

CAFFETTERIA | Café

Caffè Espresso, Caffè Decaffeinato, Caffè Macchiato, € 2
 Caffè d'Orzo, Americano, Ginseng
Espresso Coffee, Decaffeinated Coffee, Coffee with Milk, Barley Coffee, American Coffee, Ginseng

Cappuccino, Caffelatte, Caffè Marocchino, € 3
 Latte Macchiato
Cappuccino, Coffee and Milk, Marocchino Coffee, Milk with Coffee

Cioccolata Calda (da Novembre a Febbraio) € 6
Hot Chocolate (from November to February)

Irish Coffee € 8

Maggiorazione per Correzione € 2
Extra Additions

Maggiorazione per Latte Vegetale (Soia, Avena, Mandorla) € 1
Extra Additions for Vegetable Milk (Soy, Oat, Almond)

THÉ IN FOGLIE | Tea Leaves Selection

DARJELING BIOLOGICO € 6
 Tè Nero dall'Aroma Speziato
Spicy Black Tea

BANCHA TEA € 6
 Tè Verde Leggermente Amarognolo
Slightly Bitter Green Tea

LAPSANG SOUCHONG € 6
 Tè Nero dall'Aroma Affumicato
Smoky Black Tea

JASMINE SPECIAL € 6
 Tè Verde con Fiori di Gelsomino
Jasmine Tea

EARL GREY € 6
 Tè Nero al sapore di Bergamotto
Black Tea with Bergamot Flavour

TISANE | *Infused Selection*

CAMOMILLA IN FIORI <i>Chamomile Tea</i>	€ 7
VERBENA E MENTA <i>Vervain and Mint</i>	€ 7
FRUTTI DI BOSCO Karkadè, Rosa Canina, Mela, Ribes e Mirtilli <i>Karkadè, Dog Rose, Apple, Currants and Blueberries</i>	€ 7
FUOCO DI CAMINO Karkadè, Scorza di Arancia, Cannella, Mandorla, Chiodi di Garofano <i>Karkadè, Orange Peel, Cinnamon, Almond and Cloves</i>	€ 7
FINOCCHIO E LIQUIRIZIA Semi di Finocchio e Liquirizia <i>Fennel Seeds and Liquorice</i>	€ 7

COLAZIONE DOLCE | *Sweet Breakfast*

Dalle ore 9 alle ore 12 | *From 9 a.m. to 12 p.m.*

Croissant Vuoto <i>Plain Croissant</i> 1-3-7 ☹️	€ 1,50
Croissant Farciti <i>Cream or Jam Croissant</i> 1-3-7 ☹️	€ 2
Pane, Burro e Marmellate del Cibrèò <i>Bread with Butter and Cibrèò Homemade Jams</i> 1-7 ☹️	€ 6

COLAZIONE SALATA | *Savory Breakfast*

Dalle ore 9 alle ore 12 | *From 9 a.m. to 12 p.m.*

Duchesse piccola <i>Small Sandwich</i> 1-3-7	€ 1,50
Duchesse grande <i>Large Sandwich</i> 1-3-7	€ 3
Croissant Salati <i>Savoury Croissants</i> 1-3-7	€ 3,50
Schiacciatine Farcite <i>Stuffed Focaccia</i>	€ 3,50

SELEZIONE DI UOVA | *Egg Selection*

Dalle ore 9 alle ore 12 | *From 9 a.m. to 12 p.m.*

Uova al Piatto Strapazzate, Occhio di Bue, Bollite <i>Scrambled, Fried, Boiled</i> 3-7 🍴 ☹️	€ 7
Mi Voglio Bene Pane Tostato con Uova e Parmigiano <i>Toasted Bread with Organic Eggs and Parmesan Cheese</i> 1-3-7 ☹️	€ 12
Uova Affrittellate con Rigatino <i>Fried Organic Eggs with Tuscan Bacon</i> 3 🍴 ☹️	€ 12

DOLCI | *Desserts*

Bavarese alla Vaniglia con Salsa al Cioccolato <i>Vanilla Bavarian Cream with Chocolate Sauce</i> 3-7 🍴 ☹️	€ 8
Panna Cotta al Caramello <i>Caramel Panna Cotta</i> 3-7 🍴 ☹️	€ 8
Torta al Formaggio con Marmellata di Arance Amare <i>Cheesecake with Bitter Orange Marmalade</i> 1-3-7 🍴 ☹️	€ 8
Torta al Cioccolato <i>Chocolate Cake</i> 3-7 🍴 ☹️	€ 8
Dolce del Giorno <i>Dessert of the Day</i>	€ 8 / € 10

BEVANDE | *Beverages*

Acqua Naturale Gassata <i>Still Sparkling Water (0,50 lt.)</i>	€ 3
Acqua Naturale Gassata <i>Still Sparkling Water (0,75 lt.)</i>	€ 4
Spremuta di Arancia (Solo in Stagione) <i>Freshly Squeezed Orange Juice (Seasonal)</i>	€ 7

SUCCHI DI FRUTTA NATURALI BIOLOGICI € 6
ORGANIC FRUIT JUICES

Mirtillo, Pesca, Pera, Albicocca, Mela,
 Succo di Pomodoro Bio Condito
*Blueberry, Peach, Pear, Apricot, Apple,
 Seasoned Organic Tomato Juice*

BEVANDE ANALCOLICHE € 5
SOFT DRINKS

Acqua Tonica, Aranciata, Chinotto, Coca-Cola, Ginger Ale,
 Ginger Beer, Lemon Soda
*Tonic Water, Orange Soda, Chinotto, Coke, Ginger Ale,
 Ginger Beer, Lemon Soda*

APERITIVI ANALCOLICI € 6
ANALCOHOLIC APERITIF

Sanbittèr Bianco, Sanbittèr Rosso
Sanbittèr White Dry, Sanbittèr Red

BIRRE ARTIGIANALI | Craft Beers

Bottiglia 33 cl. € 7 / € 8
 Bottle 75 cl. € 14 / € 16

VERMOUTH

Carpano Rosso | Carpano Bianco € 5

Carpano Antica Formula € 8

Tuscany Vermouth Winestillery € 9

LIQUORI | Liqueurs

Dai 5 ai 7 € | From 5 to 7 €

SIGNATURE COCKTAILS

IL NEGRONI DEL CIBRÈO € 14

Winestillery Tuscan Vermouth, Winestillery Old Tom Gin,
 Antico Elixir di China Clementi, Liquore Alchermes
 Valdoglio
*Winestillery Tuscan Vermouth, Winestillery Old Tom Gin,
 China Clementi Elixir, Alchermes Valdoglio Liqueur*

ALLACQUA DI ROSE € 12

Liquore di Rose dell'Antica Distilleria Quaglia,
 Gazzosa Amara Lurisia, Prosecco
*Rose Liqueur from Antica Distilleria Quaglia,
 Lurisia Gazzosa Bitter, Prosecco*

BLOODY PICCHI € 12

Gin Infuso ai Capperi, La Nostra Pomarola,
 Succo di Limone, Salsa Worcestershire, Tabasco, Sale e Pepe
*Caper Infused Gin, Our Tomato Sauce, Lemon Juice,
 Worcestershire Sauce, Tabasco, Salt and Pepper*

COCKTAIL INTERNAZIONALI | Classic Cocktails

BOULEVARDIER € 11

*Bulleit Bourbon Whiskey, Campari Bitter,
 Carpano Antica Formula*

COCKTAIL CHAMPAGNE € 12

Cognac, Grand Marnière, Sugar, Angostura, Champagne

COCKTAIL | VODKA MARTINI € 10

*Martini Vermouth Extra Dry,
 Beefeater London Dry Gin/Vodka*

GIN TONIC € 9

Bombay - Beefeater Gin, Tonic Water

HARRY'S LADY € 10

Cointreau, White Crème de Menthe Liqueur, Lemon Juice

MANHATTAN € 10

Bulleit Rye Whiskey, Classic Carpano, Angostura Bitters

MARGARITA € 10

Josè Cuervo Silver Tequila, Cointreau, Lemon Juice

NEGRONI € 10

Gin, Campari Bitter, Red Vermouth

OLD FASHIONED € 10

Bulleit Bourbon Whiskey, Sugar, Angostura Bitters

SIDECAR € 11

Cognac, Cointreau, Lemon Juice

SPRITZ € 8

Aperol/Campari/Cynar, Prosecco, Soda Water

COCKTAIL ANALCOLICI | *Mocktails*

CIBREINO Succo d'Arancia, Succo di Limone, Sciroppo di Menta, Soda <i>Orange Juice, Lemon Juice, Mint Syrup, Soda Water</i>	€ 7
VERROCCHIO Succo d'Arancia, Succo di Pompelmo, Sanbitter Bianco, Sciroppo di Fiori di Sambuco <i>Orange Juice, Grapefruit Juice, White Sanbitter, Elderflower Syrup</i>	€ 7
NEGRONI, AMERICANO, GIN TONIC <i>Alcool Free</i>	€ 9

AMARI CLASSICI, ARTIGIANALI E GRAPPE *Classic & Craft Bitters After Dinner and Grappa* Dai 6 ai 7 € | *From 6 to 7 €*

VINI DA DESSERT | *Dessert Wines*

Porto Rosso, Porto Bianco, Sherry, Vin Santo, Zibibbo, Vino di Visciole	€ 6
--	-----

DISTILLATI | *Spirits* 5 cl. Cocktail

GIN		
London Dry DUIT Toscano	€ 10	€ 12
Vallombrosa	€ 12	€ 14
Hendrick's	€ 12	€ 14
Peter in Florence	€ 12	€ 14
VODKA		
Belvedere	€ 12	€ 14
Tuscany Vodka Winestillery	€ 12	€ 14
WHISKEY		
Talisker Sky	€ 10	€ 12
Caol Ila	€ 12	€ 14
Oban 14 y	€ 13	€ 15
Nikka from the barrel	€ 13	€ 15
BOURBON		
Marker's Mark	€ 10	€ 12
Woodford Reserve	€ 12	€ 14

5 cl. Cocktail

RUM		
Rhum Ambré Agricole J. Bally	€ 10	€ 12
Santa Teresa 1796	€ 10	€ 12
Zacapa 23	€ 12	€ 14
COGNAC		
Courvoisier	€ 10	
Remy Martin v.s.o.p.	€ 12	
ARMAGNAC		
Janneau v.s.o.p.	€ 12	
BRANDY		
Carlos I	€ 8	

“L'idea della Cucina Cibrèo vive nei piatti della tradizione toscana e italiana (arricchite da inaspettate influenze internazionali) che trovano nella stagionalità e nella territorialità i propri elementi distintivi. “Un insieme di cose buone” è al tempo stesso il nostro statement ed una filosofia di vita che va oltre il buon cibo. È stare bene con le persone e rispettare il loro lavoro e l'ambiente.

The Cibrèo Cuisine lives in the traditional Tuscan and Italian dishes (enriched by unexpected international influences) which find in seasonality and territoriality their distinctive elements. “A bunch of good things” is both our statement and a philosophy that goes beyond good food. It's being comfortable with people and respecting their work and the environment.”



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*

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

Non applichiamo il Coperto / Cover Charge is not applied