

**ANTIPASTI | Starters**

Panizza con Friggitelli all'Aceto <i>Chickpeas Panisse with Vinegary Green Peppers</i>   12 🍴 🍷 🍷	€ 18
Vassoio di Antipasti del Cibrèo <i>Cibrèo Starters Selection   1 - 3 - 7 - 8 - 9</i>	€ 20
Vitello Tonnato <i>Sliced Veal with Tuna Sauce   3 - 4 🍴 🍷</i>	€ 20
Tartare di Fassona Piemontese <i>Fassona Beef Tartare   1 - 3 - 4 - 10 🍴 🍷</i>	€ 25
Il Chiasso <i>Raw Fish with Celery, E.V.O. Oil and Lemon   4 - 9 🍴 🍷</i>	€ 34

**PRIMI | First Courses**

Sformato di Bietole con la Pomarola <i>Swiss Chard and Ricotta Flan with Tomato Sauce</i>   1 - 3 - 7 🍴 🍷	€ 18
Passato di Peperoni Gialli <i>Yellow Peppers Soup   1 - 7 - 9 🍷</i>	€ 18
Tagliolini Cacio e Burro <i>Tagliolini with Cacio and Butter Sauce   1 - 3 - 7 🍷 🍷</i>	€ 20
Cavati alle Cozze, Vongole e Fasolari <i>Cavati with Mussels, Clams and Venus Clams</i>   1 - 14 🍴	€ 24
Lasagna al Pesto con Fagiolini e Patate <i>Baked Lasagna with Pesto, Green beans and Potato</i>   1 - 3 - 7 - 8 🍷	€ 18

**SECONDI CON CONTORNO |  
Main Courses with Side**

Ratatouille dell'Elba <i>Cibrèo Style Ratatouille   9 🍴 🍷 🍷</i>	€ 20
Parmigiana di Melanzane con Lattuga Romana <i>Aubergine Parmigiana with Romaine Lettuce   7 🍴 🍷</i>	€ 30
Pikki Burger con Patate Rustiche del Cibrèo <i>Cibrèo Burger with Country Fried Potatoes</i>   1 - 7 - 10 - 11	€ 27
Coniglio Farcito con Cipolline in Agrodolce <i>Rolled Stuffed Rabbit with Sweet and Sour Onions</i>   1 - 3 - 7 - 9 - 12	€ 40

La Nostra "Braciola Taglio Bistecca"  
frollata 40 Giorni con il Purè  
*Boneless Beefsteak aged 40 Days with Mashed Potatoes*  
| 7 🍷 🍷

€ 40

Pesce del Giorno con Insalata Romana  
*Catch of the Day with Romain Lettuce | 4 🍴 🍷*

€ 38

Scampi Gratinati con Insalata Valeriana  
*Langoustine Au Gratin with Organic Green Salad*  
| 2 🍴 🍷

€ 45

**DOLCI | Desserts**

Frutta di Stagione  
*Seasonal Fruit 🍴 🍷 🍷*

€ 10

Panna Cotta al Caramello  
*Caramel Panna Cotta | 3 - 7 🍴 🍷*

€ 10

Bavarese alla Vaniglia con Salsa alla Frutta  
*Vanilla Bavarian Cream with Fruit Sauce | 3 - 7 🍴 🍷*

€ 10

Cheesecake con Pere al Vino Rosso  
*Cheesecake with Pear Cooked in Red Wine*  
| 1 - 3 - 7 - 12 🍷

€ 12

Crostatina con Frutta di Stagione  
*Seasonal Fruit Tart | 1 - 3 - 7 🍷*

€ 12

Torta al Cioccolato  
*Chocolate Cake | 3 - 7 🍴 🍷*

€ 12

Selezione di Formaggi con  
Marmellata di Mele Cotonne Fatta in Casa  
*Cheese Selection accompanied by Homemade Quince  
Marmalade | 7 - 8 🍴 🍷*

€ 20

Gelato Gusto Crema Buontalenti  
della Gelateria Badiani  
*Buontalenti Ice Cream by Gelateria Badiani | 3 - 7 🍴 🍷*

€ 12

**BEVANDE | Beverage**

Acqua Naturale (0,75 lt.) <i>Still Water</i>	€ 5
Acqua Gassata (0,75 lt.) <i>Sparkling Water</i>	€ 5
Succhi di Frutta Naturali Biologici <i>Organic Fruit Juices</i>	€ 7
Spremuta di Arancia Fresca <i>Freshly Squeezed Orange Juice</i>	€ 8
Bevande Analcoliche <i>Soft Drinks</i>	€ 7
Aperitivi Analcolici <i>Non-Alcoholic Aperitif</i>	€ 10
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

**SIGNATURE COCKTAILS | € 20**

PINKOLLINS <i>Vodka, Lytchee, Lime, Soda al Lampone</i>	
QUEEN ELENA <i>Gin, Rabarbaro, Liquore al Mandarino</i>	
SPICY FASHIONED <i>Rye, Angostura, Zucchero alla Vaniglia, Orange Bitter</i>	

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  
*Cibrèo 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*

**MOCKTAILS | € 16**

VIRGIN MULE  
*Seedlip Aromatizzato Al Cetriolo, Succo di Lime,  
Ginger Beer  
Cucumber Seedlip, Lime Juice, Ginger Beer*

CLUB TROPICANA  
*Purea Passion Fruit, Purea di Mango, Lime,  
Ginger Ale  
Passion Fruit Puree, Mango Puree, Ginger Ale*

INTERNATIONAL COCKTAIL € 18

PREMIUM BRAND € 25

AMARI | *Bitters After Dinner* € 10 a € 12  
from € 10 to € 12Montenegro, Amaro del Capo,  
Fernet Branca, Branca Menta, JeffersonVINI DA DESSERT | *Dessert Wines* € 12 a € 16  
from € 12 to € 16Porto Rosso, Porto Bianco, Sherry,  
Vin Santo, Vino Passito, Vino di Visciole

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

Tutti i nostri piatti a base di pesce provengono da una pesca sostenibile.  
All our fish dishes are sourced from sustainable fishing.

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

## 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 SO<sub>2</sub>
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 SO<sub>2</sub>
13. Lupine and lupine-based products
14. Molluscs and mollusc-based products



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

 @CIBREO\_FIRENZE
  @CIBRÈOFIRENZE

CIBRÈO  
CAFFÈCENA  
Dinner