

<b>AMARI</b>		€ 6
<i>Bitters After Dinner</i>		
Montenegro, Amaro del Capo, Fernet Branca, Branca Menta, Cynar, Rabarbaro		
<b>VINI DA DESSERT</b>		€ 6
<i>Dessert Wines</i>		
Porto Rosso, Porto Bianco, Sherry, Vin Santo, Vino Passito, Vino di Visciole		
<b>DISTILLATI</b>	5 cl.	Cocktail
<i>Spirits</i>		
<b>Gin</b>		
Vallombrosa	€ 10	€ 12
Hendrick's	€ 12	€ 14
London dry Winestillery	€ 12	€ 14
Peter in Florence	€ 12	€ 14
Old Tom Winestillery	€ 13	€ 15
<b>Vodka</b>		
VKA	€ 9	€ 11
Belvedere	€ 10	€ 12
Tuscany Vodka Winestillery	€ 10	€ 12
<b>Whisky</b>		
Lagavulin	€ 12	€ 14
Caol Ila	€ 12	€ 14
Talisker 10 y	€ 10	€ 12
Oban 14 y	€ 12	€ 14
Nikka from the barrel	€ 13	€ 15
<b>Whiskey</b>		
Jack Daniel's	€ 8	€ 10
Marker's Mark	€ 10	€ 12
Woodford reserve	€ 12	€ 14
<b>Rum</b>		
Santa Teresa 1796	€ 10	€ 12
Kraken	€ 10	€ 12
Zacapa 23	€ 12	€ 14
<b>Cognac Armagnac</b>		
Courvoisier	€ 7	
Dartigalonge	€ 8	
Hennessy	€ 8	
Remy Martin v.s.o.p.	€ 10	
Janneau v.s.o.p.	€ 10	
<b>Calvados</b>		
Morin	€ 6	
<b>Brandy</b>		
Carlos I	€ 7	
Cardinal Mendoza	€ 8	
<b>Grappa</b>		
Bianca	€ 6	
Barrigue	€ 7	

**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 illinoensis* (Wan-genh) 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 SO<sub>2</sub>
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 (*Corylusavellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoensis* (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 SO<sub>2</sub>
13. Lupine and lupine-based products
14. Molluscs and mollusc-based products

				
Cibrèo	Vegetariano/	Senza Lattosio/	Senza Glutine/	Vegano/
Signature Dish	Vegetarian	Lactose Free	Gluten Free	Vegan

Non applichiamo il Coperto / Cover Charge is not applied



Via del Verrocchio, 8r  
Via dei Vecchietti, 5



Via dei Macci, 122r



Via del Verrocchio, 2r



Via dei Macci, 111r



Via del Verrocchio, 5r  
Via dei Pescioni, 8r

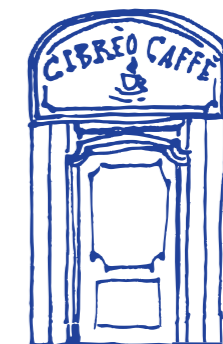
Per informazioni e Prenotazioni

Cibrèo | Sant'Ambrogio: +39 055 234 11 00  
Cibrèo | Hotel Helvetia & Bristol: +39 055 266 56 10  
booking@cibreo.com  
www.cibreo.com



# CIBRÈO

CAFFÈ



## CAFFETTERIA Café

## CAFFETTERIA / Café

Caffè Espresso, Latte, Latte Macchiato, Caffè d'Orzo, Americano <i>Espresso Coffee, Milk, Latte, Barley Coffee, American Coffee</i>	€ 2
Cappuccino, Caffelatte, Caffè Marocchino <i>Cappuccino, Coffee with Milk, Marocchino Coffee</i>	€ 3
Caffè Shakerato <i>Iced Coffee</i>	€ 5
Cioccolato Calda (solo in stagione) <i>Hot Chocolate (seasonal)</i>	€ 6
Irish Coffee	€ 8
Maggiorazione per Correzione <i>Extra Additions</i>	€ 2

## THÉ / Tea Selection

DARJELING BIOLOGICO Tè Nero dall'Aroma Speziato <i>Spicy Black Tea</i>	€ 5
GREEN TEA Tè Verde Leggermente Amarognolo <i>Slightly Bitter Green Tea</i>	€ 5
GOLDEN YUNAN Tè Nero dal Sapore Morbido e Rotondo <i>Dark and Full-bodied Black Tea</i>	€ 5
LAPSANG SOUCHONG Tè Nero dall'Aroma Affumicato <i>Smoky Black Tea</i>	€ 6
JASMINE SPECIAL Tè Verde con Fiori di Gelsomino <i>Jasmine Tea</i>	€ 6

## TISANE / Infused Selection

CAMOMILLA IN FIORI <i>Chamomile Tea</i>	€ 6
VERBENA <i>Vervain</i>	€ 6
FRUTTI DI BOSCO Karkadè, Rosa Canina, Mela, Ribes e Mirtilli <i>Karkadè, Dog Rose, Apple, Currants and Blueberries</i>	€ 7
FUOCO DI CAMINO Karkadè, Scorza di Arancia, Cannella, Mandorla, Chiodi di Garofano <i>Karkadè, Orange Peel, Cinnamon, Almond and Cloves</i>	€ 7
FINOCCHIO E LIQUIRIZIA Semi di Finocchio e Liquirizia <i>Fennel Seeds and Liquorice</i>	€ 7

Dalle ore 9 alle ore 12 / From 9 a.m. to 12 p.m.

## COLAZIONE DOLCE / Sweet Breakfast

Croissant Vuoto <i>Plain Croissant / 1 - 3 - 7</i>	€ 1,50
Lievitati Dolci Farciti <i>Stuffed Pastries / 1 - 3 - 7</i>	da € 2 a € 5 from € 2 to € 5
Pane, Burro e Marmellate del Cibrèo <i>Bread with Butter and Cibrèo Homemade Jams / 1 - 7</i>	€ 6

Dalle ore 9 alle ore 12 / From 9 a.m. to 12 p.m.

## COLAZIONE SALATA / Savory Breakfast

Selezione di Duchesse e Panini <i>Sandwich Selection / 1 - 3 - 7</i>	da € 1,5 a € 3 from € 1,5 to € 3
Croissant Salati <i>Savoury Croissants / 1 - 3 - 7</i>	€ 3,50

## SELEZIONE DI UOVA / Egg Selection

Uova al Piatto <i>Strapazzate Scrambled / 3 - 7</i>	€ 7
Occhio di Bue, Bollite <i>Fried, Boiled / 3</i>	
Mi Voglio Bene <i>Toasted Bread with Organic Eggs and Parmesan Cheese / 1 - 3 - 7</i>	€ 12
Uova Affrittellate con Rigatino <i>Fried Organic Eggs with Tuscan Bacon / 3</i>	€ 12

Dalle ore 12 alle ore 20 / From 12 p.m. to 8 p.m.

## INSALATE / Salads

ETTORINA: Insalata Mista, Pomodoro, Tonno, Mozzarella, Uova Sode, Cipolla, Patate Lesse, Origano <i>Mixed Salad, Tomato, Tuna, Mozzarella Cheese, Boiled Eggs, Onion, Boiled Potatoes, Oregano / 3 - 4 - 7</i>	€ 12
GRECA: Olive, Pomodori, Cipolle, Peperoni, Cetrioli, Feta, Capperi, Origano <i>Olives, Tomatoes, Onions, Peppers, Cucumbers, Feta, Capers, Oregano / 7</i>	€ 12
LA 1924: Lattuga Romana, Pollo, Rigatino, Parmigiano, Crostini, Maionese Acciugata <i>Romaine Lettuce, Chicken, Tuscan Bacon, Parmesan, Crutones, Mayonnaise with Anchovies / 1 - 3 - 4 - 7</i>	€ 12
LA MANAROLA: Patate, Fagiolini Mangiatutto, Sgombro, Pesto, Capperi, Limone, Aceto <i>Potatoes, Snowpeas, Makarel, Basil Pesto, Capers, Lemon, Vinegar / 4 - 7 - 8</i>	€ 12

Dalle ore 15 alle ore 20 / From 3 p.m. to 8 p.m.

## DALLA CUCINA / From the Kitchen

Tartine allo Sgombro <i>Mackerel Tartines / 1 - 3 - 4 - 7</i>	€ 10
Zuppa del Giorno <i>Soup of the Day</i>	€ 12
Club Sandwich del Cibrèo <i>Cibrèo Tuscan Club Sandwich / 1 - 7 - 10</i>	€ 14
Busiate alla Pomarola <i>Busiate with Tomato Sauce / 1 - 7</i>	€ 14
La Scapizza Sporcata di Pomodoro con Capperi e Acciughe <i>Scamorza Cheese with Tomato Sauce, Capers and Anchovies / 4 - 7</i>	€ 15
Roastbeef del Cibrèo Caffè con Contorno <i>Cibrèo Caffè Style Roast Beef with Side Dish / 7</i>	€ 25

## DOLCI / Desserts

Bavarese alla Vaniglia con Salsa di Fragole o Cioccolato <i>Vanilla Bavarian Cream with Strawberries or Chocolate Sauce / 3 - 7</i>	€ 8
Panna Cotta al Caramello <i>Caramel Panna Cotta / 3 - 7</i>	€ 8
Torta al Formaggio con Marmellata di Arance Amare <i>Cheesecake with Bitter Orange Marmalade / 1 - 3 - 7</i>	€ 8
Torta al Cioccolato <i>Chocolate Cake / 3 - 7</i>	€ 8
Dolce del Giorno <i>Dessert of the Day</i>	€ 10

## BEVANDE / Beverages

Acqua Naturale / Gassata Still / Sparkling Water (0,50 lt.)	€ 3
Acqua Naturale / Gassata Still / Sparkling Water (0,75 lt.)	€ 4
SUCCHI DI FRUTTA NATURALI BIOLOGICI Mirtillo, Pesca, Pera, Albicocca, Mela Annurca, Succo di Pomodoro Bio <i>Organic Fruit Juices: Blueberry, Peach, Pear, Apricot, Annurca Apple, Organic Tomato Juice</i>	€ 5
Spremuta di Arancia (solo in stagione) <i>Freshly Squeezed Orange Juice (seasonal)</i>	€ 6
BEVANDE ANALCOLICHE Acqua Tonica, Aranciata, Chinotto, Coca-Cola, Ginger Ale, Ginger Beer, Lemon Soda <i>Soft Drinks: Tonic Water, Orange Soda, Chinotto, Coke, Ginger Ale, Ginger Beer, Lemon Soda</i>	€ 5
APERITIVI ANALCOLICI Sanbittè Bianco, Sanbittè Rosso, Campari Soda <i>Non-Alcoholic Aperitif: Campari Bitter, Sanbittè White Dry, Sanbittè Red</i>	€ 5

## BIRRE artigianali / Craft Beers

Bottiglia / Bottle	33 cl. € 8
	75 cl. € 14

## VERMOUTH

Martini Dry	€ 5
Carpano Rosso / Carpano Bianco	€ 5
Carpano Antica Formula	€ 7
Tuscany Vermouth Winestillery	€ 7

## LIQUORI / Liqueurs

Amaretto Disaronno	€ 5	Rabarbaro	€ 5
Aperol	€ 5	Baileys	€ 6
Cointreau	€ 5	Grand Marnier	€ 6

## COCKTAILS ANALCOLICI / Mocktails

CIBRÈINO Succo d'Arancia, Spremuta di Limone, Sciroppo alla Menta, Soda <i>Orange Juice, Lemon Juice, Mint Syrup, Soda Water</i>	€ 7
FLORIDA Succo di Arancia, Spremuta di Limone, Succo di Pompelmo, Soda, Zucchero <i>Orange Juice, Lemon Juice, Grapefruit Juice, Soda Water, Sugar</i>	€ 7
SPECIAL COSMO Infuso ai Frutti di Bosco, Spremuta di Lime, Zucchero, Soda <i>Wild Berry Infusion, Lime Juice, Sugar, Soda Water</i>	€ 8
PECCATO DI EVA Succo di Mela, Cannella, Angostura, Sciroppo alla Nocciola <i>Apple Juice, Cinnamon, Angostura, Hazelnut Syrup</i>	€ 8

## COCKTAILS

SPRITZ VENEZIANO <i>Aperol o Campari, Prosecco, Soda Water</i>	€ 7
AMERICANO <i>Campari Bitter, Carpano Rosso, Soda Water</i>	€ 8
BELLINI-MIMOSA-ROSSINI (solo in stagione) <i>Organic Peach Juice / Freshly Squeezed Orange Juice / Strawberry Purée, Spumante (seasonal)</i>	€ 8
...INI <i>Seasonal Fruit, Spumante</i>	€ 8
CARDINALE <i>Gin, Campari Bitter, Vermouth Dry</i>	€ 8
MILANO-TORINO <i>Campari, Carpano Rosso</i>	€ 8
SIDECAR <i>Cognac, Cointreau, Lemon Juice</i>	€ 8
BLOODY MARY <i>Organic Tomato Juice, Vodka</i>	€ 9
FRENCH 75 <i>Gin, Lemon Juice, Sugar, Spumante</i>	€ 9
GIN TONIC <i>Bombay Gin, Tonic Water</i>	€ 9
HANKY PANKY <i>Gin, Red Vermouth, Fernet Branca</i>	€ 9
HARRY'S LADY <i>Cointreau, White Crème de Menthe Liqueur, Lemon Juice</i>	€ 9
NEGRONI <i>Gin, Campari Bitter, Red Vermouth</i>	€ 9
BOULEVARDIER <i>Bourbon Whiskey, Campari Bitter, Carpano Antica Formula</i>	€ 10
COCKTAIL CHAMPAGNE <i>Cognac, Grand Marnier, Sugar, Angostura, Spumante</i>	€ 10
COCKTAIL MARTINI <i>Gin, Vermouth Dry</i>	€ 10
COSMOPOLITAN <i>Vodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberry Juice</i>	€ 10
LAST WORD <i>Green Chartreuse, Maraschino, Lemon Juice</i>	€ 10
MANHATTAN <i>Canadian Whiskey, Red Vermouth, Angostura</i>	€ 10
MARGARITA <i>Tequila, Cointreau, Lemon Juice</i>	€ 10
OLD FASHIONED <i>Bourbon Whiskey, Sugar, Angostura</i>	€ 10
SAZERAC <i>Cognac, Absinthe, Sugar, Peychaud's Bitter</i>	€ 10