

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) (W)	€ 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> (W)	€ 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> (W)	€ 12
LA 1924: Lattuga Romana, Pollo, Rigatino, Parmigiano, Crostini, Maionese Acciugata <i>Romaine Lettuce, Chicken, Tuscan Bacon, Parmesan, Crutones, Mayonnaise with Anchovies / 1 - 3 - 4 - 7</i>	€ 13
VERDE: Insalata Mista <i>Mixed Salad</i> (P) (W) (V)	€ 9

ANTIPASTI / *Starters*

Gelatina di Curcuma <i>Tumeric, Yogurt and Lemon Gelée / 7</i> (W) (C)	€ 6
I Sott'Oli del Cibrèo <i>Cibrèo Preserved Vegetables in E.V.O. Oil</i> (P) (W) (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 Pasta with Tomato Sauce / 1 - 7</i> 🍷	€ 14
Cavati Broccoli e Acciughe <i>Cavati Pasta with Broccoli and Anchovies / 1 - 4</i> 🍷	€ 15
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
Busiate al Ragù del Cibrèò <i>Busiate Pasta with Cibrèò Ragù / 1 - 7 - 9 - 12</i>	€ 16

SECONDI / *Main Courses*

Fegato di Vitella <i>Veal Liver</i> 🍷 🍷	€ 18
Rognoncino di Vitella <i>Veal's Kidney</i> 🍷 🍷	€ 18
Roastbeef del Cibrèò Caffè <i>Cibrèò Caffè Style Roast Beef / 7</i> 🍷	€ 20
La Nostra Tartare di Fassona Piemontese <i>Fassona Beef Tartare / 1 - 3 - 4 - 10</i> 🍷	€ 23
Scamerita di Maiale con il Purè <i>Pork Neck with Mashed Potatoes / 7</i> 🍷	€ 25
La Nostra "Braciola Taglio Bistecca" Frollata 40 Giorni <i>Boneless Beefsteak aged 40 Days / 7</i> 🍷 🍷	€ 38
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>	€ 6

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

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

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* € 6

Grappa Bianca € 5

Grappa Barrique € 6

Vini Dolci *Sweet Wines* € 6

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

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