

CAFFETTERIA | Café

Caffè Espresso, Caffè Decaffeinato, Caffè Macchiato, € 2,30
 Caffè d'Orzo, Americano, Ginseng
Espresso Coffee, Decaffeinated Coffee, Coffee with Milk, Barley Coffee, American Coffee, Ginseng

Cappuccino, Caffelatte, Caffè Marocchino, € 3,50
 Latte Macchiato
Cappuccino, Coffee and Milk, Marocchino Coffee, Milk with Coffee

Caffè Shakerato € 6
Shaken Coffee

Maggiorazione per Correzione € 2
Extra Additions

Maggiorazione per Latte Vegetale (Soia) € 0,50
Extra Additions for Vegetable Milk (Soy)

THÉ IN FOGLIE | Tea Leaves Selection

DARJELING BIOLOGICO € 6
 Tè Nero dall'Aroma Speziato
Spicy Black Tea

BANCHA € 6
 Tè Verde Leggermente Amarognolo
Slightly Bitter Green Tea

LAPSANG SOUCHONG € 6
 Tè Nero dall'Aroma Affumicato
Smoky Black Tea

JASMINE SPECIAL € 6
 Tè Verde con Fiori di Gelsomino
Jasmine Tea

EARL GREY € 6
 Tè Nero al Sapore di Bergamotto
Black Tea with Bergamot Flavour

TISANE | *Infused Selection*

CAMOMILLA IN FIORI <i>Chamomile Tea</i>	€ 7
VERBENA E MENTA <i>Vervain and Mint</i>	€ 7
FRUTTI DI BOSCO Karkadè, Rosa Canina, Mela, Ribes e Mirtilli <i>Karkadè, Dog Rose, Apple, Currants and Blueberries</i>	€ 7
FUOCO DI CAMINO Karkadè, Scorza di Arancia, Cannella, Mandorla, Chiodi di Garofano <i>Karkadè, Orange Peel, Cinnamon, Almond and Cloves</i>	€ 7
FINOCCHIO E LIQUIRIZIA Semi di Finocchio e Liquirizia <i>Fennel Seeds and Licorice</i>	€ 7

COLAZIONE DOLCE | *Sweet Breakfast*

Dalle ore 9 alle ore 12 | *From 9 a.m. to 12 p.m.*

Croissant Vuoto <i>Plain Croissant</i> 1-3-7 ☹️	€ 1,80
Croissant Farciti <i>Cream or Jam Croissant</i> 1-3-7 ☹️	€ 2,30
Pane, Burro e Marmellate del Cibrèò <i>Bread with Butter and Cibrèò Homemade Jams</i> 1-7 ☹️	€ 6

COLAZIONE SALATA | *Savory Breakfast*

Dalle ore 9 alle ore 12 | *From 9 a.m. to 12 p.m.*

Duchesse piccola <i>Small Sandwich</i> 1-3-7	€ 2
Duchesse grande <i>Large Sandwich</i> 1-3-7	€ 3,50
Croissant Salati <i>Savoury Croissants</i> 1-3-7	€ 4
Schiacciatine Farcite <i>Salty Stuffed Focaccia</i>	€ 5

SELEZIONE DI UOVA | *Egg Selection*

Dalle ore 9 alle ore 12 | *From 9 a.m. to 12 p.m.*

Uova al Piatto Strapazzate, Occhio di Bue, Bollite <i>Scrambled, Fried, Boiled</i> 3-7 🍴 ☹️ 🍷	€ 9
Mi Voglio Bene Pane Tostato con Uova e Parmigiano <i>Toasted Bread with Organic Eggs and Parmesan Cheese</i> 1-3-7 ☹️	€ 14
Uova Affrittellate con Rigatino <i>Fried Organic Eggs with Tuscan Bacon</i> 3 🍴 🍷	€ 14

DOLCI | *Desserts*

Bavarese alla Vaniglia con Salsa al Cioccolato <i>Vanilla Bavarian Cream with Chocolate Sauce</i> 3-7 🍴 ☹️	€ 8
Panna Cotta al Caramello <i>Caramel Panna Cotta</i> 3-7 🍴 ☹️	€ 8
Torta al Formaggio con Marmellata di Arance Amare <i>Cheesecake with Bitter Orange Marmalade</i> 1-3-7 🍷 ☹️	€ 8
Torta al Cioccolato <i>Chocolate Cake</i> 3-7 🍴 ☹️	€ 8
Dolce del Giorno <i>Dessert of the Day</i>	€ 10

BEVANDE | *Beverages*

Acqua Naturale Gassata <i>Still Sparkling Water (0,50 lt.)</i>	€ 3
Acqua Naturale Gassata <i>Still Sparkling Water (0,75 lt.)</i>	€ 4
SUCCHI DI FRUTTA NATURALI BIOLOGICI <i>ORGANIC FRUIT JUICES</i> Mirtillo, Pesca, Pera, Mela, Succo di Pomodoro Bio Condito <i>Blueberry, Peach, Pear, Apple, Red Fruits, Organic Tomato Juice</i>	€ 6

BEVANDE ANALCOLICHE € 6
SOFT DRINKS

Acqua Tonica, Aranciata, Chinotto, Coca-Cola, Ginger Ale,
Ginger Beer, Lemon Soda
*Tonic Water, Orange Soda, Chinotto, Coke, Ginger Ale,
Ginger Beer, Lemon Soda*

APERITIVI ANALCOLICI € 6
ANALCOHOLIC APERITIF
Sanbittè Bianco, Sanbittè Rosso
Sanbittè White Dry, Sanbittè Red

BIRRE ARTIGIANALI | Craft Beers

Bottiglia 33 cl. € 7/ € 8
Bottle

VERMOUTH € 8

LIQUORI | Liqueurs € 8

SIGNATURE COCKTAILS

IL NEGRONI DEL CIBRÈO € 14
Old Tom Gin Winestillery, Tuscan Vermouth Winestillery,
Tuscan Bitter Winestillery
*Winestillery Old Tom Gin, Winestillery Tuscan Vermouth,
Winestillery Tuscan Bitter*

ALLACQUA DI ROSE € 12
Liquore di Rose dell'Antica Distilleria Quaglia,
Gazzosa Amara Lurisia, Prosecco
*Rose Liqueur from Antica Distilleria Quaglia,
Lurisia Gazzosa Bitter, Prosecco*

BLOODY PICCHI € 12
Gin Beefeater Infuso ai Capperi, La Nostra Pomarola,
Succo di Limone, Salsa Worcestershire, Tabasco, Sale e Pepe
*Caper Infused Gin, Our Tomato Sauce, Lemon Juice,
Worcestershire Sauce, Tabasco, Salt and Pepper*

ESPRESSO MARTINI DEL CIBRÈO € 13
Vodka Moskovskaya, Liquore al Caffè, Caffè, Sambuca/
Grappa Barrique, Kahlúa
*Moskovskaya Vodka, Coffee Liqueur, Coffee, Sambuca/Grappa
Barrique, Kahlúa*

ROSSO DI SERA € 12
Rum Havana Club Bianco, Lime, Chartreuse Verde,
Frutti di Bosco (Fragola)
*Havana Club White Rum, Lime, Liqueur "Green Chartreuse",
Berries (Strawberry)*

FINE GIORNATA € 12
Tequila Olmeca Altos Reposado, Angostura Bitter, Angostura
Orange Bitter, Sciroppo d'Agave, Peperoncino, Birra
Menabrea
*Olmeca Altos Reposado Tequila, Angostura Bitter, Angostura
Orange Bitter, Agave Syrup, Chili, Menabrea Beer*

COPPA CIBRÈO € 14
Cynar70, Frutta Fresca, Cedrata
Cynar70, Fresh Fruits, Cedrata

AMERICANOTTO € 14
Campari, Vermouth Chinato, Chinotto, Orange Bitter
Campari, Vermouth Chinato, Chinotto, Orange Bitter

VIAGGIO IN ITALIA € 12
Gin, Aperol, Limone, Rabarbaro, Bollicine
Gin, Aperol, Lemon, Rhubarb Liquer, Sparkling Wine

COCKTAIL INTERNAZIONALI | Classic Cocktails

BOULEVARDIER € 11
Bulleit Bourbon Whiskey, Campari Bitter,
Carpano Antica Formula

COCKTAIL CHAMPAGNE € 12
Cognac, Grand Marnière, Sugar, Angostura, Champagne

COCKTAIL | VODKA MARTINI € 10
Martini Vermouth Extra Dry, Beefeater London Dry Gin/
Vodka

GIN TONIC € 10
Beefeater Gin/ Tanqueray Gin, Tonic Water

MANHATTAN € 10
Bulleit Rye Whiskey, Classic Carpano, Angostura Bitters

BLOODY MARY € 10
Vodka Moskowaskaya, Succo Di Pomodoro Condito Bio

MARGARITA € 10
Olmeca Altos Silver, Cointreau, Lemon Juice

NEGRONI € 10
Gin Beefeater, Campari, Carpano Red Vermouth

OLD FASHIONED <i>Bulleit Bourbon Whiskey, Sugar, Angostura Bitters</i>	€ 10
SIDECAR <i>Cognac, Cointreau, Lemon Juice</i>	€ 11
SPRITZ <i>Aperol/Campari/Cynar/Select Prosecco, Soda Water</i>	€ 9
NEGRONI, AMERICANO, GIN TONIC <i>Alcool Free</i>	€ 9

COCKTAIL ANALCOLICI | Mocktails

VERROCCHIO <i>Succo d'Arancia, Succo di Pompelmo, Sanbitter Bianco, Sciroppo di Fiori di Sambuco Orange Juice, Grapefruit Juice, White Sanbitter, Elderflower Syrup</i>	€ 8
IL FRESCO <i>Seedlip Garden, Lime, Zucchero e Green Jgasco Soda al Cetriolo Seedlip Garden, Lime, Sugar, Cucumber Soda</i>	€ 8
L'ESTIVO <i>Arancia, Pompelmo, Sciroppo di Passion Fruit, Bitter Monin Orange Juice, Grapefruit Juice, Passion Fruit Syrup, Monin Bitter</i>	€ 8

AMARI CLASSICI, ARTIGIANALI E GRAPPE Classic & Craft Bitters After Dinner and Grappa

Dai 6 ai 7 € | From 6 to 7 €

VINI DA DESSERT | Dessert Wines

Porto Rosso, Porto Bianco, Vin Santo, Zibibbo	€ 6
---	-----

DISTILLATI | Spirits 5 cl. Cocktail

GIN		
Vallombrosa	€ 12	€ 14
Hendrick's	€ 12	€ 14
Peter in Florence	€ 12	€ 14
Tuscany Gin Floreance	€ 12	€ 14

	5 cl.	Cocktail
Tuscany London Dry Gin Winestillery	€ 12	€ 14
Kyoto Dry Gin Ki No Bi	€ 13	€ 15
VODKA		
Belvedere	€ 12	€ 14
Tuscany Vodka Winestillery	€ 12	€ 14
Tuscany Vodka VKA	€ 12	€ 14
WHISKEY		
Talisker Sky	€ 10	€ 12
Caol Ila	€ 12	€ 14
Oban 14 y	€ 13	€ 15
Nikka From the Barrel	€ 13	€ 15
BOURBON		
Marker's Mark	€ 10	€ 12
Woodford Reserve	€ 12	€ 14
RUM		
Rhum Ambré Agricole J. Bally	€ 10	€ 12
Santa Teresa 1796	€ 10	€ 12
Zacapa 23	€ 12	€ 14
COGNAC		
Courvoisier	€ 12	
Remy Martin v.s.o.p.	€ 12	
ARMAGNAC		
Janneau v.s.o.p.	€ 12	
BRANDY		
Carlos I	€ 9	

“L'idea della Cucina Cibrèo vive nei piatti della tradizione toscana e italiana (arricchite da inaspettate influenze internazionali) che trovano nella stagionalità e nella territorialità i propri elementi distintivi. “Un insieme di cose buone” è al tempo stesso il nostro statement ed una filosofia di vita che va oltre il buon cibo. È stare bene con le persone e rispettare il loro lavoro e l'ambiente.

The Cibrèo Cuisine lives in the traditional Tuscan and Italian dishes (enriched by unexpected international influences) which find in seasonality and territoriality their distinctive elements. “A bunch of good things” is both our statement and a philosophy that goes beyond good food. It's being comfortable with people and respecting their work and the environment. ”



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