

DALLA CUCINA | *From the Kitchen*

- Tartine allo Sgombro € 12
Mackerel Tartines
 1 - 4 - 7
- Acciughe al Verde € 14
Anchovies with Parsley Sauce
 4 (P) (V)
- Prosciutto Cotto nel Forno a Legna € 14
Ham Baked in the Wood Oven
 (P) (V)
- Prosciutto Crudo Tagliato al Coltello € 14
Hand Sliced Cured Ham
 (P) (V)
- La Scapizza Sporcata di Pomodoro con € 15
 Capperi e Acciughe
Scamorza Cheese with Tomato Sauce, Capers and Anchovies
 4 - 7 (V)

ANTIPASTI | *Starters*

- Pomodoro in Gelatina € 7
Tomato Gelée
 (C) (P) (V) (V)
- I Sottoli del Cibrèò € 8
Cibrèò Preserved Vegetables in E.V.O. Oil
 (P) (V) (V)
- Paté del Cibrèò € 10
Cibrèò Chicken Liver Paté
 1 - 4 - 7 - 9 - 12 (C)
- Vassoio di Antipasti del Cibrèò € 18
Cibrèò Starters Selection
 1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9 - 12

PRIMI | First Courses

- Busiate alla Pomarola € 15
Busiate Pasta with Tomato Sauce
1-7 🍷 🍴
- Cavati all'Elbana € 16
Cavati Pasta with Tuna Fish Preserved in E.V.O. Oil
1-4-7
- Tagliolini Cacio e Burro € 20
Tagliolini with Cacio and Butter Sauce
1-3-7-9 🍷 🍴
- 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
- Busiate al Pesto € 18
Busiate Pasta with Basil Pesto
1-7-8 🍷
- Tortelloni di Ricotta e Spinaci € 18
Tortelloni Stuffed with Ricotta Cheese and Spinach
1-3-7 🍷 🍴

SECONDI | Main Courses

- Bracioline di Vitella al Burro e Limone € 30
Veal Rump Steak With Butter and Lemon
1-7
- Roastbeef del Cibrèò Caffè € 27
Cibrèò Caffè Style Roast Beef
7-10 🍷
- La Nostra Tartare di Fassona Piemontese € 30
Fassona Beef Tartare
1-3-4-10 🍷
- Haché di Fassona Piemontese € 34
Fassona Seared Steak Tartare
🍷 🍴
- Baccalà e Hummus di Ceci € 28
Sautè Cod Fish with Hummus
1-4-11 🍷
- La Nostra "Braciola Taglio Bistecca" Frollata 40 Giorni € 40
Boneless Beefsteak Aged 40 Days
7 🍷 🍴
- Pesce del Giorno € 28
Catch of the Day
4 🍷 🍴
- Contorni del Giorno € 6

DOLCI | Desserts

- Bavarese alla Vaniglia con Salsa alla Frutta € 8
Vanilla Bavarian Cream with Fruit Topping
3-7 🍷 🍴
- Panna Cotta al Caramello € 8
Caramel Panna Cotta
3-7 🍷 🍴
- Torta al Formaggio con Marmellata di Arance Amare € 8
Cheesecake with Bitter Orange Marmalade
1-3-7 🍷 🍴
- Torta al Cioccolato € 8
Chocolate Cake
3-7 🍷 🍴
- Dolce del Giorno € 10
Dessert of the Day
- Selezione di Formaggi € 14
Cheese Selection
🍷

MENÙ GASTRONOMICO | Gastronomic Tasting Menu

- Vassoio di Antipasti del Cibrèò, Assaggio di Primo, € 60
La Nostra "Braciola Taglio Bistecca" e Dolce
Cibrèò Starters Selection, Taste of a First Course, Boneless Beefsteak and Dessert

SIGNATURE COCKTAILS

- IL NEGRONI DEL CIBRÈO € 14
Old Tom Gin Winestillery, Tuscan Vermouth Winestillery,
Tuscan Bitter Winestillery
Winestillery Old Tom Gin, Winestillery Tuscan Vermouth, Winestillery Tuscan Bitter
- ALL'ACQUA DI ROSE € 12
Liquore di Rose dell'Antica Distilleria Quaglia,
Gazzosa Amara Lurisia, Prosecco
Rose Liqueur from Antica Distilleria Quaglia, Lurisia Gazzosa Bitter, Prosecco
- BLOODY PICCHI € 12
Gin Beefeater Infuso ai Capperi, La Nostra Pomarola,
Succo di Limone, Salsa Worcestershire, Tabasco, Sale e Pepe
Caper Infused Gin, Our Tomato Sauce, Lemon Juice, Worcestershire Sauce, Tabasco, Salt and Pepper

ESPRESSO MARTINI DEL CIBRÈO € 13
 Vodka Moskovskaya, Liquore al Caffè, Caffè, Sambuca/
 Grappa Barrique, Kahlúa
*Moskovskaya Vodka, Coffee Liqueur, Coffee, Sambuca/Grappa
 Barrique, Kahlúa*

ROSSO DI SERA € 12
 Rum Havana Club Bianco, Lime, Chartreuse Verde,
 Frutti di Bosco (Fragola)
*Havana Club White Rum, Lime, Liqueur "Green Chartreuse",
 Berries (Strawberry)*

FINE GIORNATA € 12
 Tequila Olmeca Altos Reposado, Angostura Bitter, Angostura
 Orange Bitter, Sciroppo d'Agave, Peperoncino, Birra
 Menabrea
*Olmeca Altos Reposado Tequila, Angostura Bitter, Angostura
 Orange Bitter, Agave Syrup, Chili, Menabrea Beer*

COCKTAILS

Negroni, Bloody Mary, Cocktail Martini, € 8 / € 12
 Boulevardier, Spritz, Manhattan, Cocktail Analcolici

Per la selezione completa di Cocktail, chiedere
 al Personale di Sala.
Feel free to ask our Staff for the complete Cocktail List.

BIRRE ARTIGIANALI | Craft Beers

Bottiglia | Bottle 33 cl. € 7 / € 8

BIBITE | Soft Drinks

Aranciata, Acqua Tonica, Pomodoro Condito Bio, € 6
 Chinotto
*Orange Soda, Tonic Water, Seasoned Organic Tomato Juice,
 Chinotto*

BEVANDE | Beverages

Acqua Naturale | Gassata € 3
 Still | Sparkling Water (0,50 lt.)

Acqua Naturale | Gassata € 4
 Still | Sparkling Water (0,75 lt.)

Caffè Espresso, Ginseng, Orzo € 2,30
 Espresso Coffee, Ginseng, Barley Coffee

Cappuccino € 3,50

Amari € 7
 After Dinner Bitters

Grappa Bianca € 6

Grappa Barrique € 7

Vini Dolci € 7
 Sweet Wines



“ 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 hand down the authentic and genuine flavors of traditional Florentine, Tuscan and Italian cuisine in a contemporary way through dishes that follow the natural rhythm of the seasons using extraordinary local raw materials.

We do it with passion, making the customer feel at the center of a journey made up of simple complexity.

Our cuisine is not only good for the taste, but also for the unique experience it conveys.

Good because well before being cooked it creates beauty and goodness for an entire supply 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* (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 SO₂
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 SO₂*
13. *Lupine and lupine-based products*
14. *Molluscs and mollusc-based products*



Cibrèò
Signature Dish



Vegetariano/
Vegetarian



Senza Lattosio/
Lactose Free



Senza Glutine/
Gluten Free



Vegano/
Vegan

Non applichiamo il Coperto / *Cover Charge is not applied*