

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*

Gelatina di Curcuma <i>Turmeric, Yogurt and Lemon Gelée</i> (P) (C)	€ 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 Pasta with Tomato Sauce / 1 - 7</i> (V)	€ 15
Cavati Broccoli e Acciughe <i>Cavati Pasta with Broccoli and Anchovies / 1 - 4</i> (P)	€ 16
Tagliolini Cacio e Burro <i>Tagliolini with Cacio and Butter Sauce / 1 - 3 - 7 - 9</i> (C) (V)	€ 16
Busiate al Ragù del Cibrèò <i>Busiate Pasta with Cibrèò Ragù / 1 - 7 - 9</i>	€ 18
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 Cibrèo Caffè <i>Cibrèo 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
Scamerita di Maiale con il Purè <i>Pork Neck with Mashed Potatoes / 7</i> 	€ 32
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>  	€ 26

DOLCI / Desserts

Bavarese alla Vaniglia con Salsa al Cioccolato <i>Vanilla Bavarian Cream with 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>	€ 14

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

COCKTAILS

Negroni, Bloody Mary, Cocktail Martini, Boulevardier,
Spritz, Manhattan, Cocktail Analcolici da € 7 a € 10

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. da € 6 a € 8 75 cl. da € 14 a € 16

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, Ginseng, Orzo € 2
Espresso Coffee, Ginseng, Barley Coffee

Cappuccino € 3

Amari *After Dinner Bitters* € 5

Grappa Bianca € 5

Grappa Barrique € 6

Vini Dolci *Sweet Wines* € 6