

IL PRANZO - LUNCH

DALLA CUCINA – *From the Kitchen*

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

Acciughe al Verde - *Anchovies with Green Sauce* € 14
4

Prosciutto dello “Zivieri” Cotto nel Forno a Legna € 14
“Zivieri” *Ham baked in the Wood Oven*
1-7

Prosciutto Crudo Tagliato al Coltello € 14
Hand Sliced Cured Ham
LF – GF

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

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

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

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

ANTIPASTI - Starters

Gelatina di Curcuma, Yogurt e Limone € 6
Turmeric, Yoghurt and Lemon Gelée
7 | SD - GF

I Sott'Oli del Cibrèò € 7
Cibrèò Preserved Vegetables in E.V.O. Oil
LF - GF - VEGAN

Paté del Cibrèò € 8
Cibrèò Chicken Liver Paté
1-7-9 | SD

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

PRIMI – First Courses

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

Petali all'Elbana € 14
Petali Pasta with Tuna Fish Preserved in E.V.O. Oil
1-4-7

Tagliolini Cacio e Burro € 14
Tagliolini with Cacio and Butter Sauce
1-3-7-9 | SD - VEG

Busiate al Ragù del Cibrèò € 15
Busiate with Cibrèò Style Ragout Sauce
1-7-9

Tortelloni di Ricotta e Spinaci € 16
Tortelloni stuffed with Ricotta Cheese and Spinach
1-3-7 | SD - VEG

Non applichiamo il Coperto / Cover Charge is not applied

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

SECONDI - Main Courses

Fegato di Vitella- <i>Veal Liver</i> LF-GF	€ 18
Rognoncino di Vitella - <i>Veal Kidney</i> LF-GF	€ 18
Polpettone di Manzo e Pistacchi con la Maionese Vera <i>Beef-Pistachio Meatloaf with Homemade Lemon Mayonnaise</i> 1-3-4-7-8-9	€ 20
Roastbeef del Cibrèo Caffè <i>Florentine Style Roast Beef</i> 7 GF	€ 20
La nostra Tartare di Fassona Piemontese <i>Fassona Beef Tartare</i> 1-3-4-10 LF	€ 23
Haché di Fassona Piemontese <i>Fassona Steak Haché</i> LF - GF	€27
Scamerita di Maiale con il Purè <i>Pork Neck with Mashed Potatoes</i> 7 GF	€ 25
La nostra "Braciola Taglio Bistecca" frollata 40 Giorni <i>Boneless Beefsteak aged 40 Days</i> 7 SD - GF	€ 35
Pesce del Giorno al Cartoccio <i>Catch of the Day in Foil</i> 4 LF - GF	€ 18
Contorni del Giorno <i>Side Dishes of the Day</i>	da € 5 a € 6 from € 5 to € 6

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
Selezione di Formaggi <i>Cheese Selection</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

MENÙ GASTRONOMICO
Gastronomic Tasting Menu

1.

Primo, Secondo e Contorno

First Course, Main Course with Side Dish

€ 30

.....

2.

Vassoio di Antipasti del Cibrèo, Secondo e Contorno

Cibrèo Starters Selection, Main Course with Side Dish

€ 30

.....

3.

Vassoio di Antipasti del Cibrèo, la nostra

“Braciola Taglio Bistecca” con Contorno

Cibrèo Starters Selection,

Boneless Beefsteak with Side Dish

€ 45

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*