

DALLA CUCINA | From the Kitchen

- Tartine allo Sgombro € 10
Mackerel Tartines
 1 - 4 - 7
- Acciughe al Verde € 14
Anchovies with Parsley Sauce
 4 (P) (V)
- Prosciutto Cotto nel Forno a Legna € 14
Ham baked in the Wood Oven
 (P) (V)
- Prosciutto Crudo Tagliato al Coltello € 14
Hand Sliced Cured Ham
 (P) (V)
- La Scapizza Sporcata di Pomodoro con € 15
 Capperi e Acciughe
Scamorza Cheese with Tomoto Sauce, Capers and Anchovies
 4 - 7 (V)

ANTIPASTI | Starters

- Gelatina di Curcuma € 7
Turmeric, Yogurt and Lemon Gelée
 (V) (C)
- I Sottoli del Cibrèo € 7
Cibrèo Preserved Vegetables in E.V.O. Oil
 (P) (V) (V)
- Paté del Cibrèo € 8
Cibrèo Chicken Liver Paté
 1 - 4 - 7 - 9 - 12 (C)
- Vassoio di Antipasti del Cibrèo € 18
Cibrèo Starters Selection
 1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9 - 12

PRIMI | *First Courses*

Busiate alla Pomarola <i>Busiate Pasta with Tomato Sauce</i> 1-7 🍷	€ 15
Cavati Broccoli e Acciughe <i>Cavati Pasta with Broccoli and Anchovies</i> 1-4-7	€ 16
Tagliolini Cacio e Burro <i>Tagliolini with Cacio and Butter Sauce</i> 1-3-7-9 🍷	€ 16
Busiate al Ragù del Cibrèò <i>Busiate Pasta with Cibrèò Ragù</i> 1-7-9	€ 18
Tortelloni di Ricotta e Spinaci <i>Tortelloni Stuffed with Ricotta Cheese and Spinach</i> 1-3-7 🍷	€ 18

SECONDI | *Main Courses*

Fegato di Vitella <i>Veal Liver</i> 🍷 🍷	€ 25
Roastbeef del Cibrèò Caffè <i>Cibrèò Caffè Style Roast Beef</i> 7-10 🍷	€ 27
La Nostra Tartare di Fassona Piemontese <i>Fassona Beef Tartare</i> 1-3-4-10 🍷	€ 30
Haché di Fassona Piemontese <i>Fassona Seared Steak Tartare</i> 🍷 🍷	€ 34
Scamerita di Maiale con il Purè <i>Pork Neck with Mashed Potatoes</i> 7 🍷	€ 32
La Nostra "Braciola Taglio Bistecca" Frollata 40 Giorni <i>Boneless Beefsteak aged 40 Days</i> 7 🍷 🍷	€ 40
Pesce del Giorno <i>Catch of the Day</i> 4 🍷 🍷	€ 26
Contorni del Giorno <i>Side Dishes of the Day</i>	€ 6

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
Selezione di Formaggi <i>Cheese Selection</i> 🍷	€ 14

MENÙ GASTRONOMICO | *Gastronomic Tasting Menu*

Vassoio di Antipasti del Cibrèò, Assaggio di Primo, La nostra "Braciola Taglio Bistecca" e Dolce <i>Cibrèò Starters Selection, Taste of a First Course, Boneless Beefsteak and Dessert</i>	€ 60
--	------

COCKTAILS

Negroni, Bloody Mary, Cocktail Martini, Boulevardier, Spritz, Manhattan, Cocktail Analcolici	€ 8 / € 12
---	------------

Per la Selezione completa di Cocktail, chiedere
al Personale di Sala.
For the whole Cocktail List, kindly refer to our Staff.

BIRRE ARTIGIANALI | *Craft Beers*

Bottiglia <i>Bottle</i>	33 cl. € 7 / € 8 75 cl. € 14 / € 16
----------------------------	--

BIBITE | Soft Drinks

Aranciata, Acqua Tonica, Pomodoro Condito Bio, € 5 / € 6
Chinotto
*Orange Soda, Tonic Water, Seasoned Organic Tomato Juice,
Chinotto*

BEVANDE | Beverages

Acqua Naturale | Gassata € 3
Still | Sparkling Water (0,50 lt.)

Acqua Naturale | Gassata € 4
Still | Sparkling Water (0,75 lt)

Caffè Espresso, Ginseng, Orzo € 2
Espresso Coffee, Ginseng, Barley Coffee

Cappuccino € 3

Amari € 6 / 7
After Dinner Bitters

Grappa Bianca € 6

Grappa Barrique € 7

Vini Dolci € 6
Sweet Wines



“ Tramandiamo in modo contemporaneo i sapori autentici e genuini della cucina tradizionale fiorentina, toscana e italiana attraverso piatti che seguono il naturale ritmo delle stagioni utilizzando materie prime locali straordinarie.

Lo facciamo con passione, facendo sentire il cliente al centro di un percorso fatto di semplice complessità. La nostra cucina non è buona solo per il gusto, ma anche per l'esperienza unica che trasmette. Buona perché ben prima di essere cucinata ha creato bellezza e bontà per una intera filiera di persone.

We hand down the authentic and genuine flavors of traditional Florentine, Tuscan and Italian cuisine in a contemporary way through dishes that follow the natural rhythm of the seasons using extraordinary local raw materials.

We do it with passion, making the customer feel at the center of a journey made up of simple complexity.

Our cuisine is not only good for the taste, but also for the unique experience it conveys.

Good because well before being cooked it creates beauty and goodness for an entire supply chain of people. ”

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 illinoiensis* (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 illinoiensis* (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*



Cibreo
Signature Dish



Vegetariano/
Vegetarian



Senza Lattosio/
Lactose Free



Senza Glutine/
Gluten Free



Vegano/
Vegan

Non applichiamo il Coperto / *Cover Charge is not applied*