

ANTIPASTI | Starters

Gelatina di Pomodoro Tomato Gelée 7 🍷 🍴 🌱	€ 6
I Sott'Oli del Cibrèo Cibrèo Preserved Vegetables in E.V.O. Oil 12 🍷 🍴 🌱	€ 7
Prosciutto Cotto nel Forno a Legna Ham Baked in the Wood Oven 1 - 7 🍷 🍴	€ 16
Prosciutto Crudo Tagliato al Coltello Hand Sliced Cured Ham 🍷 🍴	€ 16
Vassoio di Antipasti del Cibrèo Cibrèo Starters Selection 1 - 3 - 7 - 8 - 9	€ 20
Club Sandwich del Cibrèo Cibrèo Style Club Sandwich with Roast Beef 1 - 7 - 10	€ 20
Tartare di Fassona Piemontese Fassona Beef Tartare 1 - 3 - 4 - 10 🍷 🍴	€ 25
Pane e Pomodoro Toasted Bread with Tomato 1 - 12	€ 14

INSALATE | Salads

ETTORINA Insalata Mista, Pomodori, Tonno, Mozzarella, Uova Sode, Patate Lesse, Cipolla, Origano Mixed Salad, Tomatoes, Tuna, Mozzarella Cheese, Boiled Eggs, Boiled Potatoes, Onion, Oregano 3 - 4 - 7 🍷	€ 18
CESARINA Lattuga Romana, Pollo, Parmigiano, Crostini Di Pane, Rigatino Lettuce, Chicken, Parmesan Cheese, Bread Croutons, Tuscan Bacon 1 - 3 - 7	€ 18
GRECA Olive, Pomodori, Cipolle, Peperoni, Cetrioli, Feta, Capperi, Origano Olives, Tomatoes, Onions, Peppers, Cucumbers, Feta, Capers, Oregano 7 🍷 🍴	€ 17
LA VERDE Insalata di Verdure Cotte e Crude, dei Nostri Orti Toscani Raw and Cooked Vegetables Salad, from Tuscan Garden 🍷 🍴 🌱	€ 18
LA MOZZARELLA CON IL POMODORO Mozzarella Cheese and Tomato 7 🍷 🍴	€ 18

PRIMI | First Courses

Spaghetti alla Pomarola Spaghetti with Tomato Sauce 1 - 7 🍷	€ 18
Tortelloni di Ricotta e Spinaci Tortelloni stuffed with Ricotta Cheese and Spinach 1 - 3 - 7 🍷 🍴	€ 18
Tagliolini Cacio e Burro Tagliolini with Cacio and Butter Sauce 1 - 3 - 7 🍷 🍴	€ 20
Cavati al Pesto Cavati Pasta with Pesto 1 - 7 - 8 🍷	€ 22
Passato di Peperoni Gialli Yellow Peppers Soup 1 - 7 - 9 🍷	€ 18

SECONDI | Main Courses

Cous Cous Panzanellato Cous Cous Panzanella Style 1 🍷 🍴	€ 22
Parmigiana di Melanzane Aubergine Parmigiana 7 🍷 🍴	€ 26
Pikki Burger con Patate Rustiche del Cibrèo Cibrèo Burger with Country Fried Potatoes 1 - 7 - 10	€ 27
Il Roastbeef del Cibrèo Caffè Cibrèo Style Roastbeef 1 - 7 - 12	€ 26
Haché di Fassona Piemontese Fassona Steak Haché 🍷 🍴	€ 30
La Nostra "Braciola Taglio Bistecca" frollata 40 Giorni con il Purè Boneless Beefsteak aged 40 Days with Mashed Potatoes 7 🍷 🍴	€ 40
Pesce del Giorno Catch of the Day 4 🍷 🍴	€ 35
Contorni del Giorno Side Dishes of the Day	€ 8

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 Cotogne 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

Badiani
GELATO
FIRENZE 1922

BEVANDE | Beverage

Acqua Naturale (0,75 lt.) Still Water	€ 5
Acqua Gassata (0,75 lt.) Sparkling Water	€ 5
Succhi di Frutta Naturali Biologici Organic Fruit Juices	€ 7
Spremuta di Arancia Fresca Freshly Squeezed Orange Juice	€ 8
Bevande Analcoliche Soft Drinks	€ 7
Aperitivi Analcolici Non-Alcoholic Aperitif	€ 10
Cocktail Analcolici Mocktails	€ 12

BIRRE | Beers

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

SIGNATURE COCKTAILS | € 20

PINKOLLINS Vodka, Lytchee, Lime, Soda al Lampone	
QUEEN ELENA Gin, Rabarbaro, Liquore al Mandarino	
SPICY FASHIONED Rye, Angostura, Zucchero 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 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

JOSE
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 € 12

Montenegro, Amaro del Capo,
Fernet Branca, Branca Menta, Jefferson

VINI DA DESSERT | Dessert Wines € 12 a € 16
from € 12 to € 16

Porto 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 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 dei Pescioni 8r, Firenze, Italia
booking@cibreo.com

Tel: +39 055 266 56 10 | www.cibreo.com

 @CIBREO_FIRENZE  @CIBRÈOFIRENZE

CIBRÈO
CAFFÈ

PRANZO
Lunch