



### ANTIPASTI | Starters

Baccalà Mantecato con Pane Tostato <i>Codfish Brandade with Toasted Bread</i> 1 - 4 - 7	€ 18
Il Prosciutto di "Sauris" <i>Cured Ham from Sauris</i> GF LF 🍷🍷	€ 25
Vassoio di Antipasti del Cibrèo <i>Cibrèo Starter Selection</i> 1 - 3 - 7 - 8 - 9	€ 26
Battuta al Coltello con Pane Natura <i>Cibrèo Style Beef Tartare</i> 1   LF 🍷	€ 26
Pesce del Giorno Leggermente Scottato <i>Lightly Cooked Catch of the Day</i> 4   GF LF 🍷🍷	€ 36

### PRIMI | First Courses

Sformato di Bietole con la Pomarola <i>Ricotta and Swiss chard Flan with Tomato Sauce</i> 3 - 7   GF VEG 🍷🍷	€ 22
Zuppa di Peperoni Gialli <i>Yellow Pepper Soup</i> 7 - 9   VEG 🍷	€ 22
Zuppa del Giorno <i>Soup of the Day</i>	€ 22
Timballo di Tagliolini <i>Tagliolini Pasta Timbale</i> 1 - 3 - 7	€ 25

### LEGENDA

- 🍷 Senza Lattosio | Lactose Free
- 🍷 Senza Glutine | Gluten Free
- 🍷 Vegetariano | Vegetarian
- 🍷 Vegano | Vegan

### SECONDI | Main Courses

Parmigiana di Melanzane <i>Eggplants Parmigiana</i> 7   GF VEG 🍷🍷	€ 36
Cuore di Bistecca con Cipollotto Gratinato <i>Heart of Beef-Steak with Spring Onion</i> 7 - 9   GF 🍷	€ 56
Ossobuco di Vitello con il Battuto Fiorentino e Purè <i>Veal Marrow Bone with Mashed Potatoes</i> 7 - 9   GF 🍷	€ 45
Lingua di Vitello Tostata con Cavolo Cappuccio in Agrodolce e Salsa Verde <i>Toasted Veal Tongue accompanied by Sweet and Sour Cabbage and Parsley Sauce</i> 3 - 4 - 9 - 12   GF LF 🍷🍷	€ 40
Trancio di Pescato del Giorno con Maionese all'Acqua di Pesce e Patate <i>Seared Catch of the Day with Fish Mayonnaise and Potatoes</i> 3 - 4   GF LF 🍷🍷	€ 45

### DOLCI | Desserts

Frutta Fresca di Stagione <i>Seasonal Fruit Plate</i> GF LF VEGAN 🍷🍷🍷	€ 10
Torta al Cioccolato <i>Chocolate Cake</i> 3 - 7   GF VEG 🍷🍷	€ 12
Torta al Formaggio con Marmellata di Arance Amare <i>Cheesecake with Bitter Orange Marmalade</i> 1 - 3 - 7   VEG 🍷	€ 12
Crostatina di Frutta <i>Fruit Tart</i> 1 - 3 - 7   VEG 🍷	€ 12
Selezione di Formaggi <i>Cheese Selection</i>	€ 20