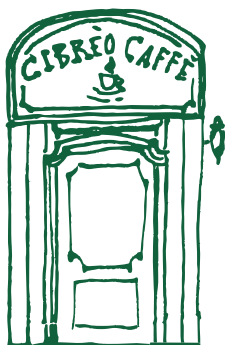


CIBRÈO

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> (P) (M) | € 14 |
| Club Sandwich del Cibrèo <i>Cibrèo Tuscan Club Sandwich / 1 - 7 - 10</i> | € 14 |
| La Scapizza Sporcata di Pomodoro con Capperi e Acciughe <i>Scamorza Cheese with Tomato Sauce, Capers and Anchovies / 4 - 7</i> (V) | € 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> (V) | € 12 |
| GRECA: Olive, Pomodori, Cipolle, Peperoni, Cetrioli, Feta, Capperi, Origano <i>Olives, Tomatoes, Onions, Peppers, Cucumbers, Feta, Capers, Oregano / 7</i> (P) (M) | € 12 |
| LA 1924: Lattuga Romana, Pollo, Rigatino, Parmigiano, Crostoni, 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> (M) | € 12 |

ANTIPASTI / *Starters*

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Pomodoro in Gelatina <i>Tomato Gelée</i> (C) (P) (M) (V) | € 6 |
| I Sott'Oli del Cibrèo <i>Cibrèo Preserved Vegetables in E.V.O. Oil</i> (P) (M) (V) | € 7 |
| Paté del Cibrèo <i>Cibrèo Chicken Liver Paté / 1 - 7 - 9</i> (C) | € 8 |
| Vassoio di Antipasti del Cibrèo <i>Cibrèo 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 Cibrèo Caffè <i>Cibrèo 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 € 35
First Course, Main Course with Side Dish

2.
Vassoio di Antipasti del Cibrèo, Secondo e Contorno € 35
Cibrèo Starters Selection, Main Course with Side Dish

3.
Vassoio di Antipasti del Cibrèo, € 45
la nostra "Braciola Taglio Bistecca" con Contorno
Cibrèo Starters Selection, Boneless Beefsteak with Side Dish

COCKTAILS

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

*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 / *Bottle* 33 cl. € 8 75 cl. € 14

BIBITE / *Soft Drinks*

Aranciata, Acqua Tonica, Pomodoro Condito Bio, Chinotto € 5
Orange Soda, Tonic Water, Organic Tomato Juice, Chinotto

BEVANDE / *Beverages*

Acqua Naturale / Gassata 0,50 lt. € 3 0,75 lt. € 4
Still / Sparkling Water

Caffè Espresso *Espresso Coffee* € 2

Cappuccino € 3

Amari *After Dinner Bitters* € 5

Grappa Bianca € 5

Grappa Barrique € 6

Vin Santo € 5



Cibrèo

Signature Dish



Vegetariano/
Vegetarian



Senza Lattosio/
Lactose Free



Senza Glutine/
Gluten Free



Vegano/
Vegan

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