

**ANTIPASTI | Starters**

Insalata di Trippa <i>Veal Tripe Salad</i> 91 (V) (P)	€ 8
Patè del Cibrèo con Crostini <i>Cibrèo Chicken Liver Patè with Bread Croutons</i> 1-4-7-9-12	€ 8
Battuta al Coltello con Pane Natura <i>Cibrèo Style Beef Tartare</i> 11 (P)	€ 22
Crostone con Cavolo Nero e Fagioli Zolfini in Umido <i>Toasted Bread with Tuscan Cabbage and Beans Stewed</i> 1-71 (P) (V)	€ 12
Salume del Giorno <i>Cold Cut of the Day</i> 1-7-121 (P) (V)	€ 12

**PRIMI | First Courses**

Minestra di Pane <i>Tuscan Bread and Vegetable Soup</i> 1-91 (P)	€ 12
Minestrone di Verdure con Riso Rosso <i>Red Rice Vegetable Soup</i> 7-91 (P) (V)	€ 12
Lasagna al Forno con il Ragù del Cibrèo <i>Baked Lasagna with Cibrèo Homemade Ragout</i> 1-3-7-9-12	€ 15

**SECONDI | Main Courses**

Panizza con Scarola e Stracchino <i>Chickpea Panisse with Escarole and Stracchino Cheese</i> 71 (P) (V)	€ 15
Lampredotto in Umido <i>Florentin Style Veal Lampredotto Stew</i> 91 (P)	€ 16
Polpette di Pollo e Ricotta alla Pomarola <i>Chicken and Ricotta Meatballs with Tomato Sauce</i> 3-4-71 (P)	€ 18
Roastbeef del Cibrèo al Vino Bianco <i>Cibrèo Roast Beef</i> 1-6-7-9	€ 18
Baccalà alla "Cassi" <i>Cod Brandade with Potatoes and Leeks Au Gratin</i> 1-4-7	€ 22
Arista al Forno con Purè <i>Roasted Pork Loin with Mashed Potatoes</i> 7-121 (P)	€ 23

**CONTORNI DEL GIORNO | Side Dishes**

€ 6 / 8

**DOLCI | Desserts**

Torta al Cioccolato <i>Chocolate Cake</i> 3-71 (P) (V)	€ 8
Torta al Formaggio con Marmellata di Arance Amare <i>Cheesecake with Bitter Orange Marmalade</i> 1-3-71 (P)	€ 8
Bavarese alla Vaniglia con Salsa al Cioccolato <i>Vanilla Bavarian Cream with Chocolate Topping</i> 3-71 (P)	€ 8
Panna Cotta al Caramello <i>Caramel Panna Cotta</i> 3-71 (P) (V)	€ 8
Selezione di Formaggi <i>Cheese Selection</i> (P) (V)	€ 12

**VINI A MESCITA | House Wines**

Calice/Glass | ½ lt.

Vino Bianco - <i>White Wine</i> Vermentino	€ 5	€ 11
Vino Rosé - <i>Rosé Wine</i> Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon	€ 5	€ 11
Vino Rosso - <i>Red Wine</i> Sangiovese	€ 5	€ 11

Rivolgetevi al nostro Staff per consultare la Carta dei Vini completa.  
Kindly refer to our Staff for the whole Wine List.

**BIRRE ARTIGIANALI | Craft Beers "La Petrognola"**

Bottiglia - *Bottle 33 cl. / 75 cl.* € 8 / € 14

Rivolgetevi al nostro Staff per conoscere le Etichette disponibili.  
Kindly refer to our Staff to know the available Labels.

**BIBITE | Soft Drinks**

Aranciata, Tonica, Pomodoro Condito BIO, Chinotto € 5  
*Orange Soda, Tonic Water, Seasoned Organic Tomato Juice, Chinotto*

**BEVANDE | Beverages**

Acqua - <i>Water (0,5 lt)</i>	€ 3
Caffè - <i>Coffee</i>	€ 2
Amari - <i>Bitters / Vin Santo / Grappa Bianca o Barrique</i>	€ 5 / 6