

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* (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 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 (*Corylusavellana*), 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



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

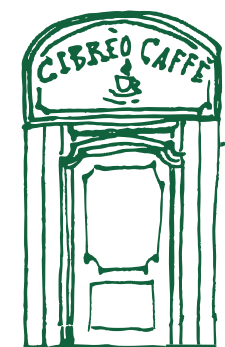
Per informazioni e Prenotazioni

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

PRANZO
Lunch



DALLA CUCINA / From the Kitchen

Tartine allo Sgombro <i>Mackerel Tartines / 1 - 3 - 4 - 7</i>	€ 10
Acciughe al Verde <i>Anchovies with Parsley Sauce / 4</i>	€ 14
Prosciutto dello "Zivieri" Cotto nel Forno a Legna <i>"Zivieri" Ham baked in the Wood Oven / 1 - 7</i>	€ 14
Prosciutto Crudo Tagliato al Coltello <i>Hand Sliced Cured Ham</i> 🍷 🍷	€ 14
Club Sandwich del Cibrè <i>Cibrè Tuscan Club Sandwich / 1 - 7 - 10</i>	€ 14
La Scapizza Sporcata di Pomodoro con Capperi e Acciughe <i>Scamorza Cheese with Tomoto Sauce, Capers and Anchovies / 4 - 7</i> 🍷	€ 15

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

ANTIPASTI / Starters

Pomodoro in Gelatina <i>Tomato Gelée</i> 🍷 🍷 🍷 🍷	€ 6
I Sott'Oli del Cibrè <i>Cibrè Preserved Vegetables in E.V.O. Oil</i> 🍷 🍷 🍷	€ 7
Paté del Cibrè <i>Cibrè Chicken Liver Paté / 1 - 7 - 9</i> 🍷	€ 8
Vassoio di Antipasti del Cibrè <i>Cibrè Starters Selection / 1 - 3 - 7 - 8 - 9</i>	€ 15



PRIMI / First Courses

Busiate alla Pomarola <i>Busiate with Tomato Sauce / 1 - 7</i> 🍷	€ 14
Cavati all'Elbana <i>Cavati Pasta with Tuna Fish Preserved in E.V.O. Oil / 1 - 4 - 7</i>	€ 14
Tagliolini Cacio e Burro <i>Tagliolini with Cacio and Butter Sauce / 1 - 3 - 7 - 9</i> 🍷	€ 14
Tortelloni di Ricotta e Spinaci <i>Tortelloni stuffed with Ricotta Cheese and Spinach / 1 - 3 - 7</i> 🍷	€ 16

SECONDI / Main Courses

Fegato di Vitella <i>Veal Liver</i> 🍷 🍷	€ 18
Polpettone di Manzo e Pistacchi con la Maionese Vera <i>Beef-Pistachio Meatloaf with Homemade Lemon Mayonnaise / 1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9</i>	€ 20
Roastbeef del Cibrè Caffè <i>Cibrè Caffè Style Roast Beef / 7</i> 🍷	€ 20
La Nostra Tartare di Fassona Piemontese <i>Fassona Beef Tartare / 1 - 3 - 4 - 10</i> 🍷	€ 23
Bracioline Fritte e Rifatte alla Livornese <i>Thin Fried Rump Steak in Spicy Tomato Souce / 1 - 3</i> 🍷	€ 20
La Nostra "Braciola Taglio Bistecca" frollata 40 Giorni <i>Boneless Beefsteak aged 40 Days / 7</i> 🍷 🍷	€ 35
Pesce del Giorno al Cartoccio <i>Catch of the Day in Foil / 4</i> 🍷 🍷	€ 18
Contorni del Giorno <i>Side Dishes of the Day</i>	da € 5 a € 6 from € 5 to € 6

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
Selezione di Formaggi <i>Cheese Selection</i>	€ 10



MENU GASTRONOMICO / Gastronomic Tasting Menu

1. Primo, Secondo e Contorno <i>First Course, Main Course with Side Dish</i>	€ 35
2. Vassoio di Antipasti del Cibrè, Secondo e Contorno <i>Cibrè Starters Selection, Main Course with Side Dish</i>	€ 35
3. Vassoio di Antipasti del Cibrè, la nostra "Braciola Taglio Bistecca" con Contorno <i>Cibrè Starters Selection, Boneless Beefsteak with Side Dish</i>	€ 45

COCKTAILS

Americano, Bellini*, Bloody Mary, Bronx Cocktail Martini, Gibson, Manhattan, Mimosa*, Negroni, Rossini*, Spritz Veneziano, Vodka Martini	€ 7 / € 10
*Solo in Stagione / Seasonal	
Per la Selezione completa di Cocktail, chiedere al Personale di Sala. <i>For the whole Cocktail List, kindly refer to our Staff.</i>	

BIRRE ARTIGIANALI / Craft Beers

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

BIBITE / Soft Drinks

Aranciata, Acqua Tonica, Pomodoro Condito Bio, Chinotto <i>Orange Soda, Tonic Water, Organic Tomato Juice, Chinotto</i>	€ 5
--	-----

BEVANDE / Beverages

Acqua Naturale / Gassata <i>Still / Sparkling Water</i>	0,50 lt. € 3	0,75 lt. € 4
Caffè Espresso Espresso Coffee	€ 2	
Cappuccino	€ 3	
Amari After Dinner Bitters	€ 5	
Grappa Bianca	€ 5	
Grappa Barrique	€ 6	
Vin Santo	€ 5	

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

Non applichiamo il Coperto / Cover Charge is not applied