

DALLA CUCINA | *From the Kitchen*

Tartine allo Sgombro <i>Mackerel Tartines 1 - 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 ④ ⑤ ⑥</i>	€ 14
La Scapizza Sporcata di Pomodoro con Capperi e Acciughe <i>Scamorza Cheese with Tomato Sauce, Capers and Anchovies 4 - 7 ⑥</i>	€ 15

ANTIPASTI | *Starters*

Pomodoro in Gelatina <i>Tomato Gelée ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦</i>	€ 6
I Sott'Oli del Cibrè <i>Cibrè Preserved Vegetables in E.V.O. Oil 12 ④ ⑤ ⑥ ⑦</i>	€ 7
Paté del Cibrè <i>Cibrè Chicken Liver Paté 1 - 4 - 7 - 9 ③</i>	€ 8
Vassoio di Antipasti del Cibrè <i>Cibrè Starters Selection 1 - 3 - 7 - 8 - 9</i>	€ 15

PRIMI | *First Courses*

Busiate alla Pomarola <i>Busiate Pasta with Tomato Sauce 1 - 7 ④</i>	€ 15
Cavati all'Elbana <i>Cavati Pasta with Tuna Fish Preserved in E.V.O. Oil 1 - 4 - 7</i>	€ 16
Tagliolini Cacio e Burro <i>Tagliolini with Cacio and Butter Sauce 1 - 3 - 7 - 9 ③ ④</i>	€ 16
Busiate al Pesto <i>Busiate Pasta with Basil Pesto 1 - 7 - 8 ④</i>	€ 17
Tortelloni di Ricotta e Spinaci <i>Tortelloni stuffed with Ricotta Cheese and Spinach 1 - 3 - 7 ③ ④</i>	€ 18

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

SECONDI CON CONTORNO | *Main Courses with Side*

Fegato di Vitella <i>Veal Liver ④ ⑤</i>	€ 25
Roastbeef del Cibrè Caffè <i>Cibrè Caffè Style Roast Beef 7 - 10 ⑥</i>	€ 27
La Nostra Tartare di Fassona Piemontese <i>Fassona Beef Tartare 1 - 3 - 4 - 10 ④</i>	€ 30
Haché di Fassona Piemontese <i>Fassona Steak Tartare ④ ⑤</i>	€ 34
Bracioline Fritte e Rifatte alla Livornese <i>Thin Fried Rump Steak in Spicy Tomato Sauce 1 - 3 ⑥</i>	€ 27
La Nostra "Braciola Taglio Bistecca" Frollata 40 Giorni <i>Boneless Beefsteak aged 40 Days 7 ③ ④</i>	€ 40
Pesce del Giorno <i>Catch of the Day 4 ④ ⑤ ⑥</i>	€ 26
Contorni del Giorno <i>Side Dishes of the Day</i>	€ 6

DOLCI | *Desserts*

Bavarese alla Vaniglia con Salsa di Fragole o Cioccolato <i>Vanilla Bavarian Cream with Strawberries or Chocolate Sauce 3 - 7 ⑥</i>	€ 8
Panna Cotta al Caramello <i>Caramel Panna Cotta 3 - 7 ⑤ ⑥</i>	€ 8
Torta al Formaggio con Marmellata di Arance Amare <i>Cheesecake with Bitter Orange Marmalade 1 - 3 - 7 ③ ④</i>	€ 8
Torta al Cioccolato <i>Chocolate Cake 3 - 7 ⑤ ⑥</i>	€ 8
Dolce del Giorno <i>Dessert of the Day</i>	€ 8 / € 10
Selezione di Formaggi <i>Cheese Selection</i>	€ 14

③ Cibrè Signature Dish	④ Vegetariano/ Vegetarian	⑤ Senza Lattosio/ Lactose Free	⑥ Senza Glutine/ Gluten Free	⑦ Vegano/ Vegan
------------------------------	---------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------	-----------------------

MENU GASTRONOMICO | *Gastronomic Tasting Menu*

€ 60

Vassoio di Antipasti del Cibrè, Assaggio di Primo, 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 € 8 / € 12

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. € 7 / € 8 75 cl. € 14 / € 16

BIBITE | *Soft Drinks*

Aranciata, Acqua Tonica, Pomodoro Condito Bio, Chinotto € 5 / € 6
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 € 6 / € 7
After Dinner Bitters

Grappa Bianca € 6

Grappa Barrique € 7

Vini Dolci € 6
Sweet Wines

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.

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. 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
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. 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.

1. Cereals containing gluten (*wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut* or their hybridized strains) and derivate
2. Shellfish and derivate
3. Eggs and derivate
4. Fish and derivate
5. Peanuts and derivate
6. Soy and derivate
7. Milk and derivate (including lactose)
8. 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
9. Celery and derivate
10. Mustard and derivate
11. Sesame seeds and derivate
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations over 10 mg/kg or mg/l identified as SO₂
13. Lupine and lupine-based products
14. Molluscs and mollusc-based products



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

 @CIBREO_FIRENZE
  @CIBRÈOFIRENZE

 @CIBRÈO CAFFÈ

CIBRÈO

CAFFÈ

CENA
Dinner