



STARTERS

Calamari ^{3,8,10,14}

croccanti limone, pepe nero con aioli al coriandolo e lime
krokante Calamari mit Zitrone, schwarzem Pfeffer und Koriander- Limetten Aioli

17€

Battuta ^{1,7,9}

di manzo piemontese, erbe spontanee, burro affumicato e pan brioche
vom Piemonteser Rind, Kräuter, Salz Butter, Pan Brioche

22€

Uovo biologico 63° ^{3,7,8}

spuma di patata, asparagi e olio alle erbe
Biologisches Ei 63°, Spargel, Kartoffel Espuma und Kräuter Öl

16€

Foie Gras ^{1,9}

scaloppa di foie gras, pan brioche, sedano rapa e fleur de sel
Gebratene Foie Gras, Pan Brioche, Sellerie und Fleur de Sel

22€

Tartar di ricciola ⁴

con finocchi, fave e ravanelli
Tartar von der Bersteinmakrele, Fenchel, Saubohnen und Radiesschen

21€

Cibo's Ceasar salad ^{1,3,4,8,10}

lattughino, parmigiano, guacamole, Speck, Ceasar dressing e crostini
Junger Kopfsalat, Parmesan, Guacamole, Speck, Ceasar Dressing und Croutons

17€

con aggiunta di pollo | zusätzlich mit Hähnchen

+5€

Acciughe e burrata ^{4,7}

acciughe del mar cantabrico, burrata e misticanza
Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Burrata und Mix Blattsalat

19€

Oysters ¹⁴

proponiamo quotidianamente una selezione di ostriche in base alla disponibilità del mercato
wir bieten täglich eine Auswahl an verschiedenen Austern je nach Verfügbarkeit

Pz./Stk.

4-7€

Caviale ^{1,4}

con burro e pane tostato
mit Butter und getoastetem Brot

10gr. 30gr.
32€ | 92€ |

FIRST COURSES

Tagliolini ^{1,7,9,12}

con ragu di agnello, rosmarino e limone candito
Tagliolini mit Lamm Ragout, Rosmarin und kandierte Zitrone

19€

Fusilloni Felicetti ^{1,4}

Crema di prezzemolo, colatura di alici di Cetara DOP e crumble di pane alle erbe
Petersilien Creme, Colatura di Alici DOP aus Cetara, Kräuter- Brot Crumble

18€

Risotto allo zafferano ^{7,9,12}

con asparagi verdi e Parmigiano Reggiano 36 mesi
Safran Risotto, grüner Spargel und Parmigiano Reggiano 36 Monate

19€



MAIN COURSES

Eat your greens ^{1,7,8}

Cavolo capuccio fermentato e arrosto, Topinambur e aioli al miso
Weißkohl fermentiert und gebraten, Topinambur und Miso Aioli

22€

Pesce del giorno ^{4,7,8}

patata montata all'olio, piselli e ravanelli
Fisch des Tages mit Kartoffel Creme, Erbsen und Radiesschen

26€

Controfiletto di vitello ^{7,9,12}

Jus, Dauphinoise di patate e spinaci novelli
Kalbs Entrecote, Jus, Dauphinoise Kartoffeln und neuer Spinat

29€

DESSERTS

Tiramisú ^{1,3,7}

10€

Tartelletta ^{1,3,7}

al limone, fragole fresche e basilico
Zitronen Tartellette, Erdbeeren und Basilikum

12€

Tortino ^{1,3,7}

al cioccolato con cuore fondente, gelato alla vaniglia e frutti rossi
Schokotörtchen mit weichem Kern, Vanilleeis und Beeren

12€

Selezione di formaggi ^{1,3,7,8}

con mostarda di fichi bianchi
Selektion von verschiedenen Käse mit Feigen Mostarda

3 pezzi | Stück 5 pezzi | Stück

13€ | 18€

In abbinamento...Marsala semisecco cantine Florio

In abbinamento...Marsala semisecco Kellerei Florio

+9€

Eventuali allergie o intolleranze vanno comunicate prima dell'ordine. Lista allergeni disponibile a richiesta.
Eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten sind vor der Bestellung mitzuteilen. Allergenliste auf Anfrage erhältlich.
Please inform us of any food allergies before placing order before placing order. A full list of allergens is available on request.

Coperto - Gedeck 2,80€