

**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)

**Club Sandwich del Cibrèò** € 16  
*Cibrèò Style Club Sandwich with Roast Beef*  
1 - 7 - 10

**La Scapizza Sporcata di Pomodoro con Capperi e Acciughe** € 15  
*Scamorza Cheese with Tomato Sauce, Capers and Anchovies*  
4 - 7 (V)

**INSALATE | Salads**

**ETTORINA** € 15  
*Insalata Mista, Tonno, Mozzarella, Uova Sode, Cipolla, Patate Lesse, Origano*  
*Mixed Salad, Tuna, Mozzarella Cheese, Boiled Eggs, Onion, Boiled Potatoes, Oregano*  
3 - 4 - 7 (V)

**LA 1924** € 15  
*Lattuga Romana, Pollo, Rigatino, Parmigiano, Crostini, Maionese Acciugata*  
*Romaine Lettuce, Chicken, Tuscan Bacon, Parmesan, Crutones, Mayonnaise with Anchovies*  
1 - 3 - 4 - 7

**VERDE** € 12  
*Insalata Verde*  
*Green Salad*  
(P) (V) (Y)

**ANTIPASTI | Starters**

Gelatina di Curcuma € 6  
*Turmeric, Yogurt and Lemon Gelée*  
 (F) (C)

I Sottoli del Cibrèò € 7  
*Cibrèò Preserved Vegetables in E.V.O. Oil*  
 (F) (F) (V)

Paté del Cibrèò € 8  
*Cibrèò Chicken Liver Paté*  
 1 - 4 - 7 - 9 - 12 (C)

Vassoio di Antipasti del Cibrèò € 18  
*Cibrèò Starters Selection*  
 1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9 - 12

**PRIMI | First Courses**

Busiate alla Pomarola € 14  
*Busiate Pasta with Tomato Sauce*  
 1 - 7 (V)

Cavati Broccoli e Acciughe € 15  
*Cavati Pasta with Broccoli and Anchovies*  
 1 - 4 - 7

Tagliolini Cacio e Burro € 14  
*Tagliolini with Cacio and Butter Sauce*  
 1 - 3 - 7 - 9 (C) (V)

Tortelloni di Ricotta e Spinaci € 16  
*Tortelloni Stuffed with Ricotta Cheese and Spinach*  
 1 - 3 - 7 (C) (V)

Busiate al Ragù del Cibrèò € 16  
*Busiate Pasta with Cibrèò Ragù*  
 1 - 7 - 9 - 12

**SECONDI | Main Courses**

Fegato di Vitella € 18  
*Veal Liver*  
 (F) (F)

Rognoncino di Vitella € 18  
*Veal's Kidney*  
 (F) (F)

Roastbeef del Cibrèò Caffè € 20  
*Cibrèò Caffè Style Roast Beef*  
 7 - 10 (F)

La Nostra Tartare di Fassona Piemontese € 23  
*Fassona Beef Tartare*  
 1 - 3 - 4 - 10 (F)

Scamerita di Maiale con il Purè € 25  
*Pork Neck with Mashed Potatoes*  
 7 (F)

La Nostra "Braciola Taglio Bistecca" Frollata € 38  
*40 Giorni*  
*Boneless Beefsteak aged 40 Days*  
 7 (C) (F)

Pesce del Giorno € 18  
*Catch of the Day*  
 4 (F) (F)

Contorni del Giorno € 6  
*Side Dishes of the Day*

**DOLCI | Desserts**

Bavarese alla Vaniglia con Salsa al Cioccolato € 8  
*Vanilla Bavarian Cream with Chocolate Sauce*  
 3 - 7 (F) (V)

Panna Cotta al Caramello € 8  
*Caramel Panna Cotta*  
 3 - 7 (F) (V)

Torta al Formaggio con Marmellata di Arance Amare € 8  
*Cheesecake with Bitter Orange Marmalade*  
 1 - 3 - 7 (C) (V)

Torta al Cioccolato € 8  
*Chocolate Cake*  
 3 - 7 (F) (V)

Dolce del Giorno € 8 / € 10  
*Dessert of the Day*

Selezione di Formaggi € 14  
*Cheese Selection*  
 (V)

**MENÙ GASTRONOMICO | Gastronomic Tasting Menu**

1. Primo, Secondo e Contorno € 35  
*First Course, Main Course with Side Dish*

2. Vassoio di Antipasti del Cibrèò, Secondo e Contorno € 35  
*Cibrèò Starters Selection, Main Course with Side Dish*

3. Vassoio di Antipasti del Cibrèò, € 45  
 La nostra "Braciola Taglio Bistecca" con Contorno  
*Cibrèò Starters Selection, Boneless Beefsteak with Side Dish*

### COCKTAILS

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

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 33 cl. € 7 / € 8  
 Bottle 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



“ Il desiderio che anima Cibrèò è sempre stato quello di tramandare nel tempo i profumi e i sapori autentici della tradizione familiare fiorentina e toscana, andando alla scoperta dei migliori prodotti del territorio italiano e scegliendo le materie prime con cura da contadini, allevatori e pescatori che condividono con Cibrèò la passione per la salvaguardia delle produzioni eco-sostenibili, per la tutela del territorio, per le cose buone e vere. Promuoviamo la scelta di menù che seguono il naturale ritmo delle stagioni evolvendosi e cambiando col tempo, mese per mese, giorno dopo giorno.

*The desire that aims Cibrèò is to hand down the authentic aromas and flavors of the Florentine and Tuscan family tradition over times, discovering the best Italian products and carefully choosing the raw materials from farmers, breeders and fishermen who share with Cibrèò the passion for safeguarding sustainable productions, for land protection, for good and genuine things.*

*We promote the choice of menus that follow the natural rhythm of the seasons, evolving and changing over time, month after month, day after day.*”

## 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 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 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 SO<sub>2</sub>*
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