

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 de 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,
Moscatto d'Asti, zumo de yuzu,
clara de huevo, sirope de lichi y
jengibre, angostura



Garibaldi Jamm Bell

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, hojas
menta fresca

PISCO & PERACOLATO

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

TRY OUR HANDMADE
Cocktails
MADE WITH LOVE

ANTIPASTI

BERENJENA ALLA ROMANA 8.50

Berenjena frita a la miel de caña de azúcar, reducción de balsámico y hojas de menta

PANZEROTTI FRITTI RELLENO DE PROSCIUTTO 11.75

Ravioli XL, frito, relleno de queso mozzarella ahumada y jamón, orégano. Servidos con salsa de tomate picante

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

250 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

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

Crema de gorgonzola, lechuga trevise, nueces caramelizadas, pera pochada en balsámico y aceite de trufa blanca



Scampi Al Burro



Arancini de cangrejo



Bruschetta

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**

250gr 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

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

LASAÑA ABIERTA DE TERNERA BLANCA Y COLMENILLAS 23.75

Salsa de colmenillas, filete de ternera blanca salteado con espinacas baby

CONCHIGLIE GRATINADO 27.75

Pasta rellena de molusco, salsa verde y pan rallado con ajo y hierbas

LASAÑA CIBO 2.0 21.75

Costilla de ternera cocida a fuego lento, napolitana y bechamel, queso scamorza y fontina

TAGLIATELLE CARBONARA 15.75

Pecorino, speck, salsa de mantequilla y huevo curado



✗ LINGUINE GAMBERETTI 20.75

Langostinos, ajo, chile, perejil

✓ ÑOQUIS DE CALABAZA 16.75

Velouté y mantequilla de salvia

✗ RISOTTO DE BOGAVANTE Y PORCINI 36.75

Carne de bogavante en su salsa y porcini confitado

✗ RISOTTO DE CHISTORRA Y AZAFRÁN 20.75

Chistorra a la parrilla y guisantes

PIZZA AL HORNO DE LEÑA

✓ **MARGARITA** 12.50
Tomate, albahaca, mozzarella de bufala

✓ **STRACCIATELLA** 13.75
Tomate, queso stracciatella, tomate cherry seco, kalamata, hojas de albahaca

✗ **DIAVOLA** 12.75
Tomate, mozzarella, pepperoni, hojas de rúcula, parmesano rallado, queso cremoso picante

✓ **FUNGHI** 13.50
Nata, mozzarella, scamorza, pasta de trufa, espinaca baby, champiñones frescos en láminas



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

PORCHETTA 16.75
Tomate, scamorza, mozzarella, alcaparras, pesto de espinacas, porchetta en rodajas

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

✗ **PIL-PIL** 16.75
Tomate, mozzarella, langostino al pil pil, ajo, perejil

✓ **MELANZANA** 13.75
Tomate, mozzarella, berenjena a la parrilla, parmesano, pesto

CANTÁBRICA 15.75
Tomate, cebolla confitada, anchoas del mar cantábrico, burrata, kalamata, albahaca fresca



Base de pizza sin gluten disponible. Suplemento de 2€

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

 **SALTIMBOCA DE TERNERA** 26.75
Salvia, jamón de parma, queso scamorza. Servido con chips de polenta crujiente

CHULETAS DE CORDERO A LA PARRILLA 31.75
Marinado en salsa gremolata, berenjena confitada, gnocchi de calabaza

 **MEDIO POLLITO A LA PARRILLA** 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 a la parrilla y patata confitada

 **PORCHETTA ASADA** 23.75
Patatas confitadas, alcachofas a la parrilla y jugo de romero

 **FILETE DE TERNERA** 35.75
250gr. Berenjena confitada, patatas fritas caseras y salsa de gorgonzola



Filete de ternera



Lubina



Tagliata de ternera



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 caramelo, 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 nata montada de vainilla



Fresas al aceto

