

ANTIPASTI | Starters



Croissant con Baccalà Mantecato € 18
Croissant Stuffed with Creamy Cod Brandade
1 - 4 - 7

Vassoio di Antipasti del Cibrèo € 25
Cibrèo Starter Selection
1 - 3 - 7 - 8 - 9

Battuta al Coltello con Pane Natura € 25
Cibrèo Style Beef Tartare
1 | 

Pesce del Giorno
Leggermente Scottato € 35
Lightly Cooked Catch of the Day
4 |  

PRIMI | First Courses



Sformato di Bietole con la Pomarola € 20
Swiss Chard Flan with Tomato Sauce
3 - 7 |  


Passato di Spinaci e Ricotta € 20
Spinach and Ricotta Soup
7 - 9 | 



Zuppa del Giorno € 20
Soup of the Day

Timballo di Tagliolini € 22
Tagliolini Pasta Timbale
1 - 3 - 7



SECONDI | Main Courses

Carciofi con Uovo e Fontina € 32
Artichokes served with Egg and Fontina Cheese
3 - 7 |  

Arista al Forno con Purè di Patate € 38
Roasted Pork Loin with Mashed Potatoes
7 | 


Bicchiere di Manzo con Radicchio
Trevigiano Tardivo al Vino Rosso € 40
Beef Sirloin Tip Center Steak with Red-Wine Braised Trevisano Radicchio
12 |  

Piccione Ripieno di Mostarde con
Cipolline Borettane in Agrodolce € 45
Roasted Pigeon Stuffed with Mustard accompanied by Sweet and Sour Borettane Scallions
9 - 10 - 12 |  

Trancio di Ricciola con Maionese all'Acqua
di Pesce e Patate Grattinate € 45
Seared Amberjack with Fish Mayonnaise and Potatoes Au Gratin
3 - 4 |  

DOLCI | Desserts

Frutta Fresca di Stagione € 10
Seasonal Fruit Plate
  

Torta al Cioccolato € 12
Chocolate Cake
3 - 7 |  

Torta al Formaggio con
Marmellata di Arance Amare € 12
Cheesecake with Bitter Orange Marmalade
1 - 3 - 7 | 

Crostatina di Frutta € 12
Fruit Tart
1 - 3 - 7 | 

Selezione di Formaggi € 18
Cheese Selection

LEGENDA

 Senza Lattosio | *Lactose Free*

 Senza Glutine | *Gluten Free*

 Vegetariano | *Vegetarian*

 Vegano | *Vegan*