

**ANTIPASTI | Starters**

- Gelatina di Curcuma** € 6  
*Turmeric, Yogurt and Lemon Gelée*  
 7 🍴 🥄 🍷
- I Sottoli del Cibrèò** € 7  
*Cibrèò Preserved Vegetables in E.V.O. Oil*  
 9 - 12 🍴 🥄 🍷
- Paté del Cibrèò** € 12  
*Cibrèò Chicken Liver Paté*  
 1 - 4 - 7 - 9 - 12 🍷
- Prosciutto Cotto nel Forno a Legna** € 16  
*Ham Baked in the Wood Oven*  
 7 🍴 🥄
- Prosciutto Crudo Tagliato al Coltello** € 16  
*Hand Sliced Cured Ham*  
 🍴 🥄
- Vassoio di Antipasti del Cibrèò** € 20  
*Cibrèò Starters Selection*  
 1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9 - 12
- Club Sandwich del Cibrèò** € 20  
*Cibrèò Style Club Sandwich with Roast Beef*  
 1 - 6 - 7 - 10
- Tartare di Fassona Piemontese Servita con Chips di Pane** € 25  
*Fassona Beef Tartare Served with Bread Chips*  
 1 - 3 - 4 - 10 🍴

**INSALATE | Salads**

- ETTORINA** € 18  
*Insalata Mista, Tonno, Mozzarella, Uova Sode, Cipolla, Patate Lesse, Origano*  
*Mixed Salad, Tuna, Mozzarella Cheese, Boiled Eggs, Onion, Boiled Potatoes, Oregano*  
 3 - 4 - 7 🍴
- CESARINA** € 18  
*Lattuga Romana, Pollo, Parmigiano, Crostini Di Pane, Rigatino*  
*Lettuce, Chicken, Parmesan Cheese, Bread Croutons, Tuscan Bacon*  
 1 - 3 - 7
- LA MOZZARELLA CON LA RUCOLA** € 18  
*Mozzarella Cheese and Rocket Salad*  
 7 🍴 🥄

**LA VERDE** € 18  
 Insalata di Verdure Cotte e Crude, dei Nostri Orti Toscani  
*Raw and Cooked Vegetables Salad, from Tuscan Garden*  
 (P) (V)

**PRIMI | First Courses**

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino € 18  
*Spaghetti with EVO, Garlic and Chili*  
 1 (P) (V)

Tortelloni di Ricotta e Spinaci € 18  
*Tortelloni Stuffed with Ricotta Cheese and Spinach*  
 1-3-7 (C) (V)

Tagliolini Cacio e Burro € 20  
*Tagliolini with Cacio and Butter Sauce*  
 1-3-7 (C) (V)

Cavati al Ragù del Cibrèo € 22  
*Cavati Pasta with Ragù Sauce*  
 1-7-9-12

Minestrone di Verdure con Riso Rosso € 18  
*Red Rice Vegetable Soup*  
 7-9 (P) (V)

**SECONDI | Main Courses**

Panizza di Ceci con Scarola € 18  
*Chickpeas Panisse with Escarole*  
 (P) (V)

Ovo in Cocotte con Fonduta € 18  
*Poached Egg Cocotte Style with Cheese Fondue*  
 3-7 (P) (V)

Roastbeef del Cibrèo Caffè € 26  
*Cibrèo Caffè Style Roast Beef*  
 6-7-10 (P)

Pikki Burger con Patate Rustiche del Cibrèo € 27  
*Cibrèo Burger with Country Fried Potatoes*  
 1-7-10

Haché di Fassona Piemontese € 30  
*Fassona Steak Haché*  
 7 (P)

La Nostra "Braciola Taglio Bistecca" € 40  
 Frollata 40 Giorni con il Purè  
*Boneless Beefsteak aged 40 Days with Mashed Potatoes*  
 7 (C) (P)

Pesce del Giorno al Cartoccio € 35  
*Catch of the Day in Foil*  
 4 (P) (V)

Contorni del Giorno € 8  
*Side Dishes of the Day*

**DOLCI | Desserts**

Frutta di Stagione € 10  
*Seasonal Fruit*  
 (P) (V)

Panna Cotta al Caramello € 10  
*Caramel Panna Cotta*  
 3-7 (P) (V)

Bavarese alla Vaniglia con Salsa al Cioccolato € 10  
*Vanilla Bavarian Cream with Chocolate Sauce*  
 3-7 (P) (V)

Crostatina con Frutta di Stagione € 12  
*Seasonal Fruit Tart*  
 1-3-7 (V)

Torta al Cioccolato € 12  
*Chocolate Cake*  
 3-7 (P) (V)

Cheesecake con Pere al Vino Rosso € 12  
*Cheesecake with Pear Cooked in Red Wine*  
 1-3-7-12 (V)

Selezione di Formaggi con Marmellata di Mele Cotogne Fatta in Casa € 20  
*Cheese Selection accompanied by Homemade Quince Marmalade*  
 (V)

**BEVANDE | Beverages**

Acqua Naturale | Gassata € 5  
*Still | Sparkling Water (0,75 lt.)*

Succhi di Frutta Naturali Biologici € 7  
*Organic Fruit Juices*

Spremuta di Arancia Fresca € 8  
*Freshly Squeezed Orange Juice*

Bevande Analcoliche € 7  
*Soft Drinks*

Aperitivi Analcolici € 10  
*Non-Alcoholic Aperitif*

Cocktail Analcolici € 12  
*Mocktails*

**BIRRE | Beers** Bottiglia | *Bottle 33 cl.*

Nastro Azzurro Peroni Pilsener Premium € 8

BIRRIFICIO ARTIGIANALE € 10  
 Abbazia Malabirra Belgian Ale

BIRRIFICIO ARTIGIANALE € 10  
 Romagnola Malabirra Blond Ale

**SIGNATURE COCKTAILS | € 20**

PINKOLLINS  
 Tito's Vodka, Lytchee, Lime, Melograno, Soda

QUEEN ELENA  
 Gin, Rabarbaro, Liquore al Mandarino

SPICY FASHIONED  
 Monkey Shoulder Blended Malt, Angostura,  
 Zucchero alla Vaniglia, Orange Bitter

VELVET REVOLVER  
 Winestillery Old Tom Gin, Liquore al Bergamotto, Liquore  
 al Sambuco, Lime

RIBOL MARTINI  
 Ribol Gin, Bitter Dry, Pomodoro Essiccato

BLOODY MARIANNA  
 Grey Goose Vodka Jalapeno, Succo di Pomodoro, BM Mix,  
 Limone

JALA JALA  
 Tequila Reposado, Mezcal, Pompelmo Rosa, Agave,  
 Tabasco Verde

GAUGUIN  
 Cibrèò Rum Mix, Brugal 1888, Lime, Passion Fruit,  
 Ginger Beer

ITALIANS DO IT BITTER  
 Ginsanto, Alchermès, Bitter al Cacao, Bitter all'Arancia

IMPROVED NEGRONI  
 Improved Bitter, Winestillery Tuscan Vermouth, Himbrimi  
 Pure Icelandic Gin

**SPARKLINGS | € 18**

BELLINI  
 Cremolata di Pesca Bianca, Bollicine

FRIDA  
 Cremolata di Mango, Bollicine

JOSE  
 Cremolata di Passion Fruit, Bollicine

TIZIANO  
 Cremolata di Frutti Rossi, Bollicine

**MOCKTAILS | € 16**

VIRGIN MULE  
 Seedlip Aromatizzato al Cetriolo, Succo di Lime, Ginger Beer  
*Cucumber Seedlip, Lime Juice, Ginger Beer*

CLUB TROPICANA  
 Pura Passion Fruit, Pura di Mango, Lime, Ginger Ale  
*Passion Fruit Puree, Mango Puree, Ginger Ale*

VIR-GIN TONIC  
 Winestillery Hyper Low Gin, Acqua Tonica, Essenza di  
 Ginepro E Limone

**INTERNATIONAL COCKTAIL | € 18**

**PREMIUM BRAND | € 25**

**AMARI | Bitters After Dinner**

Montenegro, Amaro del Capo, € 10 / € 12  
*Fernet Branca, Branca Menta, Jefferson*

**VINI DA DESSERT | Dessert Wines**

Porto Rosso, Porto Bianco, Sherry, € 12 / € 16  
 Vin Santo, Vino Passito, Vino di Visciole

“ 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 Cibrèò purpose, in fact our passion, is to always offer up the authentic aromas and flavours of Florence and Tuscan family traditions by bringing our guests the best produce of the region and carefully choosing the finest raw ingredients, farm to sea, from partners who share our passion for safeguarding sustainability. Nurturing & projecting what's natural for the right reasons. Allowing us to deliver 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*