

**ANTIPASTI | Starters**

- Gelatina di Pomodoro** € 6  
*Tomato and Basil Gelée*  
 (C) (P) (V) (Y)
- I Sottoli del Cibrèò** € 7  
*Cibrèò Preserved Vegetables in E.V.O. Oil*  
 9 - 12 (P) (V) (Y)
- Paté del Cibrèò** € 12  
*Cibrèò Chicken Liver Paté*  
 1 - 4 - 7 - 9 - 12 (C)
- Prosciutto Cotto nel Forno a Legna** € 16  
*Ham Baked in the Wood Oven*  
 7 (P) (V)
- Prosciutto Crudo Tagliato al Coltello** € 16  
*Hand Sliced Cured Ham*  
 (P) (V)
- 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** € 25  
*Fassona Beef Tartare*  
 1 - 3 - 4 - 10 (P)
- Pane e Pomodoro** € 14  
*Toasted Bread with Tomato*  
 1 - 12 (Y)

**INSALATE | Salads**

- ETTORINA** € 18  
 Insalata Mista, Pomodoro, Tonno, Mozzarella, Uova Sode,  
 Patate Lesse, Cipolla, Origano  
*Mixed Salad, Tomato, Tuna, Mozzarella Cheese,  
 Boiled Eggs, Boiled Potatoes, Onion, Oregano*  
 3 - 4 - 7 (P)
- CESARINA** € 18  
 Lattuga Romana, Pollo, Parmigiano, Crostini Di Pane,  
 Rigatino  
*Lettuce, Chicken, Parmigiano Cheese, Bread Croutons,  
 Tuscan Bacon*  
 1 - 3 - 7
- LA MOZZARELLA CON IL POMODORO** € 18  
*Mozzarella Cheese and Tomato*  
 7 (P) (V)

**LA VERDE** € 18  
 Insalata di Verdure Cotte e Crude dei Nostri Orti Toscani  
*Raw and Cooked Vegetables Salad from Tuscan Garden*  
 ① ② ③ ④

**GRECA** € 17  
 Olive, Pomodori, Cipolle, Peperoni, Cetrioli, Feta, Capperi, Origano  
*Olives, Tomatoes, Onions, Peppers, Cucumbers, Feta, Capers, Oregano*  
 7 ① ②

**PRIMI | First Courses**

**Spaghetto alla Pomarola** € 18  
*Spaghetti with Tomato Sauce*  
 1-7 ②

**Tortelloni di Ricotta e Spinaci** € 18  
*Tortelloni Stuffed with Ricotta Cheese and Spinach*  
 1-3-7 ③ ④

**Tagliolini Cacio e Burro** € 20  
*Tagliolini with Cacio and Butter Sauce*  
 1-3-7 ③ ④  
 Tra i 25 migliori piatti di pasta italiani secondo The New York Times  
 Among the 25 best Italian pasta dishes according to The New York Times

**Cavati al Pesto** € 22  
*Cavati Pasta with Basil Pesto*  
 1-7-8 ②

**Passato di Peperoni Gialli** € 18  
*Yellow Pepper Soup*  
 1-7-9 ②

**SECONDI | Main Courses**

**Ratatouille dell'Elba** € 20  
*Cibrèò Style Ratatouille*  
 9 ① ② ③ ④

**Parmigiana di Melanzane** € 26  
*Aubergine Parmigiana*  
 7 ② ③

**Roastbeef del Cibrèò Caffè** € 27  
*Cibrèò Caffè Style Roast Beef*  
 6-7-10 ②

**Pikki Burger con Patate Rustiche del Cibrèò** € 27  
*Cibrèò Burger with Country Fried Potatoes*  
 1-7-10-11-12

**Haché di Fassona Piemontese** € 30  
*Fassona Steak Haché*  
 7 ②

**La Nostra "Braciola Taglio Bistecca"** € 40  
 Frollata 40 Giorni con il Purè  
*Boneless Beefsteak Aged 40 Days with Mashed Potatoes*  
 7 ③ ④

**Baccalà con l'Hummus** € 35  
*Codfish with Hummus*  
 4 ① ②

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

**DOLCI | Desserts**

**Frutta di Stagione** € 10  
*Seasonal Fruit*  
 ① ② ③ ④

**Panna Cotta al Caramello** € 10  
*Caramel Panna Cotta*  
 3-7 ② ③

**Bavarese alla Vaniglia con Salsa alla Frutta** € 10  
*Vanilla Bavarian Cream with Fruit Topping*  
 3-7 ② ③

**Crostatina con Frutta di Stagione** € 12  
*Seasonal Fruit Tart*  
 1-3-7 ②

**Torta al Cioccolato** € 12  
*Chocolate Cake*  
 3-7 ② ③

**Cheesecake con Pere al Vino Rosso** € 12  
*Cheesecake with Pears Cooked in Red Wine*  
 1-3-7-12 ②

**Selezione di Formaggi con Marmellata di Mele Cotogne Fatta in Casa** € 20  
*Cheese Selection Accompanied by Homemade Quince Marmalade*  
 ②

**Gelato Gusto Crema Buontalenti della Gelateria Badiani** € 12  
*Buontalenti Ice Cream by Gelateria Badiani*  
 3-7 ② ③

## BEVANDE | *Beverages*

Acqua Naturale | Gassata 0,75 l. € 5  
*Still | Sparkling Water*

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 € 10

BIRRIFICIO DEL DUCATO € 10  
*Viaemilia Blonde Ale*

BIRRIFICIO DEL DUCATO € 10  
*Freeride Ipa*

### SIGNATURE COCKTAILS | € 20

PINKOLLINS  
*Vodka, Lytchee, Lime, Aromatic Tonic*

COPPA CIBRÈO  
*Cynar70, Fresh Fruits, Cedrata*

AMERICANOTTO  
*Campari, Vermouth Chinato, Chinotto, Orange Bitter*

IL MILIONE  
*Gin, Cardamon, Ginger, Wild Pepper Shrub, Lapsang Souchong*

IMPROVED NEGRONI  
*Improved Bitter, Punt&Mes, Gin OP*

BLOODY MARIANNA  
*Jalapeño Vodka, Bm Mix, Lemon, Wild Celery Rim, Red Wine Drops*

PROGRESSISTA  
*Cynar, Recioto della Valpolicella, Bourbon, Rabarbaro Zucca*

## SPICE ODDITY

Tequila Reposado, Mezcal, Lime, Ancho Reyes, Agave, Mexican Mole Bitter

## ORIGINAL DAIQUIRI

Bacardi Heritage, Lime, Brown Sugar

## PUNCH DEL CIBRÈO

Homemade Vermouth, Citrus Fruits, Basil, Honey, Sparkling Wine

### 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

“ Il desiderio che anima Cibrèo 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 Cibrèo 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 Cibrèo 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* (Wangenh) 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 LIST

*On the menu at the end of each dish name you will find a number indicating the allergens. Please find here below the corresponding key.*

1. *Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derivatives*
2. *Crustaceans and derivatives*
3. *Eggs and derivatives*
4. *Fish and derivatives*
5. *Peanuts and derivatives*
6. *Soy and derivatives*
7. *Milk and derivatives (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 derivatives*
9. *Celery and derivatives*
10. *Mustard and derivatives*
11. *Sesame seeds and derivatives*
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*

Tutti i nostri piatti a base di pesce provengono da una pesca sostenibile.  
*All our fish dishes are sourced from sustainable fishing.*

  
 Cibrèò  
 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