

CAFFETTERIA | *Café*

Caffè Espresso, Caffè Decaffeinato, Caffè Macchiato, Caffè d'Orzo, Americano, Ginseng <i>Espresso Coffee, Decaffeinated Coffee, Coffee with Milk, Barley Coffee, American Coffee, Ginseng</i>	€ 2
Cappuccino, Caffe latte, Caffè Marocchino, Latte Macchiato <i>Cappuccino, Coffee and Milk, Marocchino Coffee, Milk with Coffee</i>	€ 3
Caffè Shakerato <i>Shaken Coffee</i>	€ 5
Irish Coffee	€ 8
Maggiorazione per Correzione <i>Extra Additions</i>	€ 2
Maggiorazione per Latte Vegetale	€ 2

THÉ IN FOGLIE | *Tea Leaves Selection*

DARJELING BIOLOGICO <i>Tè Nero dall'Aroma Speziato Spicy Black Tea</i>	€ 6
BANCHA TEA <i>Tè Verde Leggermente Amarognolo Slightly Bitter Green Tea</i>	€ 6
LAPSANG SOUCHONG <i>Tè Nero dall'Aroma Affumicato Smoky Black Tea</i>	€ 6
JASMINE SPECIAL <i>Tè Verde con Fiori di Gelsomino Jasmine Tea</i>	€ 6
EARL GREY <i>Tè Nero al sapore di Bergamotto Black Tea with Bergamot flavour</i>	€ 6

TISANE | *Infused Selection*

CAMOMILLA IN FIORI <i>Chamomile Tea</i>	€ 7
VERBENA E MENTA <i>Vervain and Mint</i>	€ 7
FRUTTI DI BOSCO <i>Karkadè, Rosa Canina, Mela, Ribes e Mirtilli Karkadè, Dog Rose, Apple, Currants and Blueberries</i>	€ 7
FUOCO DI CAMINO <i>Karkadè, Scorza di Arancia, Cannella, Mandorla, Chiodi di Garofano Karkadè, Orange Peel, Cinnamon, Almond and Cloves</i>	€ 7
FINOCCHIO E LIQUIRIZIA <i>Semi di Finocchio e Liquirizia Fennel Seeds and Liquorice</i>	€ 7

COLAZIONE DOLCE | *Sweet Breakfast* | 9 - 12 | 9 a.m. - 12 p.m.

Croissant Vuoto <i>Plain Croissant</i> 1 - 3 - 7 ☹️	€ 1,50
Croissant Farciti <i>Cream or Jam Croissant</i> 1 - 3 - 7 ☹️	€ 2
Pane, Burro e Marmellate del Cibrèò <i>Bread with Butter and Cibrèò Homemade Jams</i> 1 - 7 ☹️	€ 6

COLAZIONE SALATA | *Savory Breakfast* | 9 - 12 | 9 a.m. - 12 p.m.

Duchesse piccola <i>Small Sandwich</i> 1 - 3 - 7	€ 1,50
Duchesse grande <i>Large Sandwich</i> 1 - 3 - 7	€ 3
Croissant Salati <i>Savoury Croissants</i> 1 - 3 - 7	€ 3,50

SELEZIONE DI UOVA | *Egg Selection* | 9 - 12 | 9 a.m. - 12 p.m.

Uova al Piatto Strapazzate <i>Scrambled</i> 3 - 7 ☹️ ☹️ Occhio di Bue, Bollite <i>Fried, Boiled</i> 3	€ 7
Mi Voglio Bene <i>Toasted Bread with Organic Eggs and Parmesan Cheese</i> 1 - 3 - 7 ☹️	€ 12
Uova Affrittellate con Rigatino <i>Fried Organic Eggs with Tuscan Bacon</i> 3 ☹️ ☹️	€ 12

INSALATE | *Salads* | 12 - 14.30 | 12 p.m. - 2.30 p.m.

ETTORINA <i>Insalata Mista, Pomodoro, Tonno, Mozzarella, Uova Sode, Cipolla, Patate Lesse, Origano Mixed Salad, Tomato, Tuna, Mozzarella Cheese, Boiled Eggs, Onion, Boiled Potatoes, Oregano</i> 3 - 4 - 7 ☹️	€ 12
GRECA <i>Olive, Pomodori, Cipolle, Peperoni, Cetrioli, Feta, Capperi, Origano Olives, Tomatoes, onions, Peppers, Cucumbers, Feta, Capers, Oregano</i> 7 ☹️ ☹️	€ 12
LA 1924 <i>Lattuga Romana, Pollo, Rigatino, Parmigiano, Crostini, Maionese Acciugata Romaine Lettuce, Chicken, Tuscan Bacon, Parmesan, Crutones, Mayonnaise with Anchovies</i> 1 - 3 - 4 - 7	€ 13
LA MANAROLA <i>Patate, Fagiolini Mangiatutto, Sgombro, Pesto, Capperi, Limone, Aceto Potatoes, Snowpeas, Makarel, Basil Pesto, Capers, Lemon, Vinegar</i> 4 - 7 - 8 ☹️	€ 12

DALLA CUCINA | *From the Kitchen*

Tartine allo Sgombro <i>Mackerel Tartines</i> 1 - 4 - 7	€ 10
Paté del Cibrèò <i>Cibrèò Chicken Liver Paté</i> 1 - 4 - 7 - 9 ©	€ 8
Prosciutto dello "Zivieri" Cotto nel Forno a Legna <i>"Zivieri" Ham baked in the Wood Oven</i> 1 - 7	€ 14
Prosciutto Crudo Tagliato al Coltello <i>Hand Sliced Cured Ham</i> ☹️ ☹️	€ 14
Pomodoro in Gelatina <i>Tomato Gelée</i> © ☹️ ☹️ ☹️	€ 6

Club Sandwich del Cibrèò <i>Cibrèò Style Club Sandwich with Roast Beef</i> 1 - 7 - 10	€ 16
Busiate alla Pomarola <i>Busiate with Tomato Sauce</i> 1 - 7 ☹️	€ 14
La Scapizza Sporcata di Pomodoro con Capperi e Acciughe <i>Scamorza Cheese with Tomato Sauce, Capers and Anchovies</i> 4 - 7 ☹️	€ 15
Roastbeef del Cibrèò Caffè <i>Cibrèò Caffè Style Roast Beef</i> 7 - 10 ☹️	€ 25

DOLCI | *Desserts*

Bavarese alla Vaniglia con Salsa di Fragole o Cioccolato <i>Vanilla Bavarian Cream with Strawberries or Chocolate Sauce</i> 3 - 7 ☹️	€ 8
Panna Cotta al Caramello <i>Caramel Panna Cotta</i> 3 - 7 ☹️ ☹️	€ 8
Torta al Formaggio con Marmellata di Arance Amare <i>Cheesecake with Bitter Orange Marmalade</i> 1 - 3 - 7 © ☹️	€ 8
Torta al Cioccolato <i>Chocolate Cake</i> 3 - 7 ☹️ ☹️	€ 8
Dolce del Giorno <i>Dessert of the Day</i>	€ 8 / € 10

BEVANDE | *Beverages*

Acqua Naturale Gassata <i>Still</i> Sparkling Water (0,50 lt.)	€ 3
Acqua Naturale Gassata <i>Still</i> Sparkling Water (0,75 lt.)	€ 4
SUCCHI DI FRUTTA NATURALI BIOLOGICI <i>ORGANIC FRUIT JUICES</i> Mirtillo, Pesca, Pera, Albicocca, Mela, Frutti di Bosco, Succo di Pomodoro Bio <i>Blueberry, Peach, Pear, Apricot, Apple, Red Fruits, Organic Tomato Juice</i>	€ 6
BEVANDE ANALCOLICHE SOFT DRINKS Acqua Tonica, Aranciata, Chinotto, Coca-Cola, Ginger Ale, Ginger Beer, Lemon Soda <i>Tonic Water, Orange Soda, Chinotto, Coke, Ginger Ale, Ginger Beer, Lemon Soda</i>	€ 5

APERITIVI ANALCOLICI ANALCOHOLIC APERITIF Sanbittè Bianco, Sanbittè Rosso <i>Sanbittè White Dry, Sanbittè Red</i>	€ 6
---	-----

BIRRE ARTIGIANALI | *Craft Beers*

Bottiglia - <i>Bottle</i> 33 cl. € 7 / € 8 75 cl. € 14 / € 16

VERMOUTH

Martini Dry	€ 5
Carpano Rosso Carpano Bianco	€ 5
Carpano Antica Formula	€ 8
Tuscany Vermouth Winestillery	€ 8

LIQUORI | *Liqueurs*

Amaretto Disaronno	€ 5	Baileys	€ 6
Cointreau	€ 6	Grand Marnier	€ 6

SIGNATURE COCKTAILS

IL NEGRONI DEL CIBRÈO <i>Winestillery Tuscan Vermouth, Winestillery Old Tom Gin, Antico Elixir di China Clementi, Liquore Alchermes Valdoglio Winestillery Tuscan Vermouth, Winestillery Old Tom Gin, China Clementi Elixir, Alchermes Valdoglio Liqueur</i>	€ 14
ALL'ACQUA DI ROSE <i>Liquore di Rose dell'Antica Distilleria Quaglia, Gazzosa Amara Lurisia, Prosecco Rose Liqueur from Antica Distilleria Quaglia, Lurisia Gazzosa Bitter, Prosecco</i>	€ 12
BLOODY PICCHI <i>Gin Infuso ai Capperi, La Nostra Pomarola, Succo di Limone, Salsa Worcestershire, Tabasco, Sale e Pepe Caper Infused Gin, Our Tomato Sauce, Lemon Juice, Worcestershire Sauce, Tabasco, Salt and Pepper</i>	€ 12

COCKTAIL INTERNAZIONALI | *Classic Cocktails*

BOULEVARDIER <i>Bulleit Bourbon Whiskey, Campari Bitter, Carpano Antica Formula</i>	€ 11
COCKTAIL CHAMPAGNE <i>Cognac, Grand Marnière, Sugar, Angostura, Champagne</i>	€ 12
COCKTAIL VODKA MARTINI <i>Martini Vermouth Extra Dry, Beefeater London Dry Gin/Vodka</i>	€ 10
GIN TONIC <i>Beefeater-Bombay, Tonic Water</i>	€ 9
HARRY'S LADY <i>Triple sec, White Crème de Menthe Liqueur, Lemon Juice</i>	€ 10
MANHATTAN <i>Bulleit Rye Whiskey, Classic Carpano, Angostura Bitters</i>	€ 10
MARGARITA <i>Josè Cuervo Silver Tequila, cointreau, Lemon Juice</i>	€ 10
NEGRONI <i>Gin, Campari Bitter, Red Vermouth</i>	€ 10
OLD FASHONED <i>Bulleit Bourbon Whiskey, Sugar, Angostura Bitters</i>	€ 10
SIDECAR <i>Cognac, Triplesec, Lemon Juice</i>	€ 11
SPRITZ <i>Aperol/Campari/Cynar, Prosecco, Soda Water</i>	€ 8

COCKTAIL ANALCOLICI | Mocktails

CIBREINO € 7
 Succo d'Arancia, Succo di Limone, Sciroppo di Menta, Soda
Orange Juice, Lemon Juice, Mint Syrup, Soda Water

VERROCCHIO € 7
 Succo d'Arancia, Succo di Pompelmo, Sanbitter Bianco,
 Sciroppo di Fiori di Sambuco
Orange Juice, Grapefruit Juice, White Sanbitter, Elderflower Syrup

AMARI CLASSICI E ARTIGIANALI | € 6 / € 7
Classic & Craft Bitters After Dinner

VINI DA DESSERT | Dessert Wines € 6
 Porto Rosso, Porto Bianco, Sherry, Vin Santo,
 Zibibbo, Vino di Visciole

DISTILLATI | Spirits 5 cl. Cocktail

Gin
 Vallombrosa € 12 € 14
 Hendrick's € 12 € 14
 London dry Winestillery € 12 € 14
 Peter in Florence € 12 € 14
 Old Tom Winestillery € 13 € 15
 London Dry DU-IT Toscano € 12 € 14

Vodka
 VKA € 9 € 11
 Belvedere € 10 € 12
 Tuscany Vodka Winestillery € 10 € 12

Whisky
 Lagavulin € 12 € 14
 Caol Ila € 12 € 14
 Talisker 10 y 10 € 12
 Oban 14 y € 12 € 14
 Nikka from the barrel € 13 € 15

Whiskey
 Marker's Mark € 10 € 12
 Woodford reserve € 12 € 14

Rum
 Santa Teresa 1796 € 10 € 12
 Kraken € 10 € 12
 Zacapa 23 € 12 € 14

Cognac Armagnac
 Courvoisier € 7
 Remy Martin v.s.o.p. € 10
 Janneau v.s.o.p. € 10

Calvados
 Morin € 6

Brandy
 Carlos I € 7
 Cardinal Mendoza € 8

Grappa
 Bianca € 6
 Barrique € 7

INDICAZIONI ALLERGENI

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova l'indicazione degli allergeni presenti come ingredienti. Gli stessi sono evidenziati con dei numeri, di seguito la corrispondenza numerica.

- Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti derivati
- Uova e prodotti derivati
- Pesce e prodotti derivati
- Arachidi e prodotti derivati
- Soia e prodotti derivati
- Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
- Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wan- genh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
- Sedano e prodotti derivati
- Senape e prodotti derivati
- Semi di sesamo e prodotti derivati
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO2
- Lupino e prodotti a base di lupino
- Molluschi e prodotti a base di mollusco

ALLERGEN DIRECTORY

On the menu at the end of each dish name you will find a number indicating the allergen ingredients. Please find here below the corresponding legends.

- Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derivate
- Shellfish and derivate
- Eggs and derivate
- Fish and derivate
- Peanuts and derivate
- Soy and derivate
- Milk and derivate (including lactose)
- Nuts as almonds (*Amigdalus communis*), hazelnuts (*Corylusavellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derivate
- Celery and derivate
- Mustard and derivate
- Sesame seeds and derivate
- Sulphur dioxide and sulphites at concentrations over 10 mg/kg or mg/l identified as SO2
- Lupine and lupine-based products
- Molluscs and mollusc-based products

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

Non applichiamo il Coperto / Cover Charge is not applied



Via del Verrocchio 5r, Firenze, Italia
 booking@cibreo.com
 Tel: +39 055 234 11 00 | www.cibreo.com

@CIBRÈO_FIRENZE
 @CIBRÈOFIRENZE

@CIBRÈO CAFFÈ

CIBRÈO
 CAFFÈ

CAFFETTERIA
Café