

CÓCTELES

HUGO SBAGLIATO

EFERVESCENTE, REFRESCANTE, FLORAL 13.00
Aperol, Martini Vibrante, licor de flor de saúco, cava, menta

PASSION OF CIBO

TROPICAL, SUAVE 13.00
Vodka, Passoa, pulpa de fruta de la pasión, cítricos, limonada

GARIBALDI JAMM BELL'

ESPECIADO, NOTAS DE NARANJA, AHUMADO, AGRIDULCE 13.00
Mezcal, Campari, romero, chile, mermelada naranja, zumo de naranja

L' AMALFITANO SARDO

ELEGANTE, CÍTRICO 13.00
Bombay citron presse', Mirto Rosso di Sardegna, cordial de pepino, clara de huevo

FERRARI NOT ALLOWED

SEDOSO, DULCE, RICO, NOTAS DE BAYAS, GRANIZADO 13.00
Ron especiado Bacardi, pulpa de frambuesa, jarabe de sandía, cítricos

MANGO AURELYUS

INTENSO, EXÓTICO, GRANIZADO 13.00
Tequila, licor de Safari, pulpa de mango, jarabe de vainilla



BELLUCCI-BO SOUR

EMBRIAGADOR, SABROSO 13.00
Whisky Dewar's French Smooth, Moscato d'Asti, zumo de yuzu, clara de huevo, sirope de lichi y jengibre, angostura

STORM CALABRESE

COMPLEJO, ESPECIADO, SUAVE 13.00
Bacardi Carta Negra, Amaro del Capo, chile, cítricos, cerveza de jengibre

LA GIOCONDA

REFRESCANTE, AROMÁTICO, FRUTAL 13.00
Vodka rosa, té de jazmín, pulpa de lichi, jugo de lichi, cítricos, menta

PISCO & PERACOLATO

RICO, CREMOSO, AROMÁTICO 13.00
Pisco, licor de crema de cacao, zumo de pera, crema, canela, gotas de jarabe de fresa

MAXI CÓCTELES PARA COMPARTIR

45.00 4 PERSONAS/ 68.00 6 PERSONAS/ 98.00 8 PERSONAS

MAI TAI IN THE COLOSSEUM

Ron dorado, ron oscuro, Amaretto di Saronno, Cointreau, sirope de horchata pulpa de coco, zumo de piña y naranja, cítricos, granadina

MAXIMUS DECIMUS

Mezcal, pisco, aperol, licor de melón pulpa de sandía, zumo de arándano, cítricos

THE FIAT 500

Whisky bourbon, whisky japonés suave Dewar's, sake, Campari, pulpa de mango, jugo de toronja, jarabe de faler-num, cítricos

MEGA PORN STAR

Vodka, vodka pink, Passoa, pulpa de maracuyá, sirope de vainilla, zumo de piña, cítricos, cava

ANTIPASTI

✓ MELANZANE PARMIGIANA 13.00

Laminas de berenjenas asadas, salsa de tomate y parmesano

✓ PROVOLA AHUMADA 12.00

Queso provolone al horno, pesto de albahaca, tomates cherry

✓ BRUSCHETTA SICILIANA 9.50

Mozzarella de búfala, verduras mediterráneas estofadas, pan focaccia a la parrilla y aceite de oliva italiano orgánico

BURRATA Y JAMÓN PARMA 12.50

125 gr. queso burrata, jamón cortado "al momento" servido con aceitunas marinadas de la casa y grissini

ARANCINI DE CANGREJO 13.75

Salsa cremosa de maíz dulce, pesto de chile y cilantro, tomate cherry confitado

CALAMARES FRITOS 14.00

Alioli de limón

🌱 VITELLO TONNATO 15.75

Ternera blanca cocida a fuego lento, mayonesa de atún y alcaparras y huevos de codorniz

🌱 CARPACCIO DE TERNERA BLACK ANGUS 18.75

Laminas de parmesano, rúcula, champiñones



SCAMPI AL BURRO 23.75

Cigalas asadas con nuestra mantequilla de ajo y alcaparras

✓ - Vegetariano 🌱 - Vegano 🌶️ - Picante 🚫 - Sin gluten

Pan 1.75



**BURRATA Y
JAMÓN PARMA 12.50**

125gr queso burrata,
jamón cortado "al momento"
servido con aceitunas
marinadas de la casa
y grissini





ENSALADA

CAPRESE 'KETO' 12.75



Aguacate, tomates cherry
confitado, hojas de albahaca,
mozzarella de buffala, piñones
y aderezo de limón
y miel




ENSALADAS

  **ENSALADA DE TOMATE** 18.75
Tomate corazón de buey, aceitunas kalamata, anchoas del mar cantábrico, hojas de albahaca fresca

  **ENSALADA CAPRESE 'KETO'** 12.75
Aguacate, tomates cherry confitado, hojas de albahaca, mozzarella de buffala, piñones y aderezo de limón y miel

  **ENSALADA DE ROLLITOS DE CALABACÍN MARINADO** 12.50
Calabacines a la parrilla, pesto de menta, queso de cabra, champiñones encurtidos y rúcula

 **ENSALADA DE ATÚN CONFITADO** 17.75
Pimiento rojo asado, patatas, huevo cocido, cebolla roja, kalamata, pepino, ventresca de atún confitado y aderezo de vinagre balsámico

 **ENSALADA ZUCCA** 14.50
Queso de cabra sellado, boniato asado, nueces pecanas, manzana, espinacas, aderezo de mostaza y miel de hierbas



ENSALADA CÉSAR DE POLLO 14.50
Pollo a la parrilla, picatostes de pan ciabatta, anchoas, parmesano



PASTA Y ARROZ

LASAÑA AL RAGÚ 15.50

Laminas de pasta fresca con ragú de ternera y bechamel gratinadas al horno

FRUTTI DI MARE 25.90

Tagliolini, almejas, mejillones, cigalas, gambas, calamares, tomates cherry

SPAGHETTI BOLOGNESE 2.0 15.75

Ragout de carne de angus y salsa de tomate cocinada a fuego lento durante 6 horas

RIGATONI CAPRINO 15.75

Salsa cremosa de queso de cabra y chorizo, pepperoni crujiente y perejil italiano

SPAGHETTI ALLA NORMA 14.75

Salsa Napolitana, berenjena confitada, ricotta, menta fresca

PENNE A LA PUTTANESCA 15.75

Salsa de tomate, alcaparras, kalamata, anchoas del mar cantábrico, perejil y chile

LINGUINI CON BOGAVANTE 36.75

Carne de bogavante en su salsa

LINGUINI AL PESTO 21.75

Pesto de pistacho, gambas, burrata fresca

ESPAGUETIS CARBONARA 15.75

Queso Pecorino, guanciale, crema de huevo



Rigatoni Caprino



Risotto de bogavante y porcini

LINGUINE GAMBERETTI 20.75

Langostinos, ajo, chile, perejil

FETTUCCINE ALFREDO 15.75

Pollo a la plancha, champiñones, crema de parmesano

RAVIOLI DE BURRATA 21.95

Tomate cherry, piñones, albahaca, trufa negra

RISOTTO DE BOGAVANTE 36.75

Carne de bogavante en su salsa

RISOTTO DE SETAS SILVESTRES 17.95

Trufa negra, hierbas frescas

PIZZA AL HORNO DE LEÑA

- | | | | | | |
|---|---|-------|---|---|-------|
| ✓ | MARGARITA | 12.50 | ✓ | DELICIA MEDITERRÁNEA | 14.95 |
| | Tomate, albahaca, mozzarella de bufala | | | Alcachofa, burrata fresca, rúcula y tomate cherry | |
| ✓ | STRACCIATELLA | 13.75 | ⊗ | PIL-PIL | 16.75 |
| | Tomate, queso stracciatella, tomate cherry seco, kalamata, hojas de albahaca | | | Tomate, mozzarella, langostino al pil pil, ajo, perejil | |
| ⊗ | DIAVOLA | 13.75 | ✓ | MELANZANA | 13.75 |
| | Tomate, mozzarella, pepperoni, hojas de rúcula, parmesano rallado, queso cremoso picante | | | Tomate, mozzarella, berenjena a la parrilla, parmesano, pesto | |
| ✓ | FUNGHI | 13.50 | ✓ | CUATRO QUESOS | 15.75 |
| | Nata, mozzarella, scamorza, pasta de trufa, espinaca baby, champiñones frescos en láminas | | | Tomate, mozzarella ahumada, gorgonzola, parmesano, queso de cabra | |



Base de pizza sin gluten disponible. Suplemento de 2€

ESPECIAL DE CIBO 16.75
Tomate, jamón ibérico, hojas de rúcula, parmesano rallado, tomate cherry

VITELLO TONNATO 16.75
Tomate, láminas finas de ternera, salsa tonnato, alcaparras crujientes, queso parmesano, rúcula


CALZONE BLANCA 13.75
Nata, pasta de trufa, mozzarella, jamón, huevo

POLLO A LA TOSCANA 15.75
Pollo, cebolla morada, espinaca y tomate cherry

Especial de Cibo





PARILLA ITALIANA

 **TAGLIATA DE TERNERA** 28.75
Entrecôte trinchado, pasta de trufa, rúcula, parmesano, champiñones portobello fresco, chalotas crujientes, servido con patatas fritas caseras

MILANESA DE CIBO 23.75
Escalope de ternera empanado, rúcula, tomates secos, salsa blanca con limón

CHULETAS DE CORDERO A LA PARRILLA 31.75
Marinado en salsa gremolata, berenjena confitada, pure de patatas, aceite de oliva orgánico

 **MEDIO POLLO DESHUESADO** 18.75
Marinado con limón y albahaca, salsa de romero. Servido con puré de patata y aceite de oliva orgánico

 **ATÚN ROJO** 27.75
Glaseado con aceto balsámico añejo 10 años. Servido con polenta, salsa de tomate seco y ajo crujiente

 **LUBINA** 23.75
Caponata siciliana, patata panadera

 **CALAMAR A LA PLANCHA** 25.75
Salsa gremolata, verduras mediterráneas y patata confitada

 **LOMO BAJO ANGUS** 26.50
Patatas fritas caseras.
Elige la salsa

 **FILETE DE TERNERA 250gr.** 35.75
Patatas fritas caseras.
Elige la salsa

Salsas: Pimienta, vino tinto, gorgonzola





ATÚN ROJO 27.75


Glaseado con aceto balsámico añejo 10 años. Servido con polenta, salsa de tomate seco y ajo crujiente


POSTRES

TIRAMISÚ CIBO 2.0 8.00
Bizcocho savoiardi con café espresso,
praliné y crema de mascarpone

FRESAS AL ACETO 8.00
Fresas frescas, aceto balsámico añejo
10 años, sorbete de limón y
albahaca, tuile crujiente

COPA CHOCO PISTACHO 8.00
Natilla de chocolate, crema de
pistacho, nata montada, arroz inflado
caramelizado

 **RISOTTO DULCE** 8.00
Cocido en leche de coco infusionado
con vainilla y canela, salsa de cara-
melo, helado de chocolate blanco

 **PAVLOVA DE
FRUTOS ROJOS** 8.00
Merengue con ralladura de limón,
sorbete de yogur, coulis de
frambuesa, mezcla de bayas y
nada montada de vainilla



Fresas al aceto



Copa choco pistacho

CARTA DE VINOS

ESPUMOSOS

☞ MOET & CHANDON	85.00
Brut imperial, Champán	16.00
· Copa	
☞ PROSECCO RIONDO	32.00
DOC, Extra Dry, Italia	6.50
· Copa	
DELAMOTTE BRUT	85.00
Champán	
VEUVE CLICQUOT BRUT	95.00
Champán	
GRAMONA LA CUVÉE	38.00
Corpinnat, España	
PROSECCO SUPERIORE RUIO	42.00
Brut DOCG Malibrán, Italia	
FRANCIACORTA BRUT	59.00
Contadi, Italia	
LAURENT PERRIER	
ROSE BRUT	160.00
Champán	

VINOS BLANCOS

☞ YLLERA	21.00
Sauvignon Blanc, Castilla y León	4.25
· Copa	
☞ CASTEL FIRMIAN	25.00
Chardonnay, Trentino, Italia	5.00
· Copa	
☞ PINOT GRIGIO VAIA	25.00
· Copa	5.00
☞ EL PERRO VERDE	27.00
Verdejo, Rueda	7.00
· Copa	
☞ MOSCATO D'ASTI	33.00
Tenuta il Falchetto, Piemonte, Italia	8.00
· Copa	
VIÑA MATALIAN	24.00
Palomino Fino, Chiclana	
THE FLOWER AND THE BEE	27.00
Treixadura, Galicia	
SAN LORENZO	26.00
Verdichio, Marche, Italia	
BERGAGLIO, GAVI DI GAVI	
ROVERETO	27.00
Piemonte, Italia	

ARIYANAS MOSCATEL SECO	35.00
Sobre Lías, Malaga	
VILLA ANTINORI	35.00
Toscana, Italia	
CANTINA TRAMIN	36.00
Sauvignon, Alto Adige, Italia	
MAR DE FRADES	36.00
Albariño, Rias Baixas	
JERMANN	50.00
Pinot Grigio, Friuli, Italia	
ARTÍFICE	49.00
Llanito Perera,	
Listan Blanco, Tenerife	
ZIBIBBO PITHOS	55.00
Cos, Sicilia, Italia	
PACHERHOF RIESLING	60.00
Alto Adige, Italia	
PULIGNY	
MONTRACHET	150.00
Louis Jadot, Burgundy, Francia	

VINOS ROSADOS

☞ LAMBRUSCO ROSATO	22.00
Emilia Romagna	4.50
· Copa	
☞ PINOT BLUSH	26.00
Vaja, Pinot Grigio	6.00
· Copa	
☞ AIX	45.00
Cote de Provence, France	9.00
· Copa	
XF SIERRA CANTABRIA	46.00
DOCa, Rioja	
WHISPERING ANGEL	60.00
Cote de Provence, Francia	

VINOS TINTOS

♀ YLLERA 9 meses, Castilla y León · Copa	21.00 4.25
♀ CHIANTI SUPERIORE Bio DOCG Villa Migliarina, Italy · Copa	27.00 5.50
♀ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Passione, Italia · Copa	27.00 5.50
♀ ACINIPO Lamberger, F. Schatz, Ronda · Copa	36.00 8.00
ALTO DE LOS ZORROS Crianza, Ribera del Duero	30.00
RAMON BILBAO Edición Limitada, La Rioja	32.00
EL MOLAR Casa Castillo, Jumilla	37.00
LANGHE NEBBIOLO Principiano, Piemonte, Italia	44.00
ARTADI Viñas de Gain, Rioja	40.00
BARBERA D'ALBA Piana, Ceretto, Piemonte, Italia	49.00
SP 68 OCCHIPINTI Nero D'Avola, Sicilia, Italia	65.00
PRIMITIVO DI MANDURIA Sessantanni, San Marzano, Puglia, Italia	68.00
CHIANTI CLASSICO Monteraponi, Toscana, Italia	55.00
TOMÁS POSTIGO 3ER AÑO Ribera del Duero	50.00
TENUTA SAN GUIDO Le Difese, Toscana, Italia	60.00
AMARONE VALPOLICELLA Punta Tolotti, Ca Rugate, Veneto, Italia	70.00
BARBARESCO Roccalini, Piemonte, Italia	74.00
BRUNELLO DI MONTALCINO Col D'Orcia, Toscana, Italia	75.00
PRUNOTTO BAROLO Piemonte, Italia	88.00
VINCENT GIRARDIN Pommard Vieilles Vignes 2016, Burgundy, Francia	120.00
ALIÓN 2019 Ribera del Duero	120.00

VINOS DULCES

♀ NIEPOORT LBV, Oporto	8.00
♀ PASSITO HEKATE IGT Feudo	9.00
♀ ARIYANAS Naturalmente Dulce, Malaga	12.00

LA BODEGA SECRETA DE CIBO

ALDO CONTERNO Bussia cicala 2017, Piemonte	350.00
ARPEPE Roca de Piro 2017, Lombardia	100.00
BERTANI 2012 Amarone Della Valpolicella Classico, Veneto	300.00
SASSICAIA 2019 Toscana	420.00
CLERICO Barolo Pajana 2017, Piemonte	250.00
LE MACCHIOLE Paleo Rosso 2019, Toscana	260.00
IL CARNASCIALE Il Caberlot Rosso 2018, Toscana	350.00
MONTERAPONI Baron Ugo 2016, Toscana	185.00
GUADA AL TASSO 2020 Toscana	290.00
VEGA SICILIA	600.00

**Debido a su exclusividad y escasa producción, pregunte siempre antes a nuestro personal por la disponibilidad*

IVA INCLUIDO