

ANTIPASTI | Starters

Insalata di Trippa <i>Veal Tripe Salad</i> 9 🍴 🌱	€ 8
Patè del Cibrèo con Crostini <i>Cibrèo Chicken Liver Patè with Bread Croutons</i> 1-4-7-9-12	€ 8
Battuta al Coltello con Pane Natura <i>Cibrèo Style Beef Tartare</i> 1 🍴	€ 22
Crostone con Melanzane Funghetto <i>Toasted Bread with Eggplant Stewed</i> 1 🍴 🌱	€ 11
Salume del Giorno <i>Cold Cut of the Day</i> 1-7-12 🍴	€ 12

PRIMI | First Courses

Pappa al Pomodoro <i>Bread and Tomato Soup</i> 1-9 🍴 🌱	€ 12
Lasagna al Forno con Pesto e Fagiolini <i>Baked Lasagna with Pesto and Green Beans</i> 1-3-7-8 🍴	€ 15
Minestrone di Verdure con Riso Rosso <i>Red Rice Vegetable Soup</i> 7-9 🍴 🌱	€ 12

SECONDI | Main Courses

Panizza con Bietole e Stracchino <i>Chickpea Panisse with Swiss Chard and Stracchino Cheese</i> 7 🍴 🌱	€ 15
Lampredotto in Umido <i>Florentine Style Veal Lampredotto Stew</i> 9 🍴	€ 16
Polpette di Pollo e Ricotta alla Pomarola <i>Chicken and Ricotta Meatballs with Tomato Sauce</i> 3-4-7 🍴	€ 18
Roastbeef del Cibrèo al Vino Bianco <i>Cibrèo Roast Beef</i> 1-6-7-9-12	€ 18
Baccalà alla "Cassi" <i>Cod Brandade with Potatoes and Leeks Au Gratin</i> 1-4-7	€ 22
Arista al Forno con Purè <i>Roasted Pork Loin with Mashed Potatoes</i> 7-12 🍴	€ 23

CONTORNI DEL GIORNO | Side Dishes

€ 6 / 8

DOLCI | Desserts

Torta al Cioccolato <i>Chocolate Cake</i> 3-7 🍴 🌱	€ 8
Torta al Formaggio con Marmellata di Arance Amare <i>Cheesecake with Bitter Orange Marmalade</i> 1-3-7 🍴	€ 8
Bavarese alla Vaniglia con Salsa alla Frutta <i>Vanilla Bavarian Cream with Fruit Topping</i> 3-7 🍴	€ 8
Panna Cotta al Caramello <i>Caramel Panna Cotta</i> 3-7 🍴 🌱	€ 8
Selezione di Formaggi <i>Cheese Selection</i> 🍴 🌱	€ 12

VINI A MESCITA | House Wines

Calice/Glass | ½ lt.

Vino Bianco - <i>White Wine</i> Vermentino	€ 5	€ 11
Vino Rosé - <i>Rosé Wine</i> Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon	€ 5	€ 11
Vino Rosso - <i>Red Wine</i> Sangiovese	€ 5	€ 11

Rivolgetevi al nostro staff per consultare la Carta dei Vini completa.
Feel free to ask our staff for the whole Wine List.

BIRRE ARTIGIANALI | Craft Beers "La Petrognola"

Bottiglia - *Bottle 33 cl. / 75 cl.* € 8 / € 14

Rivolgetevi al nostro staff per conoscere le etichette disponibili.
Feel free to ask our staff the list of available labels.

BIBITE | Soft Drinks

Aranciata, Tonica, Pomodoro Condito BIO, Chinotto € 5
Orange Soda, Tonic Water, Seasoned Organic Tomato Juice, Chinotto

BEVANDE | Beverages

Acqua - <i>Water 50 cl. / 75 cl.</i>	€ 3 / € 4
Caffè - <i>Coffee</i>	€ 2
Amari - <i>Bitters / Vin Santo / Grappa Bianca o Barrique</i>	€ 5 / 6