

Dalle ore 7 alle ore 12 | From 7 a.m. to 12 p.m.

COLAZIONE DOLCE | Sweet Breakfast

Croissant Vuoto <i>Plain Croissant</i> 1 - 3 - 7 🍷	€ 3
Lievitati Dolci e Farciti <i>Stuffed Pastries</i> 1 - 3 - 7 🍷	€ 4
Torta del Giorno <i>Cake of the Day</i>	€ 8
Pane, Burro e Marmellate del Cibrò <i>Bread with Butter and Cibrò Homemade Jams</i> 1 - 7 🍷 🍷	€ 12

COLAZIONE SALATA | Savory Breakfast

Sandwich con Frittata e Pomodori Secchi alla Bandinù <i>Omelette Sandwich with Sun Dried Tomatoes, Artichokes and Capers</i> 1 - 3 - 7 - 9 🍷	€ 4
Croissant con Burro e Prosciutto Cotto dello "Zivieri" <i>Butter and "Zivieri" Baked Ham Croissant</i> 1 - 3 - 7	€ 6
Toast Toscano con Prosciutto Crudo e Formaggio <i>Tuscan Toast with Cured Ham and Cheese</i> 1 - 7	€ 13
Toast Avocado e Pomodori Secchi <i>Avocado & Sun Dried Tomatoes</i> 1 🍷 🍷	€ 14
Trota Salmonata con Insalatina Servita con Limone e Burro <i>Salmon Trout with Fresh Organic Salad with Lemon and Butter Dressing</i> 4 - 7 🍷	€ 18
Club Sandwich del Cibrò <i>Cibrò Style Club Sandwich with Roast Beef</i> 1 - 7 - 10	€ 20

Dalle ore 7 alle ore 12 | From 7 a.m. to 12 p.m.

SELEZIONE DI UOVA | Egg Selection

Uova Strapazzate <i>Scrambled</i> 3 - 7 🍷	€ 10
Uova Occhio di Bue, In Camicia, Bollite <i>Fried, Boiled, Pouched</i> 3 🍷 🍷 🍷	€ 10
Aggiunta di: Prosciutto, Rigatino, Formaggio, Verdure <i>Addition of: Ham, Tuscan Bacon, Cheese, Vegetables</i> ciascuno/each	€ 3
Aggiunta di Avocado <i>Addition of Avocado</i>	€ 4
Uova Affrittellate con Rigatino <i>Fried Organic Eggs with Tuscan Bacon</i> 3 🍷 🍷	€ 12
Mi Voglio Tanto Bene <i>Toasted Bread with Organic Eggs, Parmesan Cheese and Avocado</i> 1 - 3 - 7 🍷	€ 16

CAFFETTERIA | Café

Caffè Espresso <i>Espresso Coffee</i>	€ 3,50
Caffè Decaffeinato <i>Decaffeinated Coffee</i>	€ 4
Espresso Doppio, Americano, Caffè d'Orzo, Latte Macchiato, Cappuccino <i>Double Espresso, American Coffee, Barley Coffee Latte, Cappuccino</i>	€ 5,50
Cioccolata Calda <i>Hot Chocolate</i>	€ 7

Dalle ore 14:30 alle ore 19:00 | From 2:30 p.m. to 7:00 p.m.

DALLA CUCINA | From the Kitchen

Gelatina di Pomodoro <i>Tomato Gelée</i> 7 🍷 🍷 🍷	€ 6
Prosciutto Cotto nel Forno a Legna <i>Ham Baked in the Wood Oven</i> 1 - 7 🍷 🍷	€ 16
Prosciutto Crudo Tagliato al Coltello <i>Hand Sliced Cured Ham</i> 🍷 🍷	€ 16
ETTORINA Insalata Mista, Pomodori, Tonno, Mozzarella, Uova Sode, Patate Lesse, Cipolla, Origano <i>Mixed Salad, Tomatoes, Tuna, Mozzarella Cheese, Boiled Eggs, Boiled Potatoes, Onion, Oregano</i> 3 - 4 - 7 🍷	€ 18
LA MOZZARELLA CON IL POMODORO <i>Mozzarella Cheese and Tomato</i> 7 🍷 🍷	€ 18
INSALATA VERDE Lattuga e Misticanza del Nostro Territorio <i>Lettuce and Green Seasonal Salad from Local Production</i> 🍷 🍷 🍷	€ 8
Tortelloni di Ricotta e Spinaci <i>Tortelloni stuffed with Ricotta Cheese and Spinach</i> 1 - 3 - 7 🍷 🍷	€ 18
Cavatello Cacio e Burro <i>Cavatello with Cacio and Butter Sauce</i> 1 - 3 - 7 🍷 🍷	€ 20
Roastbeef Sale Olio e Limone <i>Roastbeef with Salt, Oil and Lemon</i> 1 - 7	€ 26
Toast con Prosciutto Cotto e Formaggio <i>Toast with Baked Ham and Cheese</i> 1 - 7	€ 10

DOLCI | Desserts

Frutta di Stagione <i>Seasonal Fruit</i> 🍷 🍷 🍷	€ 10
Torta al Cioccolato <i>Chocolate Cake</i> 3 - 7 🍷 🍷	€ 12

BEVANDE | Beverage

Acqua Naturale Gassata <i>Still / Sparkling Water</i>	0,75 cl. € 5
Selezione di Tè e Tisane <i>Tea & Infusion Selection</i>	€ 7
Succhi di Frutta Naturali Biologici <i>Organic Fruit Juices</i>	€ 7
Spremuta di Frutta Fresca <i>Freshly Squeezed Fruit Juice</i>	€ 8
Centrifuga di Frutta Fresca e Verdura del Giorno <i>Freshly Blended Fruit & Vegetables</i>	€ 10
Bevande Analcoliche <i>Soft Drinks</i>	€ 7
Aperitivi Analcolici <i>Non-Alcoholic Aperitif</i>	€ 7
Cocktail Analcolici <i>Mocktails</i>	€ 12

BIRRE | Beers

Nastro Azzurro Peroni Pilsener Premium <i>Bottiglia - Bottle 0,33 lt</i>	€ 8
BIRRIFICIO ARTIGIANALE Abbazia Malabirra Belgian Ale <i>Bottiglia - Bottle 0,33 lt</i>	€ 10
BIRRIFICIO ARTIGIANALE Romagnola Malabirra Blond Ale <i>Bottiglia - Bottle 0,33 lt</i>	€ 10

MOCKTAILS | € 16

VIRGIN MULE Seedlip Aromatizzato Al Cetriolo, Succo di Lime, Ginger Beer <i>Cucumber Seedlip, Lime Juice, Ginger Beer</i>	
CLUB TROPICANA Purea Passion Fruit, Purea di Mango, Lime, Ginger Ale <i>Passion Fruit Puree, Mango Puree, Ginger Ale</i>	

SIGNATURE COCKTAILS | € 20

PINKOLLINS
Vodka, Lytchee, Lime, Soda al Lampono

QUEEN ELENA
Gin, Rabarbaro, Liquore al Mandarino

SPICY FASHIONED
Rye, Angostura, Zuccheri alla Vaniglia, Orange Bitter

VELVET REVOLVER
Gin, Liquore al Bergamotto, Liquore al Sambuco, Lime

RIBOL MARTINI
Ribol Gin, Bitter Dry

BLOODY MARIANNA
Vodka Jalapeno, Succo di Pomodoro, BM Mix, Limone

JALA JALA
Tequila Reposado, Mezcal, Pompelmo Rosa, Agave, Tabasco Verde

GAUGUIN
Cibrèò Rum Mix, Lime, Passion Fruit, Ginger Beer

ITALIANS DO IT BITTER
Ginsanto, Alchermès, Bitter al Cacao, Bitter all'Arancia

AMERILIANO
Bitter Bianco, China, Soda al Pompelmo

SPARKLINGS | € 18

BELLINI
Cremolata di Pesca bianca, Bollicine

FRIDA
Cremolata di Mango, Bollicine

JOSÈ
Cremolata di Passion fruit, Bollicine

TIZIANO
Cremolata di Frutti rossi, Bollicine

INTERNATIONAL COCKTAIL € 18

PREMIUM BRAND € 25

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

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

Coperto € 3,50 a persona / Cover charge € 3,50 per person



Via dei Pescioni 8r, Firenze, Italia
booking@cibreo.com
 Tel: +39 055 266 56 10 | www.cibreo.com

@CIBREO_FIRENZE
 @CIBRÈOFIRENZE

CIBRÈO
CAFFÈ

CAFFETTERIA
Cafè