

МЕНЮ

МЫ ЧТИМ ИТАЛЬЯНСКИЕ ТРАДИЦИИ, ИГРАЯ ПО СВОИМ ПРАВИЛАМ

Шеф-повар Ristorante Cibo
Вадим Борисихин

Вадим — талантливый шеф-повар, за плечами которого учеба в кулинарной школе Le Cordon Bleu в Лондоне. Получив Grand Diploma, Вадим на пять месяцев отправился в Биарриц стажироваться в ресторан L'Impertinent (*Michelin). Затем работал год в ресторане итальянской кухни Peregoso при отеле Four Seasons Lion Palace в Санкт-Петербурге. И лишь после этого смог осуществить свою детскую мечту: он вернулся в родной Екатеринбург и вместе с братом Ярославом открыл ресторан современной итальянской кухни Cibo



ЗАКУСКИ

5

АРАНЧИНИ БОЛОНЬЕЗЕ

230

550

САРДИНЫ

домашнего копчения с маринованными овощами / 200

590

ЖАРЕННЫЙ АРТИШОК

со сливочным сыром / 260

690

БАКЛАЖАН ПАРМЕДЖАНА

с томатами и моцареллой / 210

790

МАЦАРЕЛЛЕ

в виноградных листьях с бараньим рагу и мясным соусом / 200

750

ЗАПЕЧЁННЫЕ ПЕРЦЫ

с бараньим рагу и брынзой / 270

830

КАРПАЧО

из говядины с рукколой / 150

850

ВИТЕЛЛО ТОННАТО

150

850

ПЬЕМОНТСКИЙ ТАР-ТАР

из говядины / 260

890

САЛЮМИ: АССОРТИ КОЛБАС, МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ И СЫРА

большая порция
и поменьше / 390 / 195

1590 / 890

КОСТНЫЙ МОЗГ С БЫЧЬИМИ ХВОСТАМИ

и хрустящим багетом

500

930

Если у вас есть какие-либо
аллергические реакции
на продукты, пожалуйста,
сообщите нам об этом

RISTORANTE
CIBO

ДЕСЕРТЫ
↑
ГАРНИРЫ
↑
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА
↑
ПАСТЫ
↑
РИСКАЯ ПИЦЦА
↑
СУПЫ И САЛАТЫ
↑
ЗАКУСКИ
←
БАРНАЯ КАРТА

САЛАТЫ

ПАНЦАНЕЛЛА

из свежих овощей с фоккачей

200

450**КАПРИ**с сочными запечёнными
томатами и моцареллой / 290**790****МЯСНОЙ**с маринованным ростбифом,
артишоками и запечёнными то-
матами / 200**890****МИЛЬФЕЙ
ИЗ СИБАСА**с гуакамоле и ванильными
томатами / 230**890**

СУПЫ

ИТАЛЬЯНСКИЙ КУРИНЫЙ СУП

с пастой и овощами / 370

450**РЫБНЫЙ СУП ЧОППИНО**

280

490**ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП**

с бриошью и соусом из пармезана / 200

490**ПАППА АЛЬ ПОМОДРО**

310

530**ФАСОЛЕВЫЙ СУП**

с говяжьими хвостами и овощами / 380


590**СКРИПЕЛЛЕ 'МБУССЕ С МЯСНЫМ БУЛЬОНОМ**

блинчики: с говяжьими хвостами / с рикоттой / 390 / 350

690 / 350RISTORANTE
CIBOЕсли у вас есть какие-либо
аллергические реакции
на продукты, пожалуйста,
сообщите нам об этом

РИМСКАЯ ПИЦЦА

9

ФОКАЧЧА С ПЕСТО / ПАРМЕЗАНОМ 

180

450

3 СЫРА 

350

690

МАРГАРИТА 

340

750

ПЕППЕРОНИ

350

790

ПРОШУТТО И РУККОЛА

380

990

БОЛОНЬЕЗЕ

460

990

ГРУША И ГОРГОНЗОЛА 

440

990

С ЛОСОСЕМ И КОПЧЕНЫМ КРЕМОМ

450

1 190

**СТРАЧАТЕЛЛА
И 5 ГРАММ ТРЮФЕЛЯ**

430

1 690

СИЦИЛИЙСКАЯ ПИЦЦА СФИНЧОНЕ

с томатами, анчоусами и луком / 500

830

Если у вас есть какие-либо
аллергические реакции
на продукты, пожалуйста,
сообщите нам об этом

RISTORANTE
CIBO

ДЕСЕРТЫ  ГАРНИРЫ  ОСНОВНЫЕ БЛЮДА  ПАСТЫ  **РИСКАЯ ПИЦЦА**  СУПЫ И САЛАТЫ  ЗАКУСКИ  БАРНАЯ КАРТА 

ПАСТА

РАВИОЛО

с копченым картофелем, желтком и беконом / 210

450

СПАГЕТТИ АЛИО ОЛИО

с чесночным кремом / 460

550

С ПЕЧЕНЬЮ

под соусом бренди / 470

590

НЬОККИ

в томатном соусе / 340

590

КАРБОНАРА

300

690

СПАГЕТТИ КАЧО-Э-ПЕПЕ

230

550

РИЗОТТО КАЧО-Э-ПЕПЕ

410

850

ЛАЗАНЬЯ АЛЬ ФОРНО

420

890

РИЗОТТО ГРИБЫ

340

1 190

ПАККЕРИ ПОМОДОРО С РИККОТОЙ

800

1 590

ОСНОВНЫЕ И ГАРНИРЫ

КАЛЬМАРЫ, МИДИИ

в соусе путтанеска / 360

1290

ЗАПЕЧЕННАЯ ЦЕЛИКОМ ДОРАДА

и микс-салат / 100

650

РАГУ ПО-ТОСКАНСКИ

со сливочной полентой / 320

890

КОТОЛЕТТА* АЛЛА МИЛАНЕЗЕ

100

790

МЯСНОЕ* БЛЮДО ДНЯ

РЫБА ДНЯ*

ЗАПЕЧЕННАЯ ГОЛЕНЬ ЯГНЁНКА

с овощным рататуем
и мясным соусом /

1300

3900

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

150

250

ДОМАШНИЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ

180

390

РАТАТУЙ

210

430

МИКС САЛАТ

110

350

КОПЧЕНЫЙ КРЕМ С ФАСОЛЬЮ И БЕКОНОМ

150

350

ЗАПЕЧЕННЫЕ КОРНЕПЛОДЫ

в мясном соусе / 330

590

ПОЛЕНТА С НАЧИНКОЙ ИЗ ГОРГОНЗОЛЛЫ

с тушённым пореем / 230

490

КАРПАЧЧО ИЗ ЦУКИНИ

200

450

*

Цена за 100 гр.
Блюдо по предварительному
заказу. Подробности
уточняйте у официанта

RISTORANTE
CIBO

Если у вас есть какие-либо
аллергические реакции
на продукты, пожалуйста,
сообщите нам об этом

ДЕСЕРТЫ

Если у вас есть какие-либо
 аллергические реакции на продукты,
 пожалуйста, сообщите
 нам об этом

ВАНИЛЬНАЯ ПАННА-КОТТА

с сезонными фруктами
или ягодами / 220

450

ДОМАШНИЙ ТИРАМИСУ

200

450

РОМОВАЯ БАБА

160

350

КАНОЛО

140

390

ЖАРЕННЫЙ ПИРОЖОК СЕБАДАС

с лимонной рикоттой,
политый мёдом / 150

350