













ANTIPASTI | Starters

Insalata di Trippa - <i>Veal Tripe Salad</i>	€ 7
9  	
Paté del Cibrèo con Crostini	€ 8
<i>Cibrèo Chicken Liver Paté with Bread Croutons</i>	
1 - 7 - 9	
Vitello Tonnato - <i>Sliced Veal with Tuna Sauce</i>	€ 15
3 - 4  	
Crostone Cavolo Nero e Fagioli Zolfini in Umido	€ 10
<i>Toasted Bread with Tuscan Cabbage and Beans Stewed</i>	
1  	
Salame del Giorno - <i>Cold Cut of the Day</i>	€ 10
 	

PRIMI | First Courses

Minestra di Pane - <i>Tuscan Vegetable and Bread Soup</i>	€ 12
1 - 9 	
Minestrone di Verdure con Riso Rosso	€ 11
<i>Red Rice Vegetable Soup</i>	
7 - 9  	
Lasagna al Forno con il Ragù del Cibrèo	€ 14
<i>Baked Lasagna with Cibrèo Homemade Ragout</i>	
1 - 3 - 7 - 9 - 12	

SECONDI | Main Courses

Panizza con Scarola e Stracchino	€ 14
<i>Chickpea Panisse with Escarole and Stracchino Cheese</i>	
7  	
Lampredotto in Umido	€ 15
<i>Florentine Style Veal Lampredotto Stew</i>	
9	
Polpette di Pollo e Ricotta alla Pomarola	€ 15
<i>Chicken and Ricotta Meatballs with Tomato Sauce</i>	
1 - 3 - 4 - 7	
Roastbeef del Cibrèo al Vino Bianco - <i>Cibrèo Roast Beef</i>	€ 16
1 - 6 - 7 - 9	
Baccalà alla "Cassi"	€ 20
<i>Cod Brandade with Potatoes and Leeks Au Gratin</i>	
1 - 4 - 7	
Arista al Forno con Purè	€ 20
<i>Roasted Pork Loin with Mashed Potatoes</i>	
7	
Contorni del giorno - <i>Side Dishes of the Day</i>	€ 6

DOLCI | Desserts

Torta al Cioccolato - <i>Chocolate Cake</i>	€ 8
3 - 7  	
Torta al Formaggio con Marmellata di Arance Amare	€ 8
<i>Cheesecake with Bitter Orange Marmalade</i>	
1 - 3 - 7 	
Bavarese alla Vaniglia con Salsa al Cioccolato	€ 8
<i>Vanilla Bavarian Cream with Chocolate Topping</i>	
3 - 7 	
Panna Cotta al Caramello - <i>Caramel Panna Cotta</i>	€ 8
3 - 7  	
Selezione di Formaggi - <i>Cheese Selection</i>	€ 12

VINI A MESCITA | *House Wines*

	<i>Calice/Glass</i>	<i>½ lt.</i>
Vino Bianco - <i>White Wine</i> <i>Vermentino</i>	€ 5	€ 11
Vino Rosé - <i>Rosé Wine</i> <i>Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	€ 5	€ 11
Vino Rosso - <i>Red Wine</i> <i>Sangiovese</i>	€ 5	€ 11

Rivolgetevi al nostro Staff per consultare la Carta dei Vini completa.
Kindly refer to our Staff for the whole Wine List.

BIRRE ARTIGIANALI | *Craft Beers*

Bottiglia - <i>Bottle (33 cl.)</i>	€ 6 / € 8
Bottiglia - <i>Bottle (75 cl.)</i>	€ 12 / € 14

Rivolgetevi al nostro Staff per conoscere le Etichette disponibili.
Kindly refer to our Staff to know the available Labels.

BIBITE | *Soft Drinks*

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

BEVANDE | *Beverages*

Acqua - <i>Water (0,5 lt.)</i>	€ 2
Caffè - <i>Coffee</i>	€ 2
Amari - <i>Bitters</i>	€ 5
Grappa Bianca / <i>Barrique</i>	€ 5 / € 6
Vin Santo	€ 5

LEGENDA

Senza Glutine <i>Gluten Free</i>	
Senza Lattosio <i>Lactose Free</i>	
Vegetariano <i>Vegetarian</i>	
Vegano <i>Vegan</i>	

Per ulteriori informazioni su sostanze o allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione fornita su richiesta dal nostro Staff.
For further information in regards to any ingredient or allergen, please refer to the allergen list provided on request by our Staff.