



## MENÙ GASTRONOMICO TOSCO-ORIENTALE

Asparagi in Brodo Dashi  
*Asparagi in Brodo di Pesce e Salsa di Soia*  
1-4-6 | LF

Tofu Sesamato  
*Tofu Fatto in Casa al Sesamo*  
7-11 | GF

Tempura di Baccelli e Pecorino Toscano  
1-3-7 | VEG

Il Pesce secondo Ryo  
*Pesce del Giorno proposto dal Nostro Chef*  
4

Polpettine di Pollo con Maionese Giapponese  
1-3-6 | LF

Tortellini in Brodo Orientale  
*Ripieni di Maiale, Zenzero e Cipollotto*  
1-4-6 | LF

Baozi con Maiale Brado del Casentino e Ikkeciappe  
*Panino Cotto al Vapore con Pancetta di Maiale, Verdure Marinate e Ikkeciappe*  
1-6-7

Suki Yaki  
*Uovo in Camicia con Manzo leggermente scottato, Funghi Shitake*  
1-3-6 | LF

Curry di Agnello con Riso  
*Spezzatino di Agnello al Curry con Riso Giapponese*  
GF-LF

Udon con Verdure  
*Pasta Tradizionale Giapponese con Verdure di Stagione*  
1-4-6 | LF

Crema Bavarese alla Vaniglia con Caramello e Soia  
1-6-7

Ciblèo – Tortelli & Ravioli

Via del Verrocchio 2r | T. +39 055 247 78 81 | [booking@cibreo.com](mailto:booking@cibreo.com) | [www.cibreo.com](http://www.cibreo.com)



## TUSCAN & ORIENTAL TASTING MENU

*Asparagus in Fish Dashi Broth and Soy Sauce*

1-4-6 | LF

*Homemade Tofu with Sesame Seasoning*

7-11 | GF

*Broad Beans Tempura and Tuscan Pecorino Cheese*

1-3-7 | VEG

*Catch of the Day by our Chef Ryo*

4

*Chicken Meatballs with Japanese Mayonnaise*

1-3-6 | LF

*Tortellini stuffed with Pork, Ginger and Spring Onion in Broth*

1-4-6 | LF

*Steamed Baozi Sandwich with Bacon, Marinated Vegetables and Cibrèò Ketchup*

1-6-7

*Suki Yaki*

*Poached Egg with Lightly Seared Beef and Shitake Mushrooms*

1-3-6 | LF

*Curry Lamb Stew with Japanese Rice*

GF-LF

*Japanese Udon Noodles with Seasonal Organic Vegetables*

1-4-6 | LF

*Vanilla Bavarian Cream served with Caramel and Soy Sauce*

1-6-7

Ciblèò – Tortelli & Ravioli

Via del Verrocchio 2r | T. +39 055 247 78 81 | [booking@cibreò.com](mailto:booking@cibreò.com) | [www.cibreò.com](http://www.cibreò.com)