked in the Wood Oven</i> 1-7	€ 14
Prosciutto Crudo Tagliato al Coltello <i>Hand Sliced Cured Ham</i> LF – GF	€ 14
Club Sandwich del Cibrèo <i>Cibrèo Tuscan Club Sandwich</i> 1-7-10	€ 14
La Scapizza sporcata di Pomodoro con Acciughe e Capperi <i>Scamorza Cheese with Tomato Sauce, Anchovies and Capers</i> 4-7 GF	€ 15

ANTIPASTI - *Starters*

Gelatina di Curcuma, Yogurt e Limone <i>Turmeric, Yoghurt and Lemon Gelée</i> 7 SD - GF	€ 6
I Sott’Oli del Cibrèo <i>Cibrèo Preserved Vegetables in E.V.O. Oil</i> LF - GF - VEGAN	€ 7
Paté del Cibrèo <i>Cibrèo Chicken Liver Paté</i> 1-7-9 SD	€ 8

Non applichiamo il Coperto / *Cover Charge is not applied*

SD: Cibrèo SIGNATURE DISH VEG: Vegetariano/Vegetarian VEGAN: Vegano/Vegan
LF: Senza Lattosio/Lactose Free GF: Senza Glutine/Gluten Free

Vassoio di Antipasti del Cibrèo € 15
Cibrèo Starters Selection
 1-3-7-8-9

PRIMI – First Courses

Busiate alla Pomarola € 14
Busiate with Tomato Sauce
 1-7 | VEG

Petali all'Elbana € 16
Petali Pasta with Tuna Fish Preserved in E.V.O. Oil
 1-4-7

Tagliolini Cacio e Burro € 16
Tagliolini with Cacio and Butter Sauce
 1-3-7-9 | SD - VEG

Busiate al Ragù del Cibrèo € 17
Busiate with Cibrèo Style Ragout Sauce
 1-7-9

Tortelloni di Ricotta e Spinaci € 18
Tortelloni stuffed with Ricotta Cheese and Spinach
 1-3-7 | SD - VEG

SECONDI - Main Courses

Fegato di Vitella- *Veal Liver* € 25
 LF-GF

Roastbeef del Cibrèo Caffè € 27
Florentine Style Roast Beef
 7 | GF

La nostra Tartare di Fassona Piemontese € 30
Fassona Beef Tartare
 1-3-4-10 | LF

Non applichiamo il Coperto / *Cover Charge is not applied*

SD: Cibrèo SIGNATURE DISH VEG: Vegetariano/Vegetarian VEGAN: Vegano/Vegan
 LF: Senza Lattosio/Lactose Free GF: Senza Glutine/Gluten Free

Scamerita di Maiale con il Purè € 32
Pork Neck with Mashed Potatoes
7 | GF

Haché di Fassona Piemontese € 34
Fassona Steak Haché
LF – GF

La nostra “Braciola Taglio Bistecca” frollata 40 Giorni € 40
Boneless Beefsteak aged 40 Days
7 | SD – GF

Pesce del Giorno al Cartoccio € 25
Catch of the Day in Foil
4 | LF – GF

DOLCI - Desserts

Bavarese alla Vaniglia con Salsa al Cioccolato € 8
Vanilla or Coffee Bavarian Cream with Chocolate Sauce
3-7 | GF

Panna Cotta al Caramello € 8
Caramel Panna Cotta
3-7 | GF – VEG

Torta di Formaggio con Marmellata di Arance Amare € 8
Cheesecake with Bitter Orange Marmalade
1-3-7 | VEG - SD

Torta al Cioccolato € 8
Chocolate Cake
3-7 | VEG

Dolce del Giorno € 10
Dessert of the Day

Selezione di Formaggi € 10
Cheese Selection

Non applichiamo il Coperto / *Cover Charge is not applied*

SD: Cibrèo SIGNATURE DISH VEG: Vegetariano/Vegetarian VEGAN: Vegano/Vegan
LF: Senza Lattosio/Lactose Free GF: Senza Glutine/Gluten Free

MENÙ GASTRONOMICO

Gastronomic Tasting Menu

1.

Vassoio di Antipasti del Cibrèo, Secondo con Contorno e Dolce
Cibrèo Starters Selection, Main Course with Side Dish, Dessert

€ 40

.....

2.

Vassoio di Antipasti del Cibrèo, Primo, Secondo con Contorno e Dolce
Cibrèo Starters Selection, First Course, Main Course with Side Dish, Dessert

€ 50

.....

3.

Vassoio di Antipasti del Cibrèo, Assaggio di Primo, la nostra
“Braciola Taglio Bistecca” e Dolce
*Cibrèo Starters Selection, Taste of a First Course,
Boneless Beefsteak, Dessert*

€ 60

Non applichiamo il Coperto / *Cover Charge is not applied*

SD: Cibrèo SIGNATURE DISH **VEG:** Vegetariano/Vegetarian **VEGAN:** Vegano/Vegan
LF: Senza Lattosio/Lactose Free **GF:** Senza Glutine/Gluten Free

INDICAZIONI ALLERGENI

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 illinoiensis* (*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

*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 illinoiensis* (*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*