

Cibi & Bevande | Food and Beverage

Antipasti | Appetizers

Carciofo alla giudia

[Fried artichokes]

€ 6.00

Carpaccio di manzo con crudite di champignon, rucola, scaglie di parmigiano e riduzione di aceto balsamico

[Beef carpaccio with mushrooms, rocket, parmesan and balsamic vinegar sauce]

€ 14.00

Carpaccio di polpo con citronette alla senape di Dijon e vele di finocchio

[Octopus carpaccio in citronette Dijon mustard and sliced fennel]

€ 14.00

Millefoglie di melanzane, bufala e pomodoro con crema al basilico e fonduta di parmigiano

[Eggplant tower with buffalo mozzarella, fresh tomato, basil cream and fondue parmesan]

€ 13.00

Code di gamberoni in pastella al curry su crema di cipolle di Tropea e salsa allo yogurt

[Fried shrimps flowered with curry, red onion cream and yogurt sauce]

€ 16.00

Selezione di formaggi nazionali : Caciotta senese, Pastore Sardo, Scoparolo, Bufala Campana

[Italian selection cheese]

€ 14.00

Tartare di salmone ai cetrioli su specchio di salsa allo yogurt acido e uova di salmone

[Salmon tartar and cucumber, with yogurt sauce and salmon roe]

€ 15.00

Fritto di calamari con pasta croccante e riduzione di ????

[Fried squid with crispy pastry and reduction of ???????]

€ 14.00

Degustazione Cybo

[The restaurant's appetizer] (per 2 persone)

€ 40.00

*prodotto surgelato/*frozen food



Primi Piatti | First Courses

piatti della tradizione romana / traditional roman dishes

Rigatoni freschi alla carbonara

[Rigatoni with beaten eggs and pork cheek]
€ 11.00

2

Tagliolini cacio e pepe

[Tagliolini with pecorino cheese and black pepper]
€ 10.00

Tagliolini alla gricia

[Tagliolini with pork cheek, egg noodles, black pepper and parmesan cheese]
€ 12,00

Rigatoni freschi alla amatriciana

[Tonnarelli with pork cheek, tomato sauce and chilli]
€ 12.00

[Rigorosamente preparati con guanciale e uova fresche/ all dishes are prepared with fresh noodles, pork cheek and fresh eggs]

i nostri primi piatti.... / our first courses....

Cilindri di ricotta e porcini* con fonduta di parmigiano e guanciale croccante

[Crispy rolled pasta stuffed with ricotta cheese and porcini mushrooms with fondue parmesan]
€ 14.00

Risotto ai funghi* porcini

[Risotto with porcini mushrooms]
€ 14.00

*prodotto surgelato/*frozen food



Primi Piatti | First Courses

i nostri primi piatti.... / our first courses....

Spaghetti alla partenopea con salsa al pachino e bufala campana

[Spaghetti with tomato sauce, buffalo mozzarella and basil cream]

€ 13.00

Paccheri al germe di grano al ragu di spigola, pomodorini e fili di limone

[Macaroni with "wheat germ", in sea-bass sauce, pachino tomatoes and lemon flavor]

€ 15.00

Tagliolini ai calamari*, julienne di zucchine e fiori di zucca al profumo di aneto

[Noodles with squid, zucchini, zucchini flowers and dill]

€ 13.00

Ravioloni di ricotta con speck, gherigli di noci in crema di spinaci

[Ravioli stuffed with ricotta cheese, bacon and walnuts in spinach sauce]

€ 14.50

Gnocchetti ai gamberi* con asparagi e porcini

[Little dumplings with shrimps, asparagus and porcini mushrooms]

€ 14.00

Spaghetti alle vongole con fili di zucchine e vele di bottarga

[Spaghetti with clams, zucchini and mullet roe]

€ 15.00

Zuppa del giorno

[Soup of the day]

€ 13.00

Risotto con radicchio, taleggio e speck

[Risotto with radicchio, taleggio cheese and speck]

€ 14.00

*prodotto surgelato/*frozen food

Per intolleranze alimentari disponiamo di pasta senza glutine
food intolerance, gluten-free pasta available

Primi Piatti / First Courses



Secondi Piatti | Main Courses

Filettato di branzino ai frutti di mare

[Sea bass fillet with seafood]

€ 22.00

Baccala con crema di patate alle alici, brunoise di peperoni arrostiti e guanciale croccante

[Codfish with sautéed peppers, crispy bacon in potatoes sauce flavored with anchovies]

€ 26.00

Salmon in salsa d'arancia con crudo di spinacina fresca

[Salmon in orange sauce with fresh spinach]

€ 22.00

Filetto di manzo alla griglia con patate e porcini

[Beef fillet grilled with potatoes and porcini mushrooms]

€ 25.00

Brasato di vitella con carote glassate e purea di patate

[Braised veal with glazed carrots and mashed potatoes]

€ 21.00

Tagliata di cube roll con caponatina di verdure alla riduzione di porto

[Sliced cube roll grilled with chopped vegetables]

€ 23.00

Filetto di vitella gratinato al parmigiano con demi glace al balsamico ridotto e rucola

[Veal fillet with parmesan grill, with demi glace, balsamic vinegar and rocket]

€ 25.00

Costata di agnello in crosta di nocciole con fritto di carciofi

[Lamb with crunchy hazelnut and fried artichokes]

€ 25.00

Medaglioni di manzo in salsa di pepe rosa

[Tournedos of beef in pink peppers sauce]

€ 25.00



Insalata primavera (lattuga, rucola, radicchio, pomodori, finocchi, carote)

[Mix salad: lettuce, radicchio, rocket, tomato, fennel, carrot]

€ 8.00

Insalata Greca (pomodori, peperoni, cetrioli, cipolla, feta, origano)

[Greek Salad: peppers, cucumbers, tomato, onion, "feta" cheese, oregano]

€ 10.00

Insalata Tonnarella (lattuga, rucola, tonno, mais, uova, olive)

[Tuna Salad: lettuce, rucola, tuna, mais, eggs, olives]

€ 10.00

Caesar salad (lattuga, bacon croccante, scaglie di parmigiano, caesar dressing)

[Caesar salad: lettuce, crispy bacon, parmesan cheese, toasted bread, Caesar dressing]

€ 10.00

TiramisuCybo servito con granita di caffè

[The restaurant's Tiramisù with shot of frozen caffè]

€ 8.00

Semifreddo al torroncino con fonduta di cioccolato

[Nougat parfait with chocolate fondue]

€ 8.00

Panna cotta all'arancia con insalata di frutta

[Cooked cream with fruit salad and orange taste]

€ 8.00

Mattonella al cioccolato con fragole e salsa al mascarpone

[Chocolate browning with strawberries and egnog sauce]

€ 8.00

Mousse di yogurt con gaspacho di melone, pinoli sabbiati e porto ridotto

[Yogurt mousse with frosted pine nuts and melon souce]

€ 8.00

Bevande | Beverage

Acqua naturale o effervescente (75 cl / Mineral water 75 cl)	€ 3.00
Coca Cola - Coca Cola Light - Fanta- Sprite (lattina/can)	€ 4.00

Birre | Beers

	spina 0,20 cl	0,40 cl
	draft beers 0,20 cl	0,40 cl
G. Menabrea (chiara/lager draft)	€ 4.00	€ 6.00
G. Menabrea (doppio malto/strong ale)	€ 4.00	€ 6.00
G. Menabrea (rossa/double malte)	€ 4.00	€ 6.00
	bottiglia 0,33 cl	0,50 cl
	bottle 0,33 cl	0,50 cl
Peroni	€ 5.00	
Becks	€ 5.00	
Heinekein	€ 5.00	
Corona	€ 5.00	
Calsberg	€ 5.00	
Ceres	€ 5.00	
Franziskaner Weiss		€ 6.00
Bullmers Cider		€ 6.00

Caffetteria | Cafeteria

Caffè espresso (espresso coffee)	€ 3.00
Caffè d'orzo (barley coffee)	€ 3.00
Caffè americano (american coffee)	€ 4.00
Caffè shakerato (iced coffee)	€ 4.00
Cioccolata calda (hot chocolate)	€ 4.50
Decaffeinato (decaffeinated coffee)	€ 3.00
Cappuccino	€ 4.00
Thè caldo con biscotti (hot tea with biscuits)	€ 4.30
Camomilla (camomile)	€ 3.00