

ANTIPASTI | Starters

- Panizza di Ceci con Scarola € 18
Chickpeas Panisse with Escarole
 (V) (P) (V)
- Vassoio di Antipasti del Cibrèo € 20
Cibrèo Starters Selection
 1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9 - 12
- Vitello Tonnato € 22
Sliced Veal with Tuna Sauce
 3 - 4 (P) (P)
- Tartare di Fassona Piemontese Servita € 25
 con Chips di Pane
Fassona Beef Tartare Served with Bread Chips
 1 - 3 - 4 - 10 (P) (P)
- Il Chiasso € 34
Raw Fish with Celery, E.V.O. Oil and Lemon
 4 - 9 (P) (P)

PRIMI | First Courses

- Sformato di Patate e Ricotta con il Ragù € 22
Potato and Ricotta Flan with Ragù Sauce
 3 - 7 - 9 - 12 (P)
- Gnocchi di Patate con la Zucca e Amaretto € 19
Potato Gnocchi with Butternut Squash and Amaretto
 1 - 7 - 8 (V)
- Tagliolini Cacio e Burro € 20
Tagliolini with Cacio and Butter Sauce
 1 - 3 - 7 (C) (V)
- Tubetti Rigati con Cozze e Fagioli € 22
Tubetti Pasta with Mussels and Beans
 1 - 14 (P)
- Minestrone di Verdure con Riso Rosso € 18
Red Rice Vegetable Soup
 7 - 9 (P) (V)

SECONDI CON CONTORNO | Main Courses with Side

- Gurguglione Invernale € 18
Vegetable Stew
🍴 🍴 🍴
- Uovo in Cocotte con Fonduta € 18
Poached Egg Cocotte Style with Cheese Fondue
3-7 🍴 🍴
- Pikki Burger con Patate Rustiche del Cibrèo € 27
Cibrèo Burger with Country Fried Potatoes
1-7 - 10 - 11
- Ossobuco di Vitello con Carciofi € 40
Braised Marrow Bone with Artichokes
9-12 🍴
- La Nostra "Braciola Taglio Bistecca" Frollata 40 Giorni € 40
Boneless Beefsteak aged 40 Days
7 🍴 🍴
- Pesce del Giorno con Spinaci Saltati € 38
Catch of the Day with Sauted Spinach
4 🍴 🍴
- Scampi Gratinati con Insalatina Valeriana € 45
Langoustine Au Gratin with Organic Green Salad
2 🍴 🍴

DOLCI | Desserts

- Frutta di Stagione € 10
Seasonal Fruit
🍴 🍴 🍴
- Panna Cotta al Caramello € 10
Caramel Panna Cotta
3-7 🍴 🍴
- Bavarese alla Vaniglia con Salsa al Cioccolato € 10
Vanilla Bavarian Cream with Chocolate Sauce
3-7 🍴 🍴
- Crostatina con Frutta di Stagione € 12
Seasonal Fruit Tart
1-3-7 🍴
- Torta al Cioccolato € 12
Chocolate Cake
3-7 🍴 🍴

- Cheesecake con Pere al Vino Rosso € 12
Cheesecake with Pear Cooked in Red Wine
1-3-7-12 🍴
- Selezione di Formaggi con Marmellata € 20
di Mele Cotogne Fatta in Casa
*Cheese Selection accompanied by Homemade
Quince Marmalade*
🍴

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

Cibrèo 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

Purea Passion Fruit, Purea 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

“ 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 keep alive, in a contemporary way, the authentic and genuine flavours of traditional Florentine, Tuscan and Italian cuisine. Through dishes that follow the natural rhythms of the seasons, by using extraordinary local raw materials.

We do this with passion, to allow our customers to feel at the centre of a journey made of simple complexity. Our cuisine is not only good in regard to taste, but also for the unique experience it delivers. And good because long before it was cooked, it created harmony and goodness for an entire 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

Coperto € 3,50 a persona | Cover charge € 3,50 per person