



MENÙ GASTRONOMICO TOSCO-ORIENTALE

Gazpacho

Zuppa di Pomodoro Fermentato

1 | LF - VEGAN

Tofu Sesamato

Tofu Fatto in Casa al Sesamo

7-11 | GF

Lingua di Vitello con Cavolo Cinese

Lingua Morbida con Cavolo Cinese Fermentato alla Coreana

1-4 | LF

Il Pesce secondo Ryo

Pesce del Giorno proposto dal Nostro Chef

4

Tortellini al Sesamo

Tortellini Tiepidi con Salsa al Sesamo

1-6-11 | LF

Involtino d'Estate

Involtino di Riso con Verdure di Stagione e Coriandolo Fresco

4-8 | LF-GF

Baozi con Maiale Brado del Casentino e Ikkeciappe

Panino Cotto al Vapore con Pancetta di Maiale, Verdure Marinate e Ikkeciappe

1-6-7

Shabu Shabu

Carpaccio di Manzo alla Giapponese in Brodo Dashi Freddo

1-4-6 | LF

Curry di Pollo con Riso

Spezzatino di Pollo al Curry con Pesto di Basilico e Lemongrass,

accompagnato da Riso Giapponese

4-7 | GF

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 | www.cibreo.com



TUSCAN & ORIENTAL TASTING MENU

Ciblèo Gazpacho: Fermented Tomato Soup

1 | LF-VEGAN

Homemade Tofu with Sesame Seasoning

7-11 | GF

Veal Tongue with Korean Fermented Chinese Cabbage

1-4 | LF

Catch of the Day by our Chef Ryo

4

Summer Roll with Seasonal Vegetables, Fresh Coriander and Rice

4-8 | LF-GF

Warm Tortellini with Sesame Sauce

1-6-11 | LF

Steamed Baozi Sandwich with Bacon, Marinated Vegetables and Cibrèò Ketchup

1-6-7

Shabu Shabu: Japanese Beef Carpaccio in Cold Dashi Broth

1-4-6 | LF

Curry Chicken Stew with Pesto and Lemon Grass, accompanied by Japanese Rice

4-7 | GF

Vanilla Bavarian Cream served with Caramel and Soy Sauce

1-6-7

Ciblèo – Tortelli & Ravioli

Via del Verrocchio 2r | T. +39 055 247 78 81 | booking@cibreo.com | www.cibreo.com