




INSALATE Salads

- Ettorina: Insalata Mista, Pomodori, Tonno, Mozzarella, Uova Sode, Patate Lesse, Cipolla, Origano  € 15
Mixed Salad, Tomatoes, Tuna, Mozzarella Cheese, Boiled Eggs, Boiled Potatoes, Onion, Oregano / 3-4-7
- Cesarina: Lattuga Romana, Pollo, Parmigiano, Crostini Di Pane, Rigatino € 15
Lettuce, Chicken, Parmesan Cheese, Bread Croutons, Tuscan Bacon / 1-3-7
- La Mozzarella e il Pomodoro   € 15
Caprese Salad with Mozzarella Cheese and Fresh Tomato / 7

ANTIPASTI Starters

- Gelatina di Pomodoro    € 6
Tomato Gelée
- I Sott'Oli del Cibrèò    € 7
Cibrèò Preserved Vegetables in E.V.O. Oil
- Paté del Cibrèò  € 10
Cibrèò Chicken Liver Paté / 1-7-9
- Tartine allo Sgombro € 10
Mackerel Tartines / 1-4-7
- Prosciutto dello "Zivieri"
Cotto nel Forno a Legna   € 16
"Zivieri" Ham Baked in the Wood Oven
- Prosciutto Crudo Tagliato al Coltello   € 16
Hand Sliced Cured Ham
- Vassoio di Antipasti del Cibrèò € 18
Cibrèò Starters Selection / 1-3-7-8-9
- Club Sandwich del Cibrèò € 20
Cibrèò Tuscan Club Sandwich / 1-7-10
- Tartare di Fassona Piemontese  € 25
Fassona Beef Tartare / 1-3-4-10



Signature Dish Lactose Free Gluten Free Vegetarian

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

PRIMI First Courses

- Mezzi Paccheri alla Pomarola  € 15
Mezzi Paccheri with Tomato Sauce / 1-7
- Busiate al Pesto  € 16
Busiate with Pesto / 1-7-8
- Tortelloni di Ricotta e Spinaci   € 18
Tortelloni Stuffed with Ricotta Cheese and Spinach / 1-3-7
- Tagliolini Cacio e Burro   € 20
Tagliolini with Cacio and Butter Sauce / 1-3-7-9

SECONDI Main Courses

- Cous Cous Panzanellato con Pomodori, Cetrioli, Peperoni Gialli, Cipolla, Basilico, Menta e Limone   € 18
Panzanella Style Cous Cous with Tomatoes, Cucumbers, Yellow Peppers, Onion, Basil, Mint and Lemon / 1
- Parmigiana di Melanzane  € 22
Aubergine Parmigiana / 7
- Girello all'Albese con Valeriana  € 25
Albese Style Round Steak accompanied by Lamb's Lettuce / 7
- Pikki Burger con Patate Rustiche del Cibrèò € 27
Cibrèò Burger with Country Fried Potatoes / 1-7-10
- Haché di Fassona Piemontese   € 30
Fassona Steak Haché
- La Nostra "Braciola Taglio Bistecca" frollata 40 Giorni con Fagiolini in Umido   € 40
Boneless Beefsteak aged 40 Days with Stewed Green Beans / 7
- Pesce del Giorno al Cartoccio   € 23
Catch of the Day in Foil / 4
- Contorni del Giorno da € 6 a € 8
Side Dishes of the Day from € 6 to € 8

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 / Chocolate Cake / 3-7  € 12
- 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 / Soft Drinks € 7
- Aperitivi Analcolici / Non-Alcoholic Aperitif € 7
- Cocktail Analcolici / Mocktails € 12

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

Malafasca – 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 SO₂
- 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 SO₂
- 13 Lupine and lupine-based products
- 14 Molluscs and mollusc-based products



Via A. Del Verrocchio, 8 r



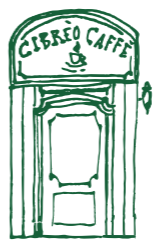
Via dé Macci, 122 r



Via A. Del Verrocchio, 2 r



Via dé Macci, 111 r



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

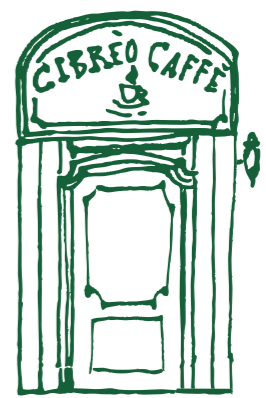
Per Info e Prenotazioni
Sant'Amrogio 055 234 11 00
Hotel Helvetia & Bristol 055 266 56 10
booking@cibreo.com

www.cibreo.com www.teatrodelsale.com



CIBREÒ

FIRENZE
CAFFÈ



MENÙ