

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
1 - 7 (P) (V)

Prosciutto Crudo Tagliato al Coltello € 14
Hand Sliced Cured Ham
(P) (V)

Club Sandwich del Cibrèò € 16
Cibrèò Style Club Sandwich with Roast Beef
1 - 7 - 10

La Scapizza Sporcata di Pomodoro con Capperi e Acciughe € 15
Scamorza Cheese with Tomato Sauce, Capers and Anchovies
4 - 7 (V)

INSALATE | Salads

ETTORINA € 15
Insalata Mista, Pomodoro, Tonno, Mozzarella, Uova Sode, Cipolla, Patate Lesse, Origano
Mixed Salad, Tomato, Tuna, Mozzarella Cheese, Boiled Eggs, Onion, Boiled Potatoes, Oregano
3 - 4 - 7 (V)

GRECA € 15
Olive, Pomodori, Cipolle, Peperoni, Cetrioli, Feta, Capperi, Origano
Olives, Tomatoes, Onions, Peppers, Cucumbers, Feta, Capers, Oregano
7 (V) (V)

LA 1924 € 15
Lattuga Romana, Pollo, Rigatino, Parmigiano, Crostini, Maionese Acciugata
Romaine Lettuce, Chicken, Tuscan Bacon, Parmesan, Crutones, Mayonnaise with Anchovies
1 - 3 - 4 - 7

LA MANAROLA € 15
 Patate, Fagiolini Mangiatutto, Sgombro, Pesto, Capperi,
 Limone, Aceto
*Potatoes, Snowpeas, Makarel, Basil Pesto, Capers, Lemon,
 Vinegar*
 4 - 7 - 8 🍷

ANTIPASTI | Starters

Pomodoro in Gelatina € 6
Tomato Gelée
 © 🍷 🍷 🍷

I Sottoli del Cibrèò € 8
Cibrèò Preserved Vegetables in E.V.O. Oil
 🍷 🍷 🍷

Paté del Cibrèò € 8
Cibrèò Chicken Liver Paté
 1 - 4 - 7 - 9 - 12 ©

Vassoio di Antipasti del Cibrèò € 18
Cibrèò Starters Selection
 1 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9 - 12

PRIMI | First Courses

Busiate alla Pomarola € 14
Busiate Pasta with Tomato Sauce
 1 - 7 🍷

Cavati all'Elbana € 15
Cavati Pasta with Tuna Fish Preserved in E.V.O. Oil
 1 - 4 - 7

Tagliolini Cacio e Burro € 18
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

Tortelloni di Ricotta e Spinaci € 16
Tortelloni Stuffed with Ricotta Cheese and Spinach
 1 - 3 - 7 © 🍷

Busiate al Pesto € 16
Busiate Pasta with Basil Pesto
 1 - 7 - 8 🍷

SECONDI | Main Courses

Fegato di Vitella € 18
Veal Liver
 🍷 🍷

Bracioline di Vitella al Burro e Limone € 25
Veal Rump Steak With Butter and Lemon
 1 - 7

Roastbeef del Cibrèò Caffè € 20
Cibrèò Caffè Style Roast Beef
 7 - 10 🍷

La Nostra Tartare di Fassona Piemontese € 23
Fassona Beef Tartare
 1 - 3 - 4 - 10 🍷

Baccalà e Hummus di Ceci € 23
Sautè Cod Fish with Hummus
 1 - 4 - 11 🍷

La Nostra "Braciola Taglio Bistecca" Frollata € 38
40 Giorni
Boneless Beefsteak Aged 40 Days
 7 © 🍷

Pesce del Giorno € 20
Catch of the Day
 4 🍷 🍷

Contorni del Giorno € 6
Side Dishes of the Day

DOLCI | Desserts

Bavarese alla Vaniglia con Salsa alla Frutta o Cioccolato € 8
Vanilla Bavarian Cream with Fruit or Chocolate 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

1. Vassoio di Antipasti del Cibrèo, Secondo e Contorno € 35
Cibrèo Starters Selection, Main Course with Side Dish

2. Vassoio di Antipasti del Cibrèo, € 45
 La nostra "Braciola Taglio Bistecca" con Contorno
Cibrèo Starters Selection, Boneless Beefsteak with Side Dish

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



“ Il desiderio che anima Cibrèò 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 Cibrèò 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 desire that aims Cibrèò is to hand down the authentic aromas and flavors of the Florentine and Tuscan family tradition over times, discovering the best Italian products and carefully choosing the raw materials from farmers, breeders and fishermen who share with Cibrèò the passion for safeguarding sustainable productions, for land protection, for good and genuine things.

We promote the choice of 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 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*



Cibreo
Signature Dish



Vegetariano/
Vegetarian



Senza Lattosio/
Lactose Free



Senza Glutine/
Gluten Free



Vegano/
Vegan

Non applichiamo il Coperto / Cover Charge is not applied