

CIBRÈO

RISTORANTE
DAL 1979

UN INSIEME DI COSE BUONE
A BOUNCH OF GOOD THINGS

Un Viaggio Gastronomico alla Scoperta delle Migliori Materie Prime di Stagione
A Gastronomic Journey to Unearth the Best Season's Raw Materials



Dalle 12:30 alle 22:30 - From 12:30 Pm to 10:30 Pm

ENTRÉE

L'INSALATA ROSSA FIORENTINA

€14

La Nostra Insalata Rossa Fatta con le Barbabietole, le Carote, i Fagiolini, i Capperi, le Cipolline
Sott'Aceto di Vino Bianco e la Maionese "Vera"

*Our "Red Salad" Made with Beetroots, Carrots, Green Beans, Capers, Baby Onions in White Vinegar
and "True" Mayonnaise*

3 | Vegetarian, Gluten & Lactose Free

L'INSALATA BIANCA DEL CIBRÈO

€14

Con Indivia, Finocchio e Sedano Provenienti da Orti Locali ed Emulsione di Arance Bionde
With Endive, Fennel, Celery from Local Gardens and Blonde Orange Emulsion

7 | Vegetarian, Lactose Free

POMO-D'ORO

€12

Insalata di Datterino Giallo, Pomodoro Tigrato, Pomodoro del Piennolo del Vesuvio, Pomodoro Camone e
Pomodoro Nero Conditi con Olio all'Aglione Nero Bruciato

*Salad of Yellow Datterino, Tigrato, Piennolo Tomato from Vesuvius, Camone and Black Tomato Dressed with Burnt Black
Garlic Oil*

Vegan, Gluten & Lactose Free

IRIDEA DI SAN DANIELE

€22

Trota Salmonata Friulana Affumicata a Freddo con Legni Aromatici, Servita con un Filo d'Olio Extra Vergine
d'Oliva, Limone, Pane Tostato e Burro Biologico

*Friulian Salmon Trout, Cold Smoked with Aromatic Woods, Served with a Drizzle of Extra Virgin Olive Oil, Lemon Dressing,
Toasted Bread and Organic Butter*

1 - 4 - 7

SEGUI LE ACCIUGHE

€22

Acciughe del Cantabrico in Olio Extra Vergine di Oliva, Servite con Pane Sciapo di Nostra Produzione, Burro del Trentino Alto Adige e Salsa Verde
Cantabric Sea Anchovies Preserved in Extra Virgin Olive Oil Accompanied by Unsalted "Sciapo" Bread, Butter from Trentino Alto Adige and Parsley Sauce
1 - 3 - 4 - 7 - 11

IL MARE IN INSALATA

€26

Il Miglior Pesce dell'Arcipelago Toscano Servito con Verdure dei Nostri Contadini, Secondo la Nostra Tradizione Seguendo la Stagionalità
The Best Fish of the Tuscan Archipelago Served with Vegetables from Our Farmers, According to Our Tradition and to Seasonality
4

LE OSTRICHE€ 4
cad/each

Pregiate Ostriche Francesi Gillardeau Servite con Cipollotto all'Aceto
Fine French Gillardeau Oysters Served with Pickled Spring Onions
12 - 14 | Gluten & Lactose Free

IL CROISSANT

€20

Croissant di Nostra Produzione Ripieno con Baccalà Mantecato al Latte Biologico del Mugello
Homemade Croissant stuffed with Whipped Codfish in Mugello Organic Milk
1 - 4 - 7

IL PATÉ DEL CIBRÈO

€22

Patè di Nostra Produzione di Fegatini di Pollo Ruspante, Servito con Pan-Brioche Fatto in Casa, Tostato e con Agrumi Zuccherati
Free Range Chicken Liver Paté served with Toasted Brioche Bread Made in Our Kitchen and Candied Citrus
1 - 3 - 7 - 9

PROSCIUTTO DOLCE DI SAURIS

€26

Prosciutto Crudo Friulano Wolf Sauris Invecchiato al Legno di Faggio
"Wolf Sauris" Friulian Raw Ham Aged in Beech Wood
Gluten & Lactose Free

LO SPIEDINO BRADO

€25

Spiedini Grigliati di Pancia di Maiale Brado del Casentino con Olio Extra Vergine al Finocchietto, Rosmarino e Salvia
Grilled Wild Pork Belly Skewers from Casentino Accompanied by Fennel-Rosemary-Sage Flavoured Extra Virgin Olive Oil
Gluten & Lactose Free

BATTUTA AL COLTELLO CON SALE DI MOTHIA

€30

Tartare di Fassona all'Olio Extra Vergine di Oliva e Sale di Mothia, Servita con un Piccolo Tuorlo d'Uovo di Quaglia, Acciughe del Cantabrico, Rafano, Capperi e la Nostra Senape in Grani
Hand-cut Beef Tartare Seasoned with Extra Virgin Olive Oil and Mothia Salt, Served with Quail Egg Yolk, Cantabrian Anchovies, Horseradish, Capers and Our Homemade Grain Mustard
3 - 4 - 10 | Lactose Free



A Pranzo e Cena – Lunch & Dinner
PRIMI PIATTI - FIRST COURSE

CAVATELLI CON CRUSCO E SANTO

€18

Cavati Aperti con Peperone Crusco di Senise, Acciughe del Cantabrico e la Crosta del Nostro Pane Santo
Open Cavati Pasta with Senise Crusco Pepper, Cantabrian Anchovies and the Crust of Our "Santo" Bread
1 - 4 | Lactose Free

IL RISOTTO AL POMODORO

€22

Risotto all'Acqua di Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana e Basilico
Risotto Made with Tomato Water, Mozzarella di Bufala Campana and Basil
7 | Gluten & Lactose Free

AGLIO, OLIO E BOTTARGA

€24

Spaghetti di Grano Duro di Gragnano con Bottarga di Muggine Sarda e Limone
Gragnano Durum Wheat Spaghetti with Sardinian Mullet Bottarga and Lemon Scent
1 - 4 | Lactose Free

TAGLIOLINO RUBATO

€16

I Tagliolini Fatti a Mano nella Nostra Cucina, Gratinati nella Cocotte con Cacio e Burro,
Completati con Tartufo di Stagione
Tagliolini Pasta Made in Our Kitchen, au Gratin in a Cocotte with 'Cacio & Burro' and Seasonal Truffle
1 - 3 - 7 | Gluten Free

LA CREPELLA DEL CIBRÈO

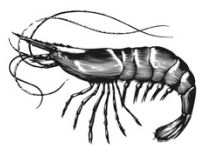
€20

Crespella Fatta in Casa, Ripiena di Ricotta di Bufala con Ragù di Carni Bianche del Cibrèo e Besciamella "Generosa"
Home Made Crepe Stuffed with Ricotta di Bufala with Cibrèo's White Meat Ragout and Our "Bounteous" Béchamel
1 - 3 - 7

GNOCCHI RIPIENI

€22

Gnocchi di Patate di Sansepolcro, Ripieni di Coda di Manzo Brasata e Fontina d'Alpeggio Valdostana
con Salsa allo Zafferano Toscano
*Gnocchi Made with Sansepolcro Potatoes, Stuffed with Braised Beef Tail and Fontina d'Alpeggio from the Aosta Valley
with Tuscan Saffron Sauce*
1 - 7 - 9 - 12



A Pranzo e Cena – Lunch & Dinner
SECONDI DI PESCE – FISH MAIN COURSES

IL MARE IN TAVOLA

€42

Pesce Fresco dell'Arcipelago Toscano Servito con Verdure Rigorosamente Locali (soggetti a stagionalità)
Fresh Catch from Tuscan Archipelago Served with Local Vegetables (according to seasonality)
4 | Gluten & Lactose Free

POLPO E FRIGGITELLI

€30

Granfia di Polpo in Doppia Cottura Servito con Friggitelli degli Orti Toscani all'Aceto
Double Cooked Octopus Tentacles Served with Friggitelli from the Tuscan Gardens with Vinegar
9 - 12 - 14 | Gluten & Lactose Free

COZZE NEL TEGAME

€18

Cozze dei Mari Italiani Servite nel Tegame con il Nostro Pane Santo Bruschettato
Italian Mussels Served in a Pan with Our Own Roasted "Santo" Bread
1 - 9 - 12 - 14 | Lactose Free

ASTICE SULLA GRIGLIA

€38

Astice Cotto alla Brace, Profumato al Burro e Servito con la Nostra Maionese al Limone
Grilled Lobster, Scented with Butter and Served with Our Lemon Mayonnaise
2 - 3 - 7 | Gluten Free



A Pranzo e Cena – Lunch & Dinner
SECONDI DI CARNE – MEAT MAIN COURSES

CARRÉ DI AGNELLO

€38

Costine di Agnello Cotte sui Carboni Accompaniate dalla Nostra Salsa Agrodolce Fiorentina.....240 Gr
Lamb Ribs Grilled on Coals Accompanied by Our Florentine Sweet and Sour Sauce.....240 G
Gluten & Lactose Free

LA FASSONA

€40

Filetto di Fassona dell'Appennino Tosco-Emiliano Cotto sui Carboni e Servito con la Famosa Salsa Elegante del Picchi a Base di Carote e Senape
Fassona Fillet from the Tuscan-Emilian Apennines, Grilled on Coals and Served with the Famous "Picchi's Elegant Sauce" with Carrot and Mustard
Gluten & Lactose Free

LA BRACIOLA REALE

€30

Cappello del Prete Proposto con Cottura alla Griglia e Servito con le Nostre Salse a Scelta
Flat Iron Beef Steak Proposed in a Grilled Version and Served with Our Sauces at Choice
Gluten & Lactose Free

IL MELLINO DEL CIBRÈO

€32

Il Nostro Taglio "Picanha", con la Sua Parte Grassa, Cotta alla Griglia e Servita con Salse a Scelta
Our "Picanha" Cut, with Its Fat, Grilled and Served with Sauces at Choice
Gluten & Lactose Free

L'ENTRECOTTE ALLA FIORENTINA

€36

Bistecca di Pregiate Razze d' Allevamento Sostenibile, Cotta sui Carboni alla Maniera Toscana e Servita con Salse a Scelta.....300 Gr
Fine Steak from Sustainable Breeding, Tuscan Style Grill on Coal and Served with Sauces at Choice.....300 G
Gluten & Lactose Free

BISTECCA ETRUSCA

€60

Tomahawk di Pregiate Carni Marezzate, Cotta sui Carboni e Servita con Salse a Scelta.....1 Kg / 1.2 Kg
Superior Marbled Tomahawk Steak, Grilled on Coals and Served with Sauces at Choice.....1Kg / 1.2 Kg
Gluten & Lactose Free

ROSTICCIANA DELLO CHEF

€26

Costolette di Maiale dell'Appennino Toscano Marinate con la Nostra Selezione di Spezie e Laccate con Miele dell'Elba
Pork Ribs from Tuscan Apennines, Seasoned with Spices of Our Own Selection and Glazed with Honey from Elba Island
Gluten & Lactose Free

LE NOSTRE SALSE – OUR SAUCES**SALSA AL PEPE VERDE**

Green Pepper Sauce
7 - 9 - 12 | Vegan, Gluten Free

SALSA ELEGANTE DEL PICCHI CON CAROTE E SENAPE

Picchi's Elegant Sauce With Carrots and Mustard
1 - 6 - 12 | Lactose Free

SALSA ALLE ERBE

Chimichurri
Vegan, Gluten & Lactose Free

SALSA AGRODOLCE

Sweet and Sour Sauce
9 - 12 | Vegan, Gluten & Lactose Free

IL FONDO BRUNO

Beef Sauce
9 - 12 | Gluten & Lactose Free



A Pranzo e Cena – Lunch & Dinner
CONTORNI – SIDE DISHES

PATATE FRITTE FRITTE

€8

Le Nostre Famose Patate delle Campagne di Sansepolcro rese Croccanti dalla Doppia Cottura
Our Famous Potatoes from the Fields of Sansepolcro, Made Crispy by a Double Cooking
Vegan, Gluten & Lactose Free

INSALATA TU MI TURBI

€8

Insalata Caleslaw alla Maniera del Cibrèo Condita con Senape, Maionese e Aceto
Cibrèo-style Coleslaw Salad Dressed with Mustard, Our "True" Mayonnaise and Vinegar
3 - 7 - 10 - 12 | Vegetarian, Gluten Free

LA VERDE

€8

Insalata Verde di Stagione dell'Orto Bioattivo di Bellosguardo
Green Seasonal Salad from Orto Bioattivo in Bellosguardo (Regenerative Organic Garden)
12 | Vegan, Gluten & Lactose Free

L'ORIENTALE

€8

Bietola Costoluta Cinese di Orti Toscani, Scottata e Servita con Olio di Sesamo
Seared Bok Choy Served with Sesame Oil
11 | Vegan, Gluten & Lactose Free

LE GRIGLIATE

€8

Verdure di Stagione da Orti Toscani, Grigliate sui Carboni
Seasonal Vegetables from Tuscan Gardens, Grilled on Coals
Vegan, Gluten & Lactose Free



Dalle 12:30 alle 18:00 – From 12:30 Pm to 6:00 Pm

PANINI & CO. – SANDWICHES & CO.

IL POLLO FRITTO FRITTO

€18

Cestino di Pollo Ruspante in Doppia Frittura, Precedentemente Marinato con Coriandolo, Ginger e Lemongrass

Double Fried Free Range Chicken Basket, previously Marinated with Coriander, Ginger, Lemongrass

1 - 3 - 6 - 11 | Lactose Free

PIKKI BURGER 2.0

€22

Burger di Scottona con Uovo all'Occhio di Bue, Rigatino Toscano Croccante, Fontina, Cetriolini e Salsa "Rosita", Servito col Nostro Pikki Bread

Scottona Burger with Fried Egg, Crunchy Tuscan Bacon, Fontina Cheese, Gherkins and "Rosita" Sauce, Served with Our Pikki Bread

1 - 2 - 3 - 7 - 10

IL CUBO

€19

Pane in Cassetta Tostato, di Nostra Produzione, con Punta di Petto Affumicata, Insalata "Tu mi Turbi", Cipolle Caramellate e Salsa Agrodolce Cibrè

Toasted Sandwich Bread of Our Own Production with Smoked Brisket, "Tu mi Turbi" Salad, Caramelized Onions and Cibrè Sweet and Sour Sauce

1 - 3 - 7 - 10 - 12

LO STRAORDINARIO

€20

Pan Brioche di Nostra Produzione con Salsiccia Bianca del Trentino Metzgeri Steiner, Salsa Chili, Cipolla Fritta e Senape

Pan Brioche of Our Own Production with White Trentino Sausage "Metzgeri Steiner", Chili Sauce, Fried Onion and Mustard

1 - 3 - 7 - 9 - 10 - 12

LUPIROLL

€22

Panino Soffice di Nostra Produzione Ripassato nel Burro con Astice, Maionese, Pomodoro Verde ed

Erba Cipollina

Soft Bread of Our Own Production Sautéed in Butter with Lobster, Mayonnaise, Green Tomato and Chives

1 - 2 - 3 - 7 - 10 - 12

IL FIORENTINO

€14

Baguette Tostata di Nostra Produzione con Lampredotto, Salsa Verde e Olio al Peperoncino, Servito con Friggitelli all'Aceto

Toasted Baguette of Our Own Production with Lampredotto, Chimichurri and Spicy Chili Oil, Served with "Friggitelli" Peppers Roasted with Vinegar

1 - 3 - 7 - 9 | Lactose Free

QUESTI PIATTI SONO SERVITI CON LE NOSTRE "PATATE FRITTE FRITTE" SE NON DIVERSAMENTE SPECIFICATO
ALL THESE DISHES ARE SERVED WITH OUR "FRITTE FRITTE POTATOES" IF NOT DIFFERENTLY SPECIFIED



A Pranzo e Cena – Lunch & Dinner
DOLCI – DESSERT

AMANDOLA

€12

Un Incontro tra una Madeleine di Basilico, una Mousse allo Yogurt, un Ghiacciolo all'Anguria, un Sorbetto di Pesche e Vino ed una Spuma alla Mandorla

A meeting among a Basil Madeleine, a Yogurt Mousse, a Watermelon Popsicle, a Peach-and-Wine Sorbet and an Almond Foam

1 - 3 - 7 - 8 | Vegetarian

PASSIONE PER LA TERRA

€14

Sorbetto al Frutto della Passione, Mousse al Cioccolato Bianco, Crumble di Cioccolato Fondente e Burro di Arachidi

Passion Fruit Sorbet, White Chocolate Mousse, Dark Chocolate and Peanut Butter Crumble

1 - 3 - 5 - 7 | Vegetarian

IL BOMBARDINO DEL CIBRÈO

€11

Il Famoso Zabaione in Versione Fredda Estiva con il Nostro Gelato alla Nocciola del Piemonte

A Cold Summer Version of Our Famous Zabaione with Our Piedmont Hazelnut Ice Cream

3 - 5 - 7 | Vegetarian

GELATI E SORBETTI

€10

Rigorosamente di Nostra Produzione e con Ingredienti Stagionali

Our Own Production and with Seasonal Ingredients

FRUTTA FRESCA

€10

Secondo Stagione

According to Seasonality

Vegan, Gluten & Lactose Free

SELEZIONE DI FORMAGGI

€26

Servita con Assortimento di Confetture e Mieli, Accompagnata dal Nostro Pane all'Uvetta e Semi di Finocchio

Cheese Selection Served with an Assortment of Jams & Honey and Raisin-Fennel Seed Bread of Our Own Production

1 - 7 - 8 | Vegetarian



MENÙ INFO

Coperto | Cover Charge € 3.50 per person

Acqua | Water € 5

Caffè | Coffee € 3.50

INDICAZIONI ALLERGENI | ALLERGEN DIRECTORY

1. Cereali contenenti Glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati | Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derivate
2. Crostacei e prodotti derivati | Shellfish and derivate
3. Uova e derivati | Eggs and derivate
4. Pesce e derivati | Fish and derivate
5. Arachidi e derivati | Peanuts and derivate
6. Soia e derivati | Soy and derivate
7. Latte e derivati (compreso lattosio) | Milk and derivate (including lactose)
8. Frutta a guscio ovvero mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus Avellana*), noci comuni (*Juglans Regia*), noci di Acagiù (*Anacardium Occidentale*), noci Pecan (*Carya Illinoiensis [Wangenh] K. Koch*), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati | Nuts as Almonds (*Amigdalus communis*), hazelnuts (*Corylus Avellana*), 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. Sedano e derivati | Celery and derivate
10. Senape e derivati | Mustard and derivate
11. Semi di sesamo e derivati | Sesame seeds and derivate
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o mg/l espressi come SO₂ | Sulphur dioxide and sulphites at concentration over 10mg/Kg or mg/l identified as SO₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino | Lupine and lupine-based products
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi | Molluscs and mollusc-based products



Cibrèo Ristorante at Helvetia & Bristol

Via dei Vecchietti 5 - Firenze, Italy

booking@cibreo.com

Tel +39 055 266 56 51



cibreo_firenze



cibreofirenze