

FIRENZE, SABATO 8 SETTEMBRE 1979

COCKTAIL LIST

A Blooming Drink Menu

IL PRIMO MAGAZINE CHE TRASFORMA L'IDEA DI CUCINA CIBRÈO IN UN MONDO DA BERE
The first magazine that turns the idea of eating Cibrèo style into a world to drink it all



CIBRÈO

RISTORANTE
& COCKTAIL BAR



CI·BAR·SI

IL BERE ALLA CIBRÈO | DRINKING CIBRÈO STYLE

Tartare di Fassona Piemontese 17€

Fassona Beef Tartare

1 - 3 - 4 - 10 | 🍷

Crostone Cibrèo 8€

Crostone di Pane con Proposta Stagionale

Toasted Bread with Seasonal Proposal

1

Burrata e Alici 8€

Burrata Pugliese e Acciughe del Cantabrico

Servite sul Nostro Pane da Lievito Madre

Apulian Burrata and Cantabric Seas Anchovies

Served on Our Sourdough Bread

1 - 4 - 7

Il Nostro Paté 12€

Paté di Nostra Produzione, Pane e Marmellata

Our Own Chicken Liver Pate, Bread and Jam

1 - 4 - 7 - 9 - 12

"It's not about drinking, but drinking again"

"UNN'È IL BERÈ, GL'È IL RIBERE!"

(Florentine say)

Cibrèo vi invita a bere responsabilmente per godere appieno della serata
Cibrèo invites you to drink responsibly to fully enjoy the evening

Ricettina al volo SEGNATELA VAI

ESPRESSO MARTINI

Ingredienti:

Vodka 60 ml

Liquore al Caffè 20 ml

Sciroppo di Zucchero 30 ml
(ricetta per un perfetto sciroppo: sciogliere 495 gr di zucchero per ogni 300 gr di acqua)

Doppio Espresso
(anche Decaffeinato)

3 Chicchi di Caffè per la Decorazione

Riempire una coppetta con del ghiaccio tritato per raffreddarla bene.

Prendere uno shaker e mettere al suo interno tutti gli ingredienti della ricetta. Riempire lo shaker con ghiaccio e shakeare bene e molto energicamente per qualche secondo. Rimuovere il ghiaccio dalla coppetta, aprire lo shaker e versare il composto filtrando con uno strainer ed un colino a maglia fine. Il risultato sarà perfetto se il vostro Espresso Martini avrà creato una bella schiuma corposa.

Collocare al centro della coppetta, sopra la schiuma, 3 chicchi di caffè a simboleggiare 3 importanti elementi del Brindisi: salute, ricchezza e felicità.

Tagliere di Prosciutto

20€

Prosciutto Crudo del Casentino o Prosciutto Cotto nel Forno a Legna

Cured Ham From Casentino or Ham Baked in the Wood Oven



Selezione di Formaggi

26€

Servita con Assortimento di Confetture e Mieli

Cheese Selection Served with an Assortment of Jams & Honey

7 - 8 | 🍷

Patate Fritte Fritte

8€

Le Nostre Famose Patate delle Campagne di Sansepolcro Rese Croccanti dalla Doppia Cottura

Our Famous Potatoes from the Fields of Sansepolcro, Made Crispy by a Double Cooking

5 - 11 | 🍷 🍷 🍷



A recipe to be seized

WRITE IT DOWN

ESPRESSO MARTINI

Ingredients:

Vodka 60 ml

Coffee Liqueur 20 ml

Sugar Syrup 30 ml

(recipe for a perfect syrup: dissolve 495 g of sugar for every 300 g of water)

Double Espresso (even Decaffeinated)

3 Coffee Beans for Decoration

Fill a cup with crushed ice to cool it well.

Take a shaker and put all the ingredients of the recipe inside. Fill the shaker with ice and shake well and very vigorously for few seconds.

Remove the ice from the cup, open the shaker and pour the mixture, filtering with a fine mesh strainer. The result will be perfect if your Espresso Martini has created a nice thick foam.

Place 3 coffee beans in the center of the cup, above the foam, to symbolize 3 important elements of the toast: health, wealth and happiness.

CIBRÈO SIGNATURE COCKTAIL

Te Piace?

22€

Cibrèo Rum Mix, Zacapa 23, Tepache Speziato, Lime, Mirtillo, Velluto al Cacao

Cibreo Rum Mix, Zacapa 23, Spiced Tepache, Lime, Blueberry, Cocoa Foam

El Greco

20€

Don Julio Blanco, Santoni, Yogurt, Miele, Lime, Agave, Soluzione Salina al Cetriolo

Don Julio Blanco, Amaro Santoni, Yogurt, Honey, Lime, Agave, Cucumber Saline Solution

Bloody Picchi Summer '24 Edition 20€

Bombay London Dry Gin al Cumino, Lime, Succo di Pomodoro, Vinus Palanti (Fermentato di Fragola e Timo), BP Mix (Worchester, Soia, Pepe, Wasabi, Mostarda, Rafano, Pimenton de la Vera)

Cumin Infused Bombay London Dry Gin, Lime, Tomato Juice, Vinus Palanti (Strawberry and Thyme Fermented Drink), BP Mix (Worcester, Soy Sauce, Black Pepper, Wasabi, Mustard, Horseradish, Pimentón De La Vera)

Not So Dirty 22€

Tito's Vodka Martini Sporcato con Percolazione a Freddo di Cipolline Borettane, Capperi di Pantelleria e Olive di Cerignola

Tito's Vodka Martini Dirtied with Borettane Onions, Pantelleria Capers and Cerignola Olives by Cold Drip

Casa Ciblèò 20€

Ki No Tea, Yuzu, Umeshu, Sciroppo Mediterraneo (Timo, Salvia, Rosmarino, Menta, Liquirizia), Tonica Aromatica

Ki No Tea, Yuzu, Umeshu, Mediterranean Syrup (Thyme, Sage, Rosemary, Mint, Liquorice), Aromatic Tonic Water

Whiskerello 18€

Florentis Whisky Super Tuscan Cask, Aqvarello

Florentis Whisky Super Tuscan Cask, Aqvarello Wine

Schiaparelli Sour 20€

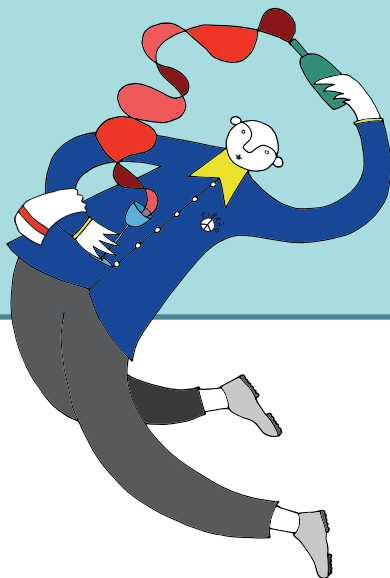
Altamura Vodka, Infuso Ibisco e Frutti Rossi, Shrub Mela e Zenzero, Spuma di Litchi

Altamura Vodka, Hybiscus and Red Fruits Infusions, Ginger and Apple Shrub, Lychee Foam

Viaggio in Italia 20€

Tanqueray London Dry Gin, Aperol, Rabarbaro Zucca, Succo di Limone, Bitter agli Agrumi, Bollicine

London Dry Gin, Aperol, Rabarbaro Zucca, Lemon Juice, Citrus Bitter, Sparkling Wine



GINARTE

THE
SPIRIT
OF
ART

APERITIVO & NEGRONI

I NEGRONI DEL CIBRÈO | CIBRÈO STYLE NEGRONI

Did you know that...

CURIOSITY & HISTORY

The Negroni cocktail was invented in Florence around the 1920s by Count Camillo Negroni, who, tired of the usual Americano aperitif, asked to replace the soda water with a splash of gin and to add a slice of orange. Since then, the "Negroni" began to be requested by the patrons of the bar frequented by the count as a "fashionable Americano of the Count Negroni", and over time it has become one of the most famous Italian aperitifs, known worldwide.

Lo sapevi che..

CURIOSITÀ & STORIA

Il cocktail Negroni fu ideato a Firenze intorno agli anni '20 dal conte Camillo Negroni, che stanco del solito aperitivo Americano chiese di sostituire la parte di seltz con una spruzzatina di gin e di aggiungervi una fettina d'arancia. Da allora il "Negroni" iniziò ad essere richiesto dai clienti del bar frequentato dal conte come un "Americano alla moda del conte Negroni" e nel tempo è diventato uno dei più famosi aperitivi italiani, conosciuto in tutto il mondo.

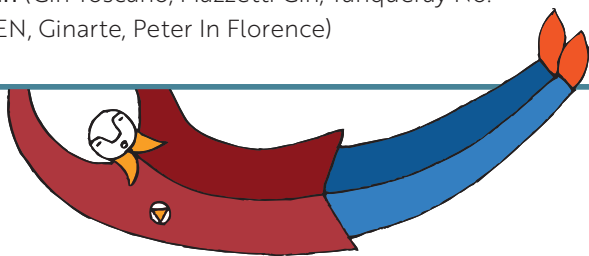
Depero #3 18€
Campari, Limone, Zuccheri, Rosmarino
Campari, Lemon, Sugar, Rosemary Essence

Biondo Ossigenato 18€
Campari, Martini Rubino, Blonde Ale, Scorze d'Arancia Infuse al Bas-Armagnac
Campari, Martini Rubino, Blonde Ale Beer, Bas-Armagnac Infused Orange Peel

Negroni Del Cibrèo 20€
Bitter, Vermouth e Gin Fiorentini (Winestillery)
Bitter, Vermouth and Gin from Florence (Winestillery)

Conte Ad Oaxaca 20€
Casamigos Mezcal, Vermouth ai Fiori di Ciliegio, Bitter, Amarena
Casamigos Mezcal, Cherry Blossom Vermouth, Bitter, Black Cherry

Sartoria Negroni 22€
Crea Il Tuo Negroni
Make Your Own Negroni
Bitter (Campari Cask Tales, Fusetti, Mazzetti Bitter, Bitter Toscano, DU.IT)
Vermouth (Carpano Antica Formula, Cocchi, Mancino Kopi, Mulassano, Vermouth Toscano)
Gin (Gin Toscano, Mazzetti Gin, Tanqueray No. TEN, Ginarte, Peter In Florence)





MOCKTAILS

GLI ANALCOLICI DEL CIBRÈO | CIBRÈO STYLE MOCKTAILS

Melassira 16€

Cedrata, Basilico, Tamarindo, Marmellata di Fichi
Cedrata Tassoni, Basil, Tamarind, Fig Jam

Tropicalino 16€

Seedlip Garden, Passion Fruit, Ananas, Tonica
Mediterranea

*Seedlip Garden, Passion Fruit, Pineapple,
Mediterranean Tonic*

Camillino 16€

Seedlip Inpr, Conviv Rosso, Bitter Nexus
Seedlip Inpr, Conviv Rosso, Bitter Nexus

Vir-Gin Fizz 16€

Winestillery Hyper Low Gin, Limone, Zucchero,
Soda al Pompelmo

*Winestillery Hyper Low Gin, Lemon, Sugar,
Grapefruit Soda*

Vir-Gin Tonic 16€

Tanqueray 0.0, Indian Tonic

Lo sapevi che.. CURIOSITÀ & STORIA

La parola "Mocktail" nasce negli Stati Uniti dall'unione di "mock" (inganno) e "cocktail". Si tratta di miscele originali e prive di alcol, create dalla creatività del bartender, sostituendo solitamente l'alcol con ginger ale, limonate, acqua frizzante o acqua di cocco. Inoltre, i mocktail possono essere salutari, grazie a varianti detox, energizzanti o dimagranti, utilizzando i super food.

The word "Mocktail" originates in the United States from the combination of "mock" (deception/trick) and "cocktail." These are original, alcohol-free mixtures created by the bartender's creativity, usually replacing the alcohol with ginger ale, lemonades, sparkling water or coconut water. Additionally, mocktails can be healthy, thanks to detox, energizing or slimming variations that use superfoods.



ALTAMURA
DISTILLERIES

DISTILLED FROM THE
FINEST LOCAL GRAIN OF
ALTAMURA, PUGLIA,
ITALY.

VODKA

	60 ml.	Drink		60 ml.	Drink
Altamura	14€	20€	Ketel One	14€	20€
Beluga	15€	21€	Nikka Coffey Vodka	16€	22€
Belvedere	15€	21€	Potocki	16€	22€
Chopin			Reyka	15€	21€
Potato Vodka	15€	21€			
Rye Vodka	15€	21€	Stolichnaya Elit	16€	22€
Crystal Head	17€	23€	Tito's	15€	21€
Grey Goose	15€	21€	Vka	16€	22€
Kauffman	16€	22€	Winestillery Vodka	15€	21€

GIN

	60 ml.	Drink		60 ml.	Drink
Amazzoni	15€	21€	Bombay		
			London Dry	14€	20€
Bobby's	16€	22€	Sapphire	14€	20€
			Gran Cru	15€	21€

	60 ml.	Drink		60 ml.	Drink
Bond Street Premium	14€	20€	Gil Peated	15€	21€
Bordiga Ciais Smoke	17€	23€	Gilt	17€	23€
Bulldog	14€	20€	Ginarte Dry	15€	21€
Canaima	15€	21€	Ginepraio	15€	21€
Canapone	14€	20€	Grifu	14€	20€
Citadelle Gin De France	15€	21 €	G'vine	15€	21€
Dal Piatto al Bicchiere	16€	22€	Hapusa	16€	22€
Ginsanto e Cantucci			Hendrick's	15€	21€
Panmollo 1912			Special Release	16€	22€
Panzagin					
Ribolgin			Himbrimi		
Death's Door	16€	22€	London Dry	15€	21€
			Old Tom	16€	22€
Elephant	15€	21€	Isle Of Harris	17€	23€
Filliers 28	15€	21€	J. Rose London Dry Manara	18€	24€
Floressence	15€	21€			
			J.Berry Dry Gin	14€	20€
Geranium	14€	20€			
			Jensen Old Tom	15€	21€

	60 ml.	Drink		60 ml.	Drink
Ki No Bi			Sabatini	15€	21€
Ki No Bi Dry Gin	18€	24€			
Ki No Bi Sei	19€	25€	Silent Pool	16€	22€
Ki No Bi Tea	20€	26€			
			Sipsmith		
Mare	16€	22 €	London Dry	16€	22€
			Sipsmith Vjop	17€	23€
Mazzetti Gin	14€	20€			
			Spiriti del Bosco Gin Toscano	14€	20€
Mombasa	14€	20€			
			Tanqueray		
Monkey 47 Dry	16€	22€	London Dry	14€	20€
			TEN	15€	21€
Nikka Coffey Gin	16€	22€			
			The Botanist	15€	21€
Opuhr	15€	21 €			
			The London N°3	15€	21€
Peter in Florence	17€	23 €			
			Tuscany Gin's	17€	23€
Peter in the Navy	18€	24€			
			Winestillery		
Plymouth	15€	21 €	London Dry	15€	21€
Navy Strenght	16€	24€	Old Tom	16€	22€
Roku	15€	21€	Z44	17€	23€



«*The GIN: an essence of elegance in a sip*»



TEQUILA

60 ml. Drink

60 ml. Drink

Casamigos

Blanco	16€	22€
Reposado	17€	23€
Anejo	18€	24€

Clase Azul

Plata	40€	46€
Reposado	80€	86€

Don Julio

Blanco	16€	22€
Reposado	17€	23€
Anejo	18€	24€
1942	70€	76€

Espolon

Blanco	14€	20€
Reposado	16€	22€

Fortaleza

Blanco	17€	23€
Reposado	18€	24€

Herradura

Blanco	16€	22€
Reposado	17€	23€
Anejo	18€	24€

Kah

Blanco	18€	24€
Reposado	19€	25€
Anejo	20€	26€

Ocho Tequila Blanco

	16€	22€
Patron		
Silver	16€	22€
Reposado	17€	23€
Anejo	18€	24€

Curado

Blue Agave	15€	21€
Cupreata		
Espadin		

123

Uno Organic Blanco	18€	24€
Dos Organic Reposado	19€	25€
Tres Organic Anejo	20€	26€

MEZCAL

60 ml. Drink

60 ml. Drink

Alipus

San Baltazar 17€ 23€

San Luis 17€ 23€

Arroqueno 18€ 24€

Casamigos Mezcal

22€ 28€

Del Maguey

Vida 15€ 21€

Chichicapa 16€ 22€

Creme De Mezcal 16€ 22€

La Herencia de Sanchez

14€ 20€

Los Cuerudos

Joven Espadin 18€ 24€

Joven Tobala 21€ 27€

Los Danzantes Espadin

16€ 22€

Miel De Tierra Espadin

17€ 23€

Montelobos

Espadin 16€ 22€

Tobala 19€ 25€

Rey Campero

Espadin 15€ 21€

Tobalà 18€ 24€

Los Siete Misterios Doba Yej

18€ 24€

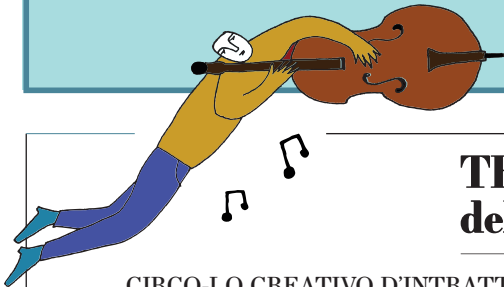
Yuu Baal

Joven Espadin 19€ 25€

Pechuga 19€ 25€

Reposado 21€ 27€

Anejo 23€ 29€



TEATRO del SALE

CIRCO-LO

CIRCO-LO CREATIVO D'INTRATTENIMENTO
CULTURALE SANT'AMBROGIO

Via dei Macci, 111 r, Firenze
booking@cibreo.com
+055 200149 | +39 337 1580452

Lo sapevi che.. CURIOSITÀ E STORIA

Il Mezcal? Il cugino lievemente affumicato della Tequila. È la concezione che, in media, si ha di questo distillato. Come la Tequila, è un distillato messicano prodotto dall'agave, con radici che risalgono agli Aztechi

e un nome ispirato alla divinità Mayatl. Ma a differenza della Tequila, che si produce solo dall'agave blu, il Mezcal utilizza varie ecotipi di agave. Quindi, il Mezcal non è una Tequila, semmai questa può essere Mezcal.

Mezcal? The slightly smoky cousin of Tequila. This is the common perception of this spirit. Like Tequila, it's a Mexican distilled beverage made from agave, with roots dating back to the Aztecs and a name

inspired by the deity Mayatl. Unlike Tequila, which is produced solely from blue agave, Mezcal uses various ecotypes of agave. Thus, Mezcal is not Tequila; rather, Tequila can be considered a type of Mezcal.

RUM, RON, RHUM

	60 ml.	Drink		60 ml.	Drink
Appleton Estate			Hampden 8	16€	22€
Signature Blend	15€	21€			
15y Old Black River Casks	18€	24€	J.Bally		
21y Old Nassau Valley Casks	30€	36€	Ambre	14€	20€
			12y	25€	31€
Botran Anejo Solera 18y	16€	22€	Kirk & Sweetney 18	16€	22€
Brugal 1888	15€	21€	Kiyomi Japanese Rum 70cl	15€	21€
Clairin					
Communal	14€	20€	La Hechichera Solera 21	16€	22€
Vaval	15€	21€			
			Myers's	14€	20€
Diplomatico					
Mantuano	14€	20€	Plantation		
Reserva Exclusiva	15€	21€	Rum Fiji 2009	15€	21€
			Xo	16€	22€
Don Papa Baroko	15€	21€	Rum Guyana 2007	20€	26€
Flor De Cana Centenario 12y	15€	21€	R74	14€	21€

CACHAÇA

60 ml. Drink

Sailor Jerry 14€ 20€

Santa Teresa 1796 15€ 21€

Transcontinental

Jamaica 2012 16€ 22€

Fiji 2014 17€ 23€

Veritas 14€ 20€

Zacapa

23 17€ 23€

Xo 40€ 46€

60 ml. Drink

Capuchana 15€ 21€

Leblon Cachaça 14€ 20€

Yaguara Branca 14€ 20€

SCOTCH WHISKY

Did you know that... CURIOSITY & HISTORY

Lo Scotch whisky ha radici antiche nelle Highlands scozzesi e il suo nome deriva dal gaelico "uisge beatha", che significa "acqua della vita". Il suo sapore affumicato è ottenuto dall'essiccazione dell'orzo sopra fuochi di torba. Questo distillato è un simbolo della maestria artigianale e della tradizione scozzese.

Scotch whisky has ancient roots in the Scottish Highlands, deriving its name from the Gaelic "uisge beatha," meaning "water of life." Its smoky flavor comes from drying barley over peat fires. This spirit symbolizes Scottish craftsmanship and tradition.

60 ml. Drink

Aberfeldy 12y 15€ 21€

Amahagan
Ed. N°1 Blended 25€ 31€

Ardbeg 10y 17€ 23€

Balvenie 12y 16€ 22€

	60 ml.	Drink
Compass Box The Peat Monster Blended Malt Whisky	30€	36€

Elements of Islay Sherry Cask	20€	26€
--	-----	-----

Glenfiddich

12y	15€	21€
-----	-----	-----

18y	30€	36€
-----	-----	-----

Glenlivet Founder's Reserve	15€	21€
--	-----	-----

Glenmorangie La Santa Cherry Cask	17€	23€
--	-----	-----

Glenrothes 18y	45€	51€
-----------------------	-----	-----

Highland Park 12y	17€	23€
--------------------------	-----	-----

Johnnie Walker

Black Label	14€	20€
-------------	-----	-----

Blue Label	60€	66€
------------	-----	-----

Lagavulin 16y	23€	29€
----------------------	-----	-----

Laphroaig 10y	15€	21€
----------------------	-----	-----

	60 ml.	Drink
Macallan 12y Double Cask	23€	29€

Monkey Shoulder Blended	14€	20€
--------------------------------	-----	-----

Oban 14y	18€	29€
-----------------	-----	-----

11 y Sp. Rel. 2023	44€	50€
--------------------	-----	-----

Port Askaig 100proof	18€	24€
-----------------------------	-----	-----

Royal Brackla 12y	17€	23€
--------------------------	-----	-----

Signatory

Caol Ila 2012 11y	18€	24€
-------------------	-----	-----

Mortlach 2008 15y	18€	24€
-------------------	-----	-----

Edradour 10y	20€	26€
--------------	-----	-----

Unchillfiltered Edradour	22€	28€
--------------------------	-----	-----

Glenlivet 2006 18y	34€	40€
--------------------	-----	-----

Talisker 10y	16€	22€
---------------------	-----	-----

The Dalmore

18y	85€	91€
-----	-----	-----

25y	300€	306€
-----	------	------

JAPANESE WHISKY



60 ml. Drink

Akashi White Oak	14€	20€
Kirin Fuji Sanroku	17€	23€
Nikka		
From the Barrel	15€	21€
Coffee Grain	17€	23€
Coffee Malt	18€	24€
Taketsuru No Age Pure Malt	18€	24€
Yoichi Non Age Single Malt Whisky	20€	26€



BOURBON & RYE WHISKEY

60 ml. Drink

Buffalo Trace	14€	20€
Bulleit		
Bourbon	14€	20€
Rye	15€	21€
Eagle Rare Bourbon	15€	21€

60 ml. Drink

Elijah Craig Small Batch 12y	15€	21€
Few		
Bourbon	18€	24€
Rye Whiskey	20€	26€
Hudson Manhatta Rye	20€	26€

60 ml. Drink

Knob Creek		
Bourbon	15€	21€
Rye	16€	22€
Maker's Mark	14€	20€
Michter's		
Sour Mash	18€	24€
Bourbon	18€	24€
Us Rye	19€	25€
American Whiskey	19€	25€

60 ml. Drink

Oxford Rye Purple Grain	23€	29€
Rabbit Hole		
Cavehill Bourbon	20€	26€
Boxergaril Rye	21€	27€
Wild Turkey Russell 's Reserve 10y	15€	21€
Woodford Reserve	15€	21€

IRISH WHISKEY

60 ml. Drink

Glendalough Double Barrel	14€	20€
Jameson	14€	20€
Double Barrel	15€	21€

ALTRI WHISKEY

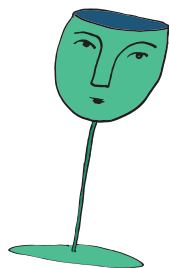
OTHER WHISKEY

60 ml. Drink

Florentis		
Supertuscan Cask	15€	21€
Vinsanto Cask	17€	23€
Kavalan	15€	21€
Port Cask	16€	22€

BRANDY

	60 ml.	Drink
Cardenal Mendoza	14€	20€
Stravecchio Branca Brandy	14€	20€
Mazzetti 35y	45€	61€



COGNAC, ARMAGNAC & BAS ARMAGNAC

«Un INSIEME
di
COSE
BUONE dal
1979.»

«A BUNCH
of
GOOD
THINGS
since
1979.»

	60 ml.	Drink
Chevalier d'Espalet	16€	22€
Courvoisier Vs	15€	21€
Domaine Tariquet	16€	22€
Dartigalongue 2006	22€	28€
Hine Rare Vsop	17€	23€
Remy Martin Xo	55€	61€
Vaudon Vsop	16€	22€

GRAPPE

60 ml.

Mazzetti Altavilla 14€

Barbaresco Barricata

Barbera

Barolo Riserva

Barricata

Morbida

Poli

Miele 14€

Sarpa Oro Barrique 14€

Grappa Cleopatra 18€

Acquavite La Premiere 20€

Grappa di Bolgheri Sassicaia 26€

ALTRI DISTILLATI

OTHER DISTILLATES

60 ml. Drink

Calvados Chateau
de Breuil Vsop 15€ 21€

Tabernero Pisco

Mosto Verde Italia 17€ 23€

Pisco Porton

Ancholado 17€ 23€

Quebranta 17€ 23€

Lo sapevi che.. CURIOSITÀ E STORIA

La prima pubblicità della birra risale al 4000 A.C., scoperta sulle tavolette degli archivi reali di Ebla, in Siria, nel 1974 dall'archeologo italiano Paolo Matthiae. L'iscrizione a caratteri cuneiformi presenta una donna con due boccali di birra e lo slogan: "Bevete birra Ebla, la birra con il cuore di un leone!"

The first beer ad dates back to 4000 B.C., discovered on tablets from the royal archives of Ebla, Syria, in 1974 by the Italian archaeologist Paolo Matthiae. The cuneiform inscription depicts a woman with two mugs of beer and the slogan: "Drink Ebla beer, the beer with the heart of a lion!"

Bottiglia | Bottle 33cl.

Birrificio del Ducato

Freeride Ipa 10€

Viaemilia Blonde Ale 10€

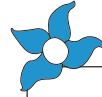
Nastro Azzurro 10€

BIRRE

AMARI

12€

Albatro	Jefferson
Amaro del Capo	Mazzetti Forte
Amaro Toscano	Mazzetti Gentile
Brancamenta	Montenegro
Fernet Branca	Roger
	Santoni



CIBLÉO
FIRENZE
TOSCO-ORIENTALE



Cucina Tosco-Orientale dal 2017

Via del Verrocchio 2r, Firenze, Italy

booking@cibreo.com

Ph +39 055 2341100



@CIBLEOFIRENZE



@CIBLÉO



BIBITE | SOFT DRINKS

8€



Coca Cola	Fever Tree
Coca Zero	Aromatic Tonic
Lemon Soda	Fever Tree Premium Soda
Lurisia	Ginger Beer
Aperitivo Analcolico con Assenzio	Ginger Ale
Aperitivo Analcolico con Genziana	Indian Tonic
Aranciata	Mediterranean Tonic
Chinotto	Pink Grapefruit Soda
	Cedrata Tassoni



booking@cibreo.com

Ph: +39 055 266 56 51

www.cibreo.com

CIBRÈO RISTORANTE & COCKTAIL BAR

Via dei Vecchietti 5, Firenze, Italy

 @CIBREO_FIRENZE

 @CIBREO_FIRENZE