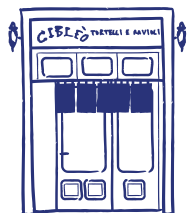


Carta dei Vini | *Wine List*

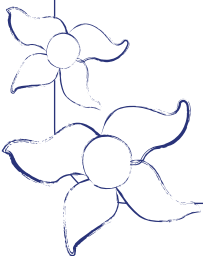


Via del Verrocchio 2r, Firenze, Italia  
[booking@cibreo.com](mailto:booking@cibreo.com)  
Tel +39 055 234 11 00

 @CIBLEOFIRENZE

 @CIBLÈO

 @CIBLÈOFIRENZE





## SAKE

Calice/Glass | Bott.

<b>Tanigawadake Junmai</b> Molto secco con note acute di Umami <i>Very dry with high notes Umami</i>	15% vol	€ 13	72 cl   € 60
<b>Fuji Takasago Yamahai Junmai Ginjo</b> Salato al naso con toni di Caramello, rotondo in bocca con sentori di Acidità con un finale di Banana <i>Salty on the nose with caramel tones, round in the mouth with hints of acidity with a banana finish</i>	15% vol	€ 15	72 cl   € 70
<b>Mutsu Hassen Tokubetsu Junmai</b> Bilanciamento perfetto tra Umami e Acidità, elegante e verticale, lieviti naturali <i>Perfect balance between Umami and Acidity, elegant and vertical, natural yeasts</i>	15% vol		30 cl   € 30
<b>Kome Ichizu Junmai</b> Secco e asciutto, con note aromatiche di Riso e Mandorle <i>Dry and dry, with aromatic notes of Rice and Almonds</i>	14% vol	€ 10	€ 48
<b>Yoru No Teio</b> Secco con forte acidità <i>Dry with strong acidity</i>	13% vol		72 cl   € 65
<b>Tsukushi Plum</b> Pregiato Vino alle Prugne, rinfrescante e con morbida consistenza <i>High-quality Plum Wine, refreshing and with a strong texture</i>	12% vol	€ 7	
<b>Ryusei Bizenomachi Kimoto Junmai</b> Gusto amabile, delicato, complesso e fragrante <i>Sweet, delicate, complex and fragrant taste</i>	16% vol	€ 7	
<b>Sparkling Umeshu Plum Sake</b> Sparkling Sake con sentori di Prugna e Tè Verde <i>Sparkling Sake with hints of Plum and Green Tea</i>	8% vol		37,5 cl   € 35

## BOLLICINE | Sparkling Wines

Calice/Glass | Bott

<b>Lambrusco Rosé</b> Lambrusco	<i>Cantine la Volta</i>	€ 10	€ 32
<b>Franciacorta Cuvée</b> Chardonnay, Pinot Bianco	<i>Tenuta Montenisa</i>	€ 12	€ 44

## VINI BIANCHI e ROSÉ | White and Rosé Wines

Calice/Glass | Bott.

<b>Inganno Felice BIO</b> Trebiano, Viogner	<i>Fattoria Piccaratico</i>	2022	€ 8	€ 32
<b>Chardonnay</b> Chardonnay	<i>Andriano</i>	2022	€ 7	€ 29
<b>Kerner</b> Kerner	<i>Oberhofer</i>	2022	€ 7	€ 29
<b>Calafuria Rosato</b> Negramaro, Cabernet Franc, Syrah	<i>Tormaresca</i>	2023	€ 8	€ 31

## VINI ROSSI | Red Wines

Calice/Glass | Bott.

<b>Plenum</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	<i>Le Colonne</i>	2022	€ 9	€ 33
<b>Pinot Nero</b> Pinot Nero	<i>Bottega dei Vinai</i>	2022	€ 8	€ 31
<b>Vecchia Vigna</b> Sangiovese, Colorino, Canaiolo	<i>Isola delle Falcole</i>	2020	€ 11	€ 45

## SIGNATURE COCKTAIL

<b>Giappini</b> Gin Hibiki, Umeshu, Maraschino Hibiki Gin, Umeshu, Maraschino Liqueur	€ 15
<b>Matcha Sour</b> Matcha tè, Peperoncino Giapponese, Gin Hibiki, Limone, Zucchero, Bitter all'Arancia <i>Matcha Tea, Japanese Chili, Lemon, Sugar, Orange Bitter</i>	€ 15

## COCKTAIL ANALCOLICI | Mocktails

<b>L'Estivo</b> Arancia, Pompelmo, Sciroppo di Passion Fruit, Bitter Monin <i>Orange, Grapefruit, Passion Fruit Syrup, Monin Bitter</i>	€ 8
<b>Verrocchio</b> Succo d'Arancia, Succo di Pompelmo, Sanbitter Bianco, Sciroppo di Fiori di Sambuco <i>Orange Juice, Grapefruit Juice, White Sanbitter, Elderflower Syrup</i>	€ 8

## BIRRE | Beers

Bott. 33 cl

<b>Malafrasca</b> Bionda	<i>Birrificio BVS</i>	€ 7
<b>IPA</b> Bionda	<i>Birrificio BVS</i>	€ 7

## TÈ e BEVANDE | Tea and Beverages

<b>Bancha Tea</b>	<i>Tè Verde Leggermente Amarognolo</i>	€ 7
<b>Jasmine Special</b>	<i>Tè Verde con Fiori di Gelsomino</i>	€ 7
<b>Lapsang Souchong</b>	<i>Tè Nero all'aroma Affumicato</i>	€ 7
<b>Acqua 500 ml.</b>		€ 3
<b>Caffè</b>		€ 2

