

# CIBRÈO

CAFFÈ



**CENA**  
*Dinner*

## 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> (P) (V)	€ 14
La Scapizza Sporcata di Pomodoro con Capperi e Acciughe <i>Scamorza Cheese with Tomato Sauce, Capers and Anchovies / 4 - 7</i> (V)	€ 15

## ANTIPASTI / *Starters*












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

## PRIMI / *First Courses*

Busiate alla Pomarola <i>Busiate with Tomato Sauce / 1 - 7</i> (V)	€ 14
Cavati all'Elbana <i>Cavati Pasta with Tuna Fish Preserved in E.V.O. Oil / 1 - 4 - 7</i>	€ 16
Tagliolini Cacio e Burro <i>Tagliolini with Cacio and Butter Sauce / 1 - 3 - 7 - 9</i> (C) (V)	€ 16
Busiate al Pesto <i>Busiate with Basil Pesto Sauce / 1 - 7 - 8</i> (V)	€ 17
Tortelloni di Ricotta e Spinaci <i>Tortelloni stuffed with Ricotta Cheese and Spinach / 1 - 3 - 7</i> (C) (V)	€ 18

Non applichiamo il Coperto / *Cover Charge is not applied*

**SECONDI CON CONTORNO /  
Main Courses with Side Dishes**

Fegato di Vitella <i>Veal Liver</i>  	€ 25
Roastbeef del Cibrè Caffè <i>Cibrè Caffè Style Roast Beef / 7</i> 	€ 27
La Nostra Tartare di Fassona Piemontese <i>Fassona Beef Tartare / 1 - 3 - 4 - 10</i> 	€ 30
Haché di Fassona Piemontese <i>Fassona Steak Haché</i>  	€ 34
Bracioline Fritte e Rifatte alla Livornese <i>Thin Fried Rump Steak in Spicy Tomato Souce / 1 - 3</i> 	€ 27
La Nostra “Braciola Taglio Bistecca” frollata 40 Giorni <i>Boneless Beefsteak aged 40 Days / 7</i>  	€ 40
Pesce del Giorno al Cartoccio <i>Catch of the Day in Foil / 4</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
Selezione di Formaggi <i>Cheese Selection</i>	€ 10

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

## MENU GASTRONOMICO / *Gastronomic Tasting Menu*

- |  |      |
|--|------|
| 1. Vassoio di Antipasti del Cibrè, Secondo con Cortorno e Dolce<br><i>Cibrè Starters Selection, Main Course with Side Dish, Dessert</i>  | € 40 |
| 2. Vassoio di Antipasti del Cibrè, Assaggio di Primo, Secondo con Contorno e Dolce<br><i>Cibrè Starters Selection, Taste of a First Course, Main Course with Side Dish and Dessert</i>         | € 45 |
| 3. Vassoio di Antipasti del Cibrè, Primo, Secondo con Contorno e Dolce<br><i>Cibrè Starters Selection, First Course, Main Course with Side Dish and Dessert</i>                                | € 50 |
| 4. Vassoio di Antipasti del Cibrè, la Nostra "Braciola Taglio Bistecca" e Dolce<br><i>Cibrè Starters Selection, Taste of a First Course, Boneless Beefsteak and Dessert</i>                    | € 55 |
| 5. Vassoio di Antipasti del Cibrè, Assaggio di Primo, la Nostra "Braciola Taglio Bistecca" e Dolce<br><i>Cibrè Starters Selection, Taste of a First Course, Boneless Beefsteak and Dessert</i> | € 60 |

### COCKTAILS

- |  |            |
|--|------------|
| Americano, Bellini*, Bloody Mary, Bronx<br>Cocktail Martini, Gibson, Manhattan, Mimosa*,<br>Negroni, Rossini*, Spritz Veneziano, Vodka Martini | € 7 / € 10 |
|--|------------|

\*Solo in Stagione / *Seasonal*

Per la Selezione completa di Cocktail, chiedere al Personale di Sala.  
*For the whole Cocktail List, kindly refer to our Staff.*

### BIRRE ARTIGIANALI / *Craft Beers*

- |                           |            |             |
|---------------------------|------------|-------------|
| Bottiglia / <i>Bottle</i> | 33 cl. € 8 | 75 cl. € 14 |
|---------------------------|------------|-------------|

### BIBITE / *Soft Drinks*

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

### BEVANDE / *Beverages*

- |  |              |              |
|--|--------------|--------------|
| Acqua Naturale / Gassata<br><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          |