

## ANTIPASTI Starters

- Panizza di Ceci con  
Cavolo Cappuccio al Sesamo    € 16  
*Chickpeas Panisse with  
Sesame Purple Cabbage / 11*
- Vassoio di Antipasti del Cibrèo € 18  
*Cibrèo Starters Selection / 1-3-7-8-9*
- Vitello Tonnato   € 18  
*Sliced Veal with Tuna Sauce / 3-4*
- Tartare di Fassona Piemontese  € 25  
*Fassona Beef Tartare / 1-3-4-10*
- Il Chiasso   € 32  
*Raw Fish with Celery, E.V.O. Oil and Lemon / 4-7*

## PRIMI First Courses

- Sformato di Patate e Ricotta con il Pesto  € 18  
*Potato and Ricotta Flan with Pesto Sauce / 1-3-7-8*
- Mezzi Paccheri con Fagiolini in Umido   € 18  
*Mezzi Paccheri with Stewed Green Beans / 1*
- Minestrone all'Elbana   € 19  
*Elbana Style Vegetable Soup / 4-7*
- Tagliolini Cacio e Burro   € 20  
*Tagliolini with Cacio and Butter Sauce / 1-3-7-9*
- Gnocchetti di Patate alle Cozze,  
Vongole e Fasolari  € 22  
*Potato Gnocchi with Mussels, Clams  
and Venus Clams / 1-4-14*



Signature Dish



Lactose Free










Gluten Free



Vegetarian

Coperto € 3,50 a persona / Cover charge € 3,50 per person

## SECONDI CON CONTORNO Main Courses with Side Dishes

- Ratatouille dell'Elba    € 18  
*Cibrèo Style Ratatouille / 9*
- Parmigiana di Melanzane  
con Lattuga Romana   € 25  
*Aubergine Parmigiana with Romaine Lettuce / 7*
- Pikki Burger con Patate Rustiche del Cibrèo € 27  
*Cibrèo Burger with Country Fried Potatoes / 1-7-10*
- Coniglio Farcito con Cipolline in Agrodolce € 40  
*Stuffed Rabbit Rollè with Sweet and Sour Onions / 1-3-7*
- La Nostra "Braciola Taglio Bistecca"  
frollata 40 Giorni con il Purè   € 40  
*Boneless Beefsteak aged 40 Days with Potato Purée / 7*
- Pesce del Giorno al Cartoccio con  
Pomodoro Fiorentino   € 28  
*Catch of the Day in Foil with Florentine Tomato / 4*
- Scampi Gratinati con  
Insalata Pesciatina al Limone   € 45  
*Langoustine Au Gratin accompanied by Pesciatina  
Lettuce of Tuscany with Lemon Dressing / 2*

## DOLCI Desserts

- Frutta di Stagione    € 10  
*Seasonal Fruit*
- Gelati & Sorbetti € 10  
*Ice-Creams & Sorbets*
- Panna Cotta al Caramello   € 10  
*Caramel Panna Cotta / 3-7*
- Bavarese alla Vaniglia con Salsa alla Frutta  € 10  
*Vanilla Bavarian Cream with Fruit Sauce / 3-7*
- Torta di Formaggio con Marmellata  
di Arance Amare   € 12  
*Cheesecake with Bitter Orange Marmalade / 1-3-7*
- Torta al Cioccolato  € 12  
*Chocolate Cake / 3-7*
- Selezione di Formaggi con Marmellata  
di Mele Cotogne Fatta in Casa € 20  
*Cheese Selection accompanied by  
Homemade Quince Marmalade*

## BEVANDE Beverage

- Acqua Naturale/Gassata (0,75 lt.) € 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 € 7  
*Non-Alcoholic Aperitif*
- Cocktail Analcolici € 12  
*Mocktails*

## BIRRE Beers

- Birra a Bassa Fermentazione – alc. 4% 33 cl. € 8  
*Low Fermentation Beer*

### BVS Birrificio Valdarno Superiore - Birra ad Alta Fermentazione del Maestro Birraio Antonio Massa

- Malafrasca** – alc. 4% 33 cl. € 10 / 75 cl. € 16  
Stile Kolsch, Bionda con leggeri profumi di Lavanda e  
Rosmarino / Kolsch style, Blonde Beer flavored with Lavender  
and Rosemary scents.

- Pratomagno** – alc. 6.5% 33 cl. € 10 / 75 cl. € 16  
Ale Rossa con riflessi Ambrati, prodotta con una sola  
tipologia di Luppolo, aromatizzata con le Erbe spontanee  
del Pratomagno: Melissa e Timo.  
*Red Ale with Amber reflections, produced with a single type  
of Hop, flavored with the spontaneous Herbs of Pratomagno:  
Lemon Balm and Thyme.*

- Cetica** – alc. 7% 33 cl. € 10 / 75 cl. € 16  
Strong Ale realizzata con Malti pregiati. Farro BIO e Patata  
Rossa di Cetica. L'Amido della Patata dona alla Birra  
mineralità e carica alcolica elegantissima.  
*Strong Ale made with fine Malts. Organic Spelt and Cetica  
Red Potato. The Potato Starch gives the Beer a very elegant  
minerality and alcoholic flavour.*

## COCKTAILS

- Spritz Veneziano € 16  
*Aperol or Campari, Prosecco, Soda Water*
- Hugo € 16  
*Prosecco, Elderflower Liquor*
- Americano € 18  
*Campari Bitter, Carpano Rosso, Soda Water*
- Aviation € 18  
*Gin, Lime Juice, Maraschino, Crème de Violette*
- Bellini – Mimosa – Rossini (solo in stagione) € 18  
*Organic Peach Juice/ Freshly Squeezed Orange Juice/  
Strawberry Purée, Spumante (seasonal)*
- Bloody Mary € 18  
*Organic Tomato Juice, Vodka*
- Cosmopolitan € 18  
*Vodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberry*
- Daiquiri € 18  
*Rum, Lime Juice, Simple Syrup*
- Dry-Dirty Martini € 18  
*Gin or Vodka at your choice*
- Gin & Tonic € 18  
*J. Berry, Tonic Water*
- Kamikaze € 18  
*Vodka, Cointreau, Lime Juice*
- Manhattan € 18  
*Canadian Whiskey, Red Vermouth, Angostura*
- Margarita € 18  
*Tequila, Cointreau, Lemon Juice*
- Mojito € 18  
*Rum, Lime Juice, Fresh Mint*
- Moscow Mule € 18  
*Vodka, Lime Juice, Ginger Beer*
- Negroni € 18  
*Gin, Campari Bitter, Red Vermouth*
- Old Fashioned € 18  
*American Whiskey, Sugar, Angostura*
- Signature Cocktail € 20
- Premium Brand € 25

**AMARI** € 10  
**Bitters After Dinner**  
 Montenegro, Amaro del Capo, Fernet Branca, Branca Menta

**VINI DA DESSERT** da € 10 a € 15  
**Dessert Wines** from € 10 to € 15  
 Porto Rosso, Porto Bianco, Sherry, Vin Santo, Vino Passito, Vino di Visciole

**DISTILLATI – Spirits** 5 cl. **Cocktail**

**Vodka** € 15 € 20  
 VKA, Belvedere, Grey Goose

**Whisky** € 15 - € 18 € 20 - € 25  
 Lagavulin, Caol Ila, Talisker 10 y.o., Oban 14 y.o., Nikka from the Barrel

**Whiskey** € 10 - € 15 € 18 - € 23  
 Jack Daniel's, Marker's Mark, Woodford Reserve

**Rum** € 15 - € 17 € 18 - € 23  
 Santa Teresa 1796, Zacapa 23

**Cognac Armagnac**  
 Courvoisier € 12  
 Dartigalonge € 14  
 Hennessy € 14  
 Remy Martin v.s.o.p. € 16

**Calvados**  
 Morin € 10

**Brandy**  
 Cardinal Mendoza € 12

**Grappa**  
 Bianca € 12  
 Barrique € 14

**INDICAZIONI ALLERGENI  
 AVVISO IMPORTANTE**

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 illinoensis* (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 DIRECTORY  
 IMPORTANT NOTICE**

On the menu at the end of each dish name you will find a number indicating the allergen ingredients. Please find here below the corresponding legends.

- 1 Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derivate
- 2 Shellfish and derivate
- 3 Eggs and derivate
- 4 Fish and derivate
- 5 Peanuts and derivate
- 6 Soy and derivate
- 7 Milk and derivate (including lactose)
- 8 Nuts as almonds (*Amigdalus communis*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derivate
- 9 Celery and derivate
- 10 Mustard and derivate
- 11 Sesame seeds and derivate
- 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



Via A. Del Verrocchio, 8 r



Via dé Macci, 122 r



Via A. Del Verrocchio, 2 r



Via dé Macci, 111 r



Via dé Macci, 5 r  
 Via dei Pescioni, 8 r

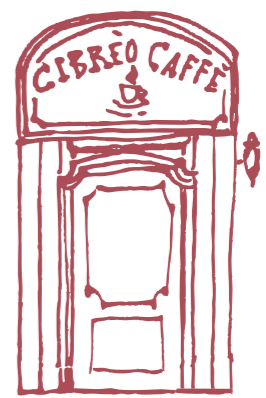
**Per Info e Prenotazioni**  
 Sant'Ambrogio 055 234 11 00  
 Hotel Helvetia & Bristol 055 266 56 10  
 booking@cibreo.com

www.cibreo.com www.teatrodelsale.com



# CIBREO

FIRENZE  
 CAFFÈ



## MENÙ