

LA CENA - DINNER

ANTIPASTI - Starters

Panizza di Ceci con Cavolo Cappuccio al Sesamo € 16
Chickpeas Panisse with Sesame Purple Cabbage
 11 | LF - GF - VEGAN

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

Vitello Tonnato € 18
Sliced Veal with Tuna Sauce
 3-4 | LG - GF

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

Il Chiasso € 32
Raw Fish with Celery, E.V.O. Oil and Lemon
 4-7 | LF - GF

PRIMI – First Courses

Sformato di Patate e Ricotta con il Ragù € 18
Potato and Ricotta Flan with Ragout Sauce
 1-3-7-8 | GF

Minestrone all'Elbana € 19
Elbana Style Fish and Vegetables Soup
 4-7-9 | LF - GF

Paccheri ai Carciofi € 20
Paccheri with Artichokes
 1 | LF - VEGAN

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

Tagliolini Cacio e Burro € 20
Tagliolini with Cacio and Butter Sauce
 1-3-7-9 | SD - VEG

Gnocchetti di Patate alle Cozze, Vongole e Fasolari € 22
Potato Gnocchi with Mussels, Clams and Venus Clams
 1-4-14 | LF

SECONDI - Main Courses

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

Gratin di Patate e Fontina € 20
Potatoes and Fontina Cheese Gratin
 7 | GF - VEG

Pikki Burger con Patate Rustiche del Cibrèo € 27
Cibrèo Burger with Country Fried Potatoes
 1-7-10

Coniglio Farcito con Cipolline in Agrodolce € 40
Rolled Stuffed Rabbit with Sweet and Sour Onions
 1-3-7

La nostra "Braciola Taglio Bistecca" frollata 40 Giorni con il Purè € 40
Boneless Beefsteak aged 40 Days with Mashed Potatoes
 7 | SD - GF

Pesce del Giorno al Cartoccio € 28
Catch of the Day in Foil
 4 | LF - GF

Scampi Gratinati con Insalata Valeriana € 45
Langoustine Au Gratin with Organic Green Salad
 2 | LF - GF

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

DOLCI - Desserts

Frutta di Stagione <i>Seasonal Fruit</i> LF - GF - VEGAN	€ 10
Gelati e Sorbetti <i>Ice Cream & Sorbets</i> 3-7 GF - VEG	€ 10
Panna Cotta al Caramello <i>Caramel Panna Cotta</i> 3-7 GF - VEG	€ 10
Bavarese alla Vaniglia con Salsa al Cioccolato <i>Vanilla Bavarian Cream with Chocolate Sauce</i> 3-7 GF	€ 10
Torta di Formaggio con Marmellata di Arance Amare <i>Cheesecake with Bitter Orange Marmalade</i> 1-3-7 VEG - SD	€ 12
Torta al Cioccolato <i>Chocolate Cake</i> 3-7 VEG	€ 12
Selezione di Formaggi con Marmellata di Mele Cotogne Fatta in Casa <i>Cheese Selection accompanied by Homemade Quince Marmalade</i>	€ 20

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*