

Fritti e antipasti caldi preparati da noi in maniera artigianale

CHIACCHIERE FRITTE CACIO E PEPE	7 € ag
CHIACCHIERE FRITTE CARBONARA	7 € acg
CHIACCHIERE NDUJA E PECORINO	7 € ag
CHIACCHIERE MISTE (CARBONARA-CACIO E PEPE-NDUJA E PECORINO)	7 € acg
SUPPLÌ	3 € acg
BACCALÀ PASTELLATO	5 € acd
CROCCHETTONE FARCITO	4 € acg
OLIVE ASCOLANE 4pz	4 € acg
FRITTATINA NAPOLETANA	4 € agi
MONTANARA POMODORO, BASILICO E PARMIGIANO 2pz	6 € ai
MONTANARA STRACCIATELLA, MORTADELLA E PISTACCHIO 2pz	6 € agh

Novità

CHIACCHIERE FRITTE POMODORO BURRATA E BASILICO	7 € ag
MONTANARA ALLA NORMA CON MELANZANE, RICOTTA SALATA E BASILICO 2pz	6 € ag
PARMIGIANINA DI MELANZANE	8 € acg
POLPETTINE IN UMIDO CON CREMA DI PECORINO	9 € a, i
CAPONATA DI MELANZANE	7 € i, h
TRIPPA ALLA ROMANA	9 € i, h
BOMBETTE DI MAIALE ALLA BRACE MIX	9 € g, i
- 1 pz provola, broccoletti e nduja	
- 1 pz speck e mozzarella di bufala	
- 1 pz lardo e pecorino	

La Bottega dei Sapori

Una selezione scelta tra le "magnifiche eccellenze" di salumi e formaggi provenienti da diverse regioni del nostro territorio

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP	12 € g
PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE 24 MESI TAGLIATO A MANO IN MORSA	14 €
MOZZARELLA DI BUFALA DOP E PROSCIUTTO SAN DANIELE 24 MESI	15 € g

"TAGLIERE CIBUM" SALUMI E FORMAGGI MISTI ACCOMPAGNATI DA SOTT'OLI	15 € ag h j
"GRAN TAGLIERE CIBUM" UN'AMPIA SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI DOP ACCOMPAGNATI DA MIELE, CONFETTURE E SOTT'OLI	25 € ag h j

I nostri Primi

Realizzati con paste fresche artigianali e con paste secche di grano Italiano 100%, trafilate al bronzo

Novità

FETTUCCINE ARTIGIANALI AL RAGU'	13 € acg i
FETTUCCINE ARTIGIANALI AI FUNGHI PORCINI	15 € acg i
GNOCCHI ARTIGIANALI AL RAGU'	13 € acg i
GNOCCHI ARTIGIANALI AI FUNGHI PORCINI	15 € acg i

RAVIOLI RIPIENI DI FORMAGGI DOP CONDITI CON POMODORINI DATTERINO, MENTA E SPUMA DI PECORINO	14 € acg
---	----------

RISOTTO "CIBUM" CON LIME, GUANCIALE DI AMATRICE, MOZZARELLA DI BUFALA E PISTACCHI	14 € g h
---	----------

"I CLASSICI"

SPAGHETTI ALLA CARBONARA	13 € ag
BUCATINI ALL'AMATRICIANA	13 € ag
TONNARELLI CACIO E PEPE	13 € ag
MEZZE MANICHE ALLA GRICIA	13 € ag

I classici cotti sulla brace

Novità TAGLIATA "CIBUM" CON RUCOLA, STRACCIATA DI BUFALA E POMODORI CONFIT 26 €

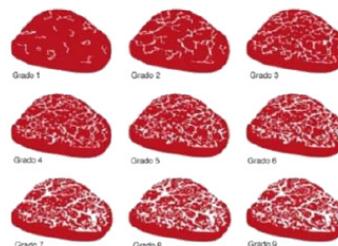
ENTRECOTE DI MANZO S/OSSO 24 € FILETTO DI MANZO 26 € TAGLIATA DI MANZO 24 €

Novità GRIGLIATA MISTA CON POLLO, MANZO E SALSICCIA DI MAIALE con contorno X 2 persone 50 €

CARNI SELEZIONATE

Selezioniamo carni non per provenienza ma per la qualità della marezatura (distribuzione di grasso all'interno della carne secondo la "scala di Marbling"). È questa infatti che contraddistingue le carni pregiate, facendole risultare tenere e ricche di sapore

FIorentina "SAKURA"	75 € / kg
COSTATA "SAKURA"	75 € / kg
ENTRECOTE "YOZA" S/OSSO	85 € / kg
Selezione "Gruppo Galli"	



Tartare e Carpacci Selezione "Yoza"

TARTARE "YOZA"
CON SENAPE DI DIGIONE,
MIELE DI CASTAGNO, EVO,
SALE E PEPE
16 € j

TARTARE "YOZA"
CON SALSA ALLA RUCOLA,
MAIONESE AL CURRY,
EVO, SALE E PEPE
16 € j

Novità
TARTARE "YOZA"
CON OLIVE TAGGIASCHE,
STRACCIATA DI BUFALA, ACETO
BALSAMICO POMODORI
CONFIT, EVO, SALE E PEPE
16 € j

CARPACCIO "YOZA"
CON SALSA CHIMICHURRI
E STRACCIATELLA
CAMPANA RIPIENA DI
POMODORINI CONFIT
16 € g

I nostri HAMBURGER Accompagnati da patatine fritte

AMERICAN BURGER 200g
CON FORMAGGIO CHEDDAR,
CIPOLLA ROSSA
CAMELLATA, BACON
SALSA BBQ, POMODORO
INSALATA RICCIA
16 € a g j k

Novità
ITALIAN BURGER 200g
CON STRACCIATELLA DI
BUFALA, RUCOLA,
POMODORO E PESTO DI
BASILICO
16 € a, g

BURGER "CIBUM" 200g
CON BROCCOLETTI
RIPASSATI, PROVOLA
AFFUMICATA, SALSA
BERNESE E SPECK
CROCCANTE
16 € a g j
Novità

Novità
PANINO CON SALSICCIA
CON CICORIA, GRANA
PADANO, SALSA ROSA,
TARALLI SBRICIOLATI
12 € a, g

SMASH BURGER 100g
BURGER ALLA PIASTRA CON
CIPOLLA FRITTA IN
PASTELLA, BACON,
KETCHUP, SENAPE,
INSALATA E CHEDDAR
12 € a g j

Carni bianche

TAGLIATA DI POLLO CON OLIO AL ROSMARINO	15 €
GALLETTO AL MATTONE	15 €
SALSICCE ALLA BRACE	12 €

Contorni

INSALATA MISTA	4 €
VERDURE GRIGLIATE	6 €
PATATINE FRITTE*	5 €
PATATE AL FORNO	5 €

PATATE CHIPS
CACIO E PEPE 5 €

BROCCOLETTI RIPASSATI	6 €
CICORIA RIPASSATA	6 €
CAPONATA DI MELANZANE	7 €

Novità

Pizze realizzate secondo la migliore tradizione Napoletana con nostra ricetta esclusiva utilizzando unicamente farine Italiane di alto pregio, *fior di Latte di vacche irpine del "Caseificio Gargiulo" di Gragnano, mozzarella di bufala DOP campana, pomodori San Marzano SORESINA, e farcite con primizie e salumi del "Salumificio Villani"*

Novità

Mezzelune di pizza ripiene di...

MORTADELLA, STRACCIATA DI BUFALA, PISTACCHI E EVO 13 € a g h

BROCCOLETTI, PROVOLA AFFUMICATA E CIAUSCOLO 15 € a g

Calzoni al forno

SEMPLICE 10 € a g
Pomodoro san marzano, fiordilatte, basilico, evo

COTTO E MOZZARELLA 11 € a g
Fiordilatte, Prosciutto cotto, funghi champignon, basilico, evo



Il nostro pane

Preparato ogni giorno e cotto nel forno a legna

Semplice o con varie farciture..

Con olive, con noci e con nduja e provola a g h



Pizze Special "Cibum"

LA RICCIA 15 € a d g
Fiordilatte, scarola alla napoletana, capperi, acciughe, olive nere, stracciata di burrata, basilico, evo

AMATRICIANA 13 € a g
Pomodoro San Marzano cotto, guancialetto croccante, crema di pecorino romano e pecorino a scaglie

CARBONARA 13 € a c g
Fiordilatte, riduzione uovo, guancialetto croccante di Amatrice, pecorino di Amatrice

LOW CARB 15 € a g
Impasto integrale, prosciutto crudo San Daniele 24 mesi, mozzarella di bufala campana Dop, rucola, scaglie di parmigiano, evo

'NDUJAMI 14 € a g
Pomodoro San Marzano cotto, provola a bocconcini, nduja, riduzione pecorino di Amatrice pomodori, basilico, evo

BUFALINA SPECIAL 15 € a g h
Salsa di pomodoro, con a crudo pomodorini pachino rossi e gialli, pesto di basilico, mozzarella di bufala ed evo

SFIZIOSA 15 € a g h
Fiordilatte, salsiccia, gorgonzola, cipolla Rossa caramellata, noci, evo

CRISTIANO 15 € a g h
Stracciata di burrata, peperoni, porchetta, bocconcini di pecorino di Amatrice, basilico, granella di pistacchio, evo

RICCARDO 15 € a g
Stracciata di burrata, salsiccia, pomodorini Pachino, pesto di basilico, crumble di taralli pugliesi, evo

CINQUE REGIONI 16 € a g
Mozzarella di bufala campana DOP, ciauscolo IGP, cicoria ripassata, stracchino, taralli pugliesi sbriciolati, evo aromatizzato al peperoncino

Novità

NILO 16 € a g
Pomodoro San Marzano cotto, e a crudo mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini pachino, origano, prosciutto San Daniele 24 mesi tagliato a mano, scaglie di grana, basilico, EVO

POLPO & PATATE 18 € a g n
Polpo*, patate lesse, fiordilatte, salsa al basilico, cipolla caramellata, EVO

PANE E COPERTO 2,5 €:

*Prodotto che potrebbe essere scongelato a seconda della disponibilità **Prodotto abbattuto o congelato all'origine (Per maggiori informazioni potete chiedere al nostro staff)

Pizze rosse

ROSSA	6 € a
Pomodoro San Marzano, evo	
MARINARA	6 € a
Pomodoro San Marzano, aglio, origano, basilico, evo	
MARGHERITA	8,5 € a g
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico, evo	
MARGHERITA FUTURA	9 € a g
Vellutata di pomodori, fiordilatte, basilico, origano, evo	
PUTTANESCA	9 € a
Pomodoro San Marzano, capperi, acciughe, olive nere, origano, basilico, evo	
NAPOLI	9 € a d g
Pomodoro San Marzano, , fiordilatte, acciughe, basilico, evo	
DIAVOLA	11 € a g
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, salame piccante, basilico, evo	
FUNGHI ROSSA	9 € a g
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, funghi champignon	
SICILIANA	11 € a g
Pomodoro San Marzano, cotto, fiordilatte, melanzane, ricotta salata, basilico, evo	
CAPRICCIOSA	12 € a c g
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, prosciutto crudo, funghi champignon, carciofini sott'olio, olive nere, uovo sodo, basilico, evo	
BUFALINA	12 € a g
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana, basilico, evo	
WURSTEL E PATATINE	10 € a g
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, wurstel, patatine fritte, basilico, evo	

Pizze bianche

FOCACCIA	5 € a
Evo, sale e rosmarino	
BIANCANEVE	8 € a g
Fiordilatte, basilico, evo	
CROSTINO	10 € a g
Fiordilatte, prosciutto cotto, basilico, evo	
CRUDO	11 € a g
Fiordilatte, prosciutto crudo, basilico, evo	
FUNGHI BIANCA	9 € a g
Fiordilatte, funghi champignon, basilico, evo	
BOSCAIOLA	11 € a g
Fiordilatte, salsiccia, funghi champignon, basilico, evo	
DOP	12 € a g
Mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini Pachino DOP, basilico, evo	
4 FORMAGGI	10 € a g
Fiordilatte, provola, gorgonzola, pecorino, basilico, evo	
SALSICCIA E FRIARIELLI	12 € a g
Provola, salsiccia, friarielli, basilico, evo	
FILETTO	15 € a g
Fiordilatte, pomodorini, prosciutto crudo, rucola, scaglie di parmigiano reggiano, evo	
ORTOLANA	10 € a g
Fiordilatte, melanzane, zucchine, peperoni, basilico, evo	
PORCINI	13 € a g
Fiordilatte, funghi porcini*, basilico, evo	
FIORI DI ZUCCA E ALICI	12 € a g
Provola, fiori di zucca, acciughe, basilico, evo	
WURSTEL E PATATINE BIANCA	10 € a g
Fiordilatte, wurstel, patatine fritte, basilico, evo	

LA SENSITIVE GLUTIN FREE: tutte le pizze ROSSE e BIANCHE sono disponibili anche con base senza glutine. Sono basi acquistate da nostri fornitori di fiducia e cotte in teglia all'interno degli stessi forni a legna dove vengono cotte le pizze con glutine. Non possiamo quindi garantire che non ci sia una minima contaminazione. Non sono quindi idonee per le persone allergiche o celiache..

LE PIZZE CHE CONTENGONO come unico prodotto a base di latte fior di latte o mozzarella di bufala, possono essere realizzate anche con mozzarella senza lattosio. Anche in questo caso non possiamo garantire la non contaminazione. Non sono quindi idonee per le persone allergiche o fortemente intolleranti al lattosio.

VARIAZIONI: + 1,50 € impasto integrale / +1.50 € 1 ingredienti vegetali e vari / +2 € formaggi e salumi

ALLERGENI - GLI ALLERGENI SONO INDICATI PER OGNI SINGOLO PIATTO SECONDO LA SEGUENTE LEGENDA:

A: cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) - **B:** crostacei e prodotti a base di crostacei e i loro derivati - **C:** uova e prodotti a base di uova - **D:** pesce e prodotti a base di pesce - **E:** arachidi e prodotti a base di arachidi - **F:** soia e prodotti a base di soia - **G:** latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - **H:** frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Maçadamia) - **I:** sedano e prodotti a base di sedano - **J:** senape e prodotti a base di senape - **K:** semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - **L:** anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg- **M:** lupini e prodotti a base di lupini - **N:** molluschi e prodotti a base di molluschi

Preparati quotidianamente con ingredienti freschi e selezionati
dalla nostra pasticciera Karina

MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI	6 € c d g
TIRAMISU'	6 € a c g
CREMA CATALANA	6 € c g
FROLLA con crema pasticciera e frutta fresca	6 € a c l
PANNA COTTA NUTELLA / CAMELLO / FRUTTI DI BOSCO/ PISTACCHIO	6 € d g h
FRUTTA DI STAGIONE	4 €

CHEESECAKE NUTELLA / CAMELLO / FRUTTI DI BOSCO/ PISTACCHIO	6 € a d g h
CREMOSO AL PISTACCHIO con crumble al cacao	6 € a c d g h

Novità

TORTINO AL CIOCCOLATO CALDO	7 € a c g
TORTA DI MELE CALDA con crema aromatizzata alla cannella	7 € a c g

Bevande

Birre

PICCOLA MEDIA



"STELLA ARTOIS"
LAGER PILSNER 5 % alc vol 4 € 5,5 €



"DEL BORGO" LISA LAGER 5 % alc vol 4 € 6 €



"LEFFE ROUGE" 6,6 % alc vol 4,5 € 6,5 €



"DEL BORGO" LA DUCHESSA
CON FARRO 5,8 % alc vol 4,5 € 6,5 €



GOOSE ISLAND "IPA" 5,9 % alc vol 4 € 6 €



"FRANZISKANER" WEISS 5 % alc vol 4,5 € 6,5 €



"TENNENT'S" SUPER 9 % alc vol 4,5 € 6,5 €



BIRRA DEL MESE
(Chiedere al nostro personale di sala) 4,5 € 6,5 €

Beverage

ACQUA NAT/FRIZZ 0,75 LT	2,90 €
COCA COLA 33 CL	2,90 €
COCA ZERO 33 CL	2,90 €
ARANCIATA 33 CL	2,90 €
GAZZOSA 33 CL	2,90 €
COCA COLA 1 LT	5 €
ARANCIATA 1 LT	5 €
TE ALLA PESCA / LIMONE	2,90 €

Caffè / Amari e distillati

CAFFE'	1,50 €
AMARI	4 €
AMARI SPECIAL	6 €
GRAPPA BIANCA	4 €
GRAPPA BARRICATA	5 €

Per informazioni riguardanti gli allergeni presenti nelle bevande (bibite, vini, birre, liquori, superalcolici, cocktail, etc..) potete chiedere al nostro staff che sarà lieto di fornirvi le informazioni e la documentazione necessaria