

## LA CAFFETTERIA

Dalle ore 9 alle ore 12 / *From 9 a.m. to 12 p.m.*

### COLAZIONE DOLCE - *Sweet Breakfast*

Croissant Vuoto € 1,50  
*Plain Croissant*  
1-3-7 | VEG

Lievitati Dolci Farciti da € 2 a € 5  
*Stuffed Pastries*  
from € 2 to € 5  
1-3-7 | VEG

Pane, Burro e Marmellate del Cibrèo € 6  
*Bread with Butter and Cibrèo Homemade Marmalades*  
1-7 | VEG

### COLAZIONE SALATA - *Savory Breakfast*

Croissant Salati € 3,50  
*Savoury Croissant*  
1-3-7

Selezione di Duchesse e Panini da € 2 a € 3  
*Sandwich Selection*  
from € 2 to € 3  
1-3-7

### SELEZIONE DI UOVA - *Eggs Selection*

Uova al Piatto € 7  
*Strapazzate - Scrambled*  
3-7 | GF - VEG  
*Occhio di Bue, Bollite - Fried, Boiled*  
3 | LF - GF - VEG

Mi Voglio Bene € 12  
*Toasted Bread with Organic Eggs and Parmesan Cheese*  
1-3-7 | VEG

Uova Affrittellate con Rigatino € 12  
*Fried Organic Egg with Tuscan Bacon*  
3 | GF-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

Dalle ore 11 alle ore 20 / *From 11 a.m. to 8 p.m.*

**INSALATE - *Salads***

Verde: Insalata Mista - *Mixed Salad* € 9  
LF - GF - VEGAN

Invidia: Insalata Belga e Finocchi € 10  
*Endive Salad and Fennel*  
LF - GF - VEGAN

Ettorina: Insalata Mista, Tonno, Mozzarella, Uova Sode, Cipolla, € 12  
Patate Lesse, Origano  
*Mixed Salad, Tuna, Mozzarella Cheese, Boiled Eggs, Onion,*  
*Boiled Potatoes, Oregano*  
3-4-7 | GF

Dalle ore 15 alle ore 20 / *From 3 p.m. to 8 p.m.*

**DALLA CUCINA - *From the Kitchen***

Tartine allo Sgombro - *Mackerel Tartines* € 10  
1-3-4-7

Zuppa del Giorno - *Soup of the Day* € 12

Club Sandwich del Cibrèo € 14  
*Cibrèo Tuscan Club Sandwich*  
1-7-10

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

La Scapizza sporcata di Pomodoro con Acciughe e Capperi € 15  
*Scamorza Cheese with Tomato Sauce, Anchovies and Capers*  
4-7 | GF

Roastbeef del Cibrèo Caffè € 25  
*Florentine Style Roast Beef with Side Dish*  
7 | GF

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

**DOLCI - Desserts**

Bavarese alla Vaniglia con Salsa al Cioccolato <i>Vanilla or Coffee Bavarian Cream with Chocolate Sauce</i> 3-7   GF	€ 8
Panna Cotta al Caramello <i>Caramel Panna Cotta</i> 3-7   GF – VEG	€ 8
Torta di Formaggio con Marmellata di Arance Amare <i>Cheesecake with Bitter Orange Marmalade</i> 1-3-7   VEG - SD	€ 8
Torta al Cioccolato <i>Chocolate Cake</i> 3-7   VEG	€ 8
Dolce del Giorno <i>Dessert of the Day</i>	€ 10

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 SO<sub>2</sub>
- 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 SO<sub>2</sub>*
- 13 *Lupine and lupine-based products*
- 14 *Molluscs and mollusc-based products*