

**ANTIPASTI | Starters**

Vitello Tonnato € 24  
*Sliced Veal with Tuna Sauce*  
3 - 4 | 

Fegatelli di Maiale al Limone € 25  
*Roasted Pork Liver with Lemon*  
7 | 

Vassoio di Antipasti del Cibrèo € 26  
*Cibrèo Starter Selection*  
1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9


Ostrica del Chianti € 38  
*Cibrèo Style Raw Beef*  
 

Pesce del Giorno Leggermente Scottato € 36  
*Lightly Cooked Catch of the Day*  
4 |  

**PRIMI | First Courses**

Sformato di Bietole con la Pomarola € 22  
*Ricotta and Swiss Chard Flan with Tomato Sauce*  
3 - 7 |  

Passato di Spinaci e Ricotta € 22  
*Spinach Soup with Fresh Ricotta*  
1 - 7 | 


Riso al Salto, Crema di Topinambur e Ragù alla Genovese € 26  
*Rice Sauté Timbale with Sunchokes Purée and Stewed Pork*  
7 - 12 | 

Timballo di Tagliolini € 24  
*Tagliolini Pasta Timbale*  
1 - 3 - 7

**SECONDI | Main Courses**

Parmigiana di Melanzane € 36  
*Eggplants Parmigiana*  
7 |  

Cuore di Bistecca con Cipollotto Gratinato € 56  
*Heart of Beef-Steak with Spring Onion*  
7 - 9 | 

Ossobuco di Vitello con il Battuto Fiorentino e il Purè € 45  
*Veal Marrow Bone with Mashed Potatoes*  
7 - 9 | 

Rollè di Coniglio con Cipolline Borettane in Agrodolce € 40  
*Rabbit Rollè Stuffed with Sausages, Served with Sweet and Sour Borettane Onions*  
1 - 3 - 7 - 9

Trancio di Pescato del Giorno con Maionese all'Acqua di Pesce e Patate € 45  
*Seared Catch of the Day with Fish Mayonnaise and Potatoes*  
3 - 4 |  

**LEGENDA**

-  Senza Lattosio | *Lactose Free*
-  Senza Glutine | *Gluten Free*
-  Vegetariano | *Vegetarian*
-  Vegano | *Vegan*

**DOLCI CON PAIRING | Desserts with Pairing**

Torta al Cioccolato  
*Chocolate Cake* € 12

3 - 7 |  

in abbinamento con | *in pairing with*

Aleatico Passito 2021 € 10  
*Sequerciani*

Torta al Formaggio con Marmellata  
di Arance Amare € 12  
*Cheesecake with Bitter Orange Marmalade*

1 - 3 - 7 | 

in abbinamento con | *in pairing with*

Dolce Macinatico € 9  
*(Vernaccia)*

Crostatina di Frutta € 12  
*Fruit Tart*

1 - 3 - 7 | 

in abbinamento con | *in pairing with*

San Germano Passito 2020 € 10  
*Tenuta di Ghizzano*  
*(Trebiano, Malvasia, Colombana)*

Panna al Caramello € 12  
*Caramel Panna Cotta*

3 - 7 |  

in abbinamento con | *in pairing with*

Vinsanto Riserva 2015 € 10  
*Marina Romin*  
*(Trebiano, Malvasia, Colombiana)*

Selezione di Formaggi € 20  
*Cheese Selection*



in abbinamento con | *in pairing with*

Lacrimae Solis 2025 € 10  
*Vendemmia Tardiva, Castagnini*  
*(Vermentino, Trebbiano)*

Frutta Fresca di Stagione € 10  
*Seasonal Fruit Plate*

**VINI DA DESSERT | Dessert Wines**

**DALL'ITALIA | FROM ITALY**

Grappa Perfectissima 40% € 9  
*(50 ml)*

Grappa Morelli Bianca 40% € 10  
*(50 ml)*

Grappa Riserva Santa Massenza 42% € 12  
*(50 ml)*

**DAL MONDO | FROM THE WORLD**

Rum Artesanal € 10  
*Rep. Dominicana 40%*  
*(50 ml)*

Rum Agricole Ambré J.Bailly € 15  
*Martinique 40%*  
*(50 ml)*

Whisky Glenrothes € 16  
*Single Malt 10y 40%*  
*(35 ml)*

Whisky Aerstone € 14  
*Single Malt 10y 40%*  
*(35 ml)*

## WE ARE CIBRÈO

La storia di Cibrèo inizia nel 1979 quando il giovane Chef fiorentino Fabio Picchi apre il Cibrèo Ristorante e l'attigua Trattoria nel quartiere di Sant'Ambrogio a Firenze, dando loro il nome di un piatto povero della cucina fiorentina. Nel corso degli anni si sono aggiunti altri tre concept al portfolio iniziale di Cibrèo: Cibrèo Caffè, Teatro del Sale e Ciblèo, posizionando il brand fra le aziende leader del mercato della ristorazione fiorentina e facendo sì che il marchio diventasse conosciuto in tutto il mondo e stimato da molti a livello internazionale.

È il 2003 quando il Teatro del Sale si unisce alla famiglia Cibrèo, con una formula a tutt'oggi unica, un Circo-lo che unisce cultura e buon cibo, spettacolo teatrale e convivialità. Nel 2017 è la volta di Ciblèo, un innovativo format che fonde la tradizione orientale alle eccellenti materie prime toscane. Nel 2021 un nuovo Cibrèo Caffè apre le porte nel centro storico di Firenze con la sua atmosfera da bistrot Parigino e i suoi piatti iconici, mentre pochi mesi dopo, il primo Ristorante & Cocktail Bar si unisce al Gruppo Cibrèo con un nuovo approccio dallo spirito contemporaneo, cosmopolita ma assolutamente conviviale e autentico.

*Cibrèo's history begins in 1979, when the young Florentine Chef Fabio Picchi opens the Cibrèo Ristorante and the alongside Trattoria in the Sant'Ambrogio district in Florence, giving them the name of a poor dish of the Florentine cuisine. Over the years, other new concepts have been added to Cibrèo's initial portfolio: Cibrèo Caffè, Teatro del Sale and Ciblèo, positioning the brand among the leading companies in the Florentine restaurant market, making the brand respected internationally and renowned all over the world. It was 2003 when Teatro del Sale joined the Cibrèo family, with a formula that is still unique today, a Circo-lo that combines culture and good food, theatrical entertainment and conviviality. In 2017 it was the turn of Ciblèo, an innovative format that blends oriental tradition with excellent Tuscan raw materials. In 2021 a new Cibrèo Caffè opens its doors downtown Florence with its Parisian bistrot atmosphere and its iconic dishes, while a few months later, the first Ristorante & Cocktail Bar joins the Cibrèo Group with a new approach: contemporary, cosmopolitan but absolutely convivial.*