

LA CAFFETTERIA

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

COLAZIONE DOLCE - *Sweet Breakfast*

Croissant Vuoto <i>Plain Croissant</i> 1-3-7 VEG	€ 3
Lievitati Dolci Farciti <i>Stuffed Pastries</i> 1-3-7 VEG	€ 4
Torta del Giorno <i>Cake of the Day</i>	€ 8
Pane, Burro e Marmellate del Cibrèo <i>Bread with Butter and Cibrèo Homemade Marmalades</i> 1-7 LF - VEGAN	€ 12

COLAZIONE SALATA - *Savory Breakfast*

Sandwich con Frittata e Pomodori Secchi alla Bandinù <i>Omelette Sandwich with Sun-dried Tomatoes, Artichokes and Capers</i> 1-3-7-9 VEG	€ 4
Croissant con Burro e Prosciutto Cotto dello "Zivieri" <i>Butter and "Zivieri" Baked Ham Croissant</i> 1-3-7	€ 6
Toast Toscano con Prosciutto Crudo e Formaggio <i>Tuscan Toast with Cured Ham and Cheese</i> 1-7	€ 13

Coperto: € 3,50 a persona / *Cover Charge: € 3,50 per person*

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

Toast Avocado e Pomodori Secchi € 14
Avocado & Sun-dried Tomato Toast
 1 | LF - VEGAN

Trota Salmonata con Insalatina servita con Limone e Burro € 18
Salmon Trout with Fresh Organic Salad with Lemon and Butter Dressing
 4-7 | GF

Club Sandwich del Cibrèo € 20
Cibrèo Tuscan Club Sandwich
 1-7-10

SELEZIONE DI UOVA – Eggs Selection

Strapazzate – Scrambled € 10
 3-7 | GF – VEG

Occhio di Bue, In Camicia, Bollite - Fried, Pouched, Boiled € 10
 3 | LF - GF - VEG

Aggiunta di: Prosciutto, Rigatino, Formaggio, Verdure € 3
Addition of: Ham, Tuscan Bacon, Cheese, Vegetables

Aggiunta di Avocado € 4
Addition of Avocado

Uova Affrittellate con Rigatino € 12
Fried Organic Eggs with Tuscan Bacon
 3 | LF - GF

Mi Voglio Tanto Bene € 16
Toasted Bread with Organic Eggs, Parmesan Cheese and Avocado
 1-3-7 | VEG

Coperto: € 3,50 a persona / Cover Charge: € 3,50 per person

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

Dalle ore 12 alle ore 19 / *From 12 p.m. to 7 p.m.*

INSALATE - *Salads*

Verde: Insalata Mista € 12

Mixed Salad

LF - GF - VEGAN

Ettorina: Insalata Mista, Tonno, Mozzarella, Uova Sode, Cipolla, € 15

Patate Lesse, Origano

Mixed Salad, Tuna, Mozzarella Cheese, Boiled Eggs, Onion,

Boiled Potatoes, Oregano

3-4-7 | GF

Cesarina: Lattuga Romana, Parmigiano, Crostini di Pane, Rigatino € 15

Lettuce, Chicken, Parmesan Cheese, Bread Croutons, Tuscan Bacon

1-3-7

La Mozzarella con la Rucola € 15

Mozzarella Cheese and Rocket Salad

7 | GF - VEG

DALLA CUCINA - *From the Kitchen*

Gelatina di Curcuma, Yogurt e Limone € 6

Turmeric, Yoghurt and Lemon Gelée

7 | GF - SD

I Sott'Oli del Cibrèo € 7

Cibrèo Preserved Vegetables in E.V.O. Oil

LF - GF - VEGAN

Paté del Cibrèo € 10

Cibrèo Chicken Liver Paté

1-7-9 | SD

Tartine allo Sgombro € 10

Mackerel Tartines

1-3-4-7

Coperto: € 3,50 a persona / *Cover Charge: € 3,50 per person*

SD: Cibrèo SIGNATURE DISH **VEG:** Vegetariano/Vegetarian **VEGAN:** Vegano/Vegan

LF: Senza Lattosio/Lactose Free **GF:** Senza Glutine/Gluten Free

Prosciutto dello "Zivieri" Cotto nel Forno a Legna € 16
"Zivieri" Ham baked in the Wood Oven
 1-7 | LF - GF

Prosciutto Crudo Tagliato al Coltello € 16
Hand Sliced Cured Ham
 LF - GF

Insalata Tiepida di Cavolfiori con Olio e Limone € 18
Warm Cauliflowers Salad seasoned with E.V.O. Oil and Lemon
 LF - GF - VEGAN

Vassoio di Antipasti del Cibrèo € 18
Cibrèo Starters Selection
 1-3-7-8-9

Vassoio di Antipasti del Cibrèo € 18
Cibrèo Starters Selection
 1-3-7-8-9

Club Sandwich del Cibrèo € 20
Cibrèo Tuscan Club Sandwich
 1-7-10

Tartare di Fassona Piemontese € 25
Fassona Beef Tartare
 1-3-4-10 | LF

DOLCI - Desserts

Frutta di Stagione € 10
Seasonal Fruit
 LF - GF - VEGAN

Gelati e Sorbetti € 10
Ice Cream & Sorbets
 3-7 | GF - VEG

Torta al Cioccolato € 12
Chocolate Cake
 3-7 | VEG

Coperto: € 3,50 a persona / Cover Charge: € 3,50 per person

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*