

PRIMA DEL PASTO

TUTTI I SALUMI SONO DI NOSTRA PRODUZIONE

FORMAGGI DI PASCOLO D'ALPEGGIO MISTI (per 2 persone)

Formaggi, salsicce e mortadella grigliate e verdure secondo stagione su crostone di pane

€ 24,00

ALETTE DI POLLO SPEZiate (10 pezzi)

Alette di pollo, spezie.

€ 10,00

TAGLIERE DI SALUMI PRODUZIONE CIBUS, FORMAGGI NOSTRANI E CROSTINI ASSORTITI

€ 18,00 x 2 pers.

ALICI DEL CANTABRICO CON BURRO D'ALPEGGIO

€ 13,00

PROSCIUTO IBERICO PATANEGRA BELLOTTA 100% ALIMENTAZIONE DA GHIANDA

€ 18,00

PROSCIUTTO CRUDO DI PECORA FIRRIUSA

€ 12,00

CULATELLO DI ZIBELLO (PARMA)

€ 12,00 PORZ.

... E KE PALLE....:

polpette di carne di vitello, patate Krisscuts, crema di formaggi, cheddar, bacon

€ 13,90

BRINDIAMO IN DUE

Le nostre specialità di norcineria e gastronomia su taglieri + 2 calici di vino

€ 26.00

CACIOCAVALLO RAGUSANO GRIGLIATO

con alici e confetture

€ 12.00

TAGLIERE DI FORMAGGI SICILIANI

Varietà di Pecorino fresco e stagionato caciocavallo - ricotta - vasteddra del belice e confetture

per 2 persone € 18,00

VARIETÀ DI TARTARE

Varietà di Tartare di carne scottona - fassona - cinisara accompagnate da frutta fresca, capperi, frutta secca, frutti di bosco, cipolla, uovo bio

€ 18,00

TARTARE DI FASSONA

Sale - olio - limone

€ 14.00

TARTARE DI FASSONA

Tartare di fassona accompagnata da: marmellate nostrane, alici del Cantabrico, capperi, burrata, frutti di bosco.

€ 24,00

BURRATA CON ALICI

Rucola - ciliegino

€ 12.00

CARPACCIO DI MANZO

Carne salada, rucola, scaglie di grana e ciliegino

€ 12.00

RICOTTA DI PECORA

con confetture e mosto cotto

€ 10.00

CARPACCIO DI WAGYU KOBE

Carpaccio di Wagyu Kobe - rucola scaglie di grana - ciliegino

€ 28.00

SOTT'OLI, CONSERVE E CAPONATA DI NOSTRA PRODUZIONE

€ 10.00



I CAPRICCI DI CARNE COTTE A LEGNA

VARIETA' DI LOMBATE FROLLATE PROVENIENTI DA DIVERSE PARTI DEL MONDO (DA SCEGLIERE IN VETRINA)

CON SISTEMA REVERSE SIERING



LOMBATA DI SCOTTONA SICILIANA

€ 3,80/etto

LOMBATA DI SCOTTONA NAZ. FRANCIA

€ 3,80/etto

LOMBATA DI SASHI / FINLANDIA

€ 6,00 / etto

LOMBATA DI VACCA VECCHIA MADONITA SICILIANA

€ 5,00/etto

LOMBATA DI SCOTTONA - BOVINO ADULTO MARCHIGIANO

€ 6,00 / etto

LOMBATE DI SIMMENTAL TEDESCA

€ 7,00/ etto

LOMBATA DI FRISONA NAZIONALE

€ 7,00/ etto

LOMBATA DI VACCA GRASSA PODOLICA

€ 6,00/ etto

TOMAHAWK DI SCOTTONA MANZETTA PRUSSIANA

€ 4,80/etto

LOMBATA DI SCOTTONA - BOVINO ADULTO ANGUS CROWN

€ 6,00/etto

LOMBATA DI SCOTTONA - BOVINO ADULTO CHIANINA

€ 6,00/etto

LOMBATA RUBIA GALLEGA

€ 8,00 / etto

LOMBATA WAGYU ALLEVATO IN SPAGNA

€ 15,00/ etto

LOMBATA BARROSA PORTOGHESE

€ 8,00/ etto

LOMBATA DI MUCCA CACHENA

€ 7,00/ etto

LOMBATA DI VACCA CINISARA

€ 6,00 / etto

LOMBATA DI VACCA MODICANA

€ 6,00 / etto



il peso degli ingredienti si intende crudo

CARNI COTTE A LEGNA

IL TRIANGOLO (per 3 persone)

Tre tocchi di salsiccia, tre baby burger, sei cotolette di maiale e vitello, tre alette di pollo speziate, tre torcioni di maiale alla paprika patate croccanti, salsette e verdure secondo stagione, tre costine di maiale in salsa barbecue

€ 63,90

PROPOSTA DI COPPIA (per 2 persone)

Due tocchi di salsiccia, due baby burger, quattro cotolette di maiale e vitello, due alette di pollo speziate, due torcioni di maiale alla paprika patate croccanti, salsette e verdure secondo stagione, due costine di maiale in salsa barbecue

€ 43,90

TAGLIATA DI VACCA SICILIANA

con contorno di rucola, grana e pomodorini - 400g

€ 20,00

FILETTO ALLE ERBE o AL PEPE VERDE DEL MADAGASCAR

con erbe aromatiche, rosmarino e salvia, 300g

€ 24,00

TAGLIATA DI SCOTTONA

Scottona 400g con contorno di rucola, grana e pomodorini

€ 20,00

CORONA

Entrecote di scottona 250g alla griglia, crostone di pane al pesto di pomodoro, patate al forno, funghi all'aglio

€ 14,90

LO SPADILLOS

Spiedone con carne di vitello, maiale, pollo e verdure, 700g

€ 18,90

FILETTO DI SUINO GR 500 IN SALSA DI MARSALA E FICHI

€ 18,00

FILETTO DI SUINO GR 500 CON GRAPPA AL NERO D'AVOLA CONFETTURA DI ARANCE E GOCCE DI CIOCCOLATO

€ 18,00



CARNI COTTE A LEGNA

CON SISTEMA REVERSE SIERING



ENTRECÔTE ARGENTINA

gr. 300 con patate a forno - Grass Fed*

€ 27,00

STRIP LOIN

Black Angus U.S.A. gr. 300 con patate a forno - Grass Fed*

€ 27,00

ENTRECÔTE WAGYÙ AUSTRALIA

gr. 300 con patate a forno - Grain Fed*

€ 30,00

STRIP LOIN WAGYÙ AUSTRALIA

gr. 300 con patate a forno - Grain Fed*

€ 30,00

CUORE DI REALE BLACK ANGUS URUGUAY

gr. 500 con patate a forno - Grass e Grain Fed*

€ 30,00

WAGYÙ REALE AUSTRALIA

Wagyù su ghisa da 500 gr. con patate a forno

€ 40,00

CUORE DI REALE DI WAGYÙ AUSTRALIA

gr. 300

€ 30,00

DIAFRAMMA DI BLACK ANGUS

gr. 400 con patate al forno

€ 24,00

PICANHA DI BLACK ANGUS

gr. 400 con patate al forno

€ 24,00

TAGLIATA DI PICANHA RED HEREFORD

gr. 400 con contorno

€ 24,00

TOMAHAWK DI BLACK ANGUS AUSTRALIANO

€ 8,00 l'etto

TOMAHAWK DI WAYGIU AUSTRALIANO

€ 15,00 l'etto

*Grass Fed = allevato a erba - *Grain Fed = allevato a cereali

il peso degli ingredienti si intende crudo

DALLA CUCINA

CARNE

1/2 GALLETTO RUSPANTE ALLA CARBONELLA

Gallo ruspante (600 g) con erbe e spezie, contorno di stagione

€ 12,00

PECORA FIRRIUSA IN TEGAME

Pecora siciliana cotta in tegame, con verdure

€ 14,90

TRIPPA VACCINA ALLE ERBETTE

Trippa vaccina, sugo di pomodoro, erbe aromatiche

€ 13,00

BOLLITO DI VITELLO CON VERDURE

Vitello

500g.

€ 14,90

TOMAHAWK DI MAIALE

Trinca di Maiale arrosto o panata da 600g. con patate al forno

€ 15,90

DIAFRAMMA DI VACCA

Tagliata di diaframma di vacca vecchia 400g con contorno

€ 22,00

IL PIANOFORTE DI PEPPA PIG (RIBS)

Costolette di maiale (600g) alla griglia con patate al forno e salsa barbecue

€ 15,90

STINCO DI MAIALE CON PATATE

Stinco di maiale

700g.

€ 16,90

FILITTEDDRU DI VITELLO

Lombatello

400g. Vitello con patate al forno

€ 22,00

il peso degli ingredienti si intende crudo



I NOSTRI PRIMI PIATTI / LE ZUPPE

SPAGHETTI CACIO E PEPE

pepe nero, parmigiano reggiano, pecorino stagionato,
olio extravergine d'oliva

€ 12,00

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA

guanciale di maiale, sugo di pomodoro, sale, pepe nero

€ 12,00

SPAGHETTONI ALLA CARBONARA

guanciale di maiale, uovo fresco,
parmigiano reggiano, sale, pepe nero

€ 15,00

BUSIATE ALLA NORMA

pomodoro, melanzane e ricotta salata

€ 12,00

BUSIATE AL MATAROCCO

pomodorini freschi, aglio, basilico olio EVO,
melanzane

€ 12,00

BUSIATE PISTACCHIO E SPEAK

€ 15,00

MAKKO DI FAVE

purè di fave secche e finocchio

€ 10,00

VELLUTATA DI ZUCCA

Zucca, cipolla e rosmarino

€ 10,00



LE INSALATE / I CONTORNI

TONNAROTA

Fagiolini, pomodorini, patate lesse, olive nocellara del belice, tonno all'olio di oliva, uovo lesso, origano, sale, pepe nero, olio extravergine di oliva, scorza d'arancia

€ 9,00

INSALATA DI CAMPAGNA

Pomodorini, patate, cipolla, capperi, fagiolini, acciughe

€ 6,00

CHICKEN SALAD

Lattuga, pomodoro, radicchio, carote, pollo alla griglia 300 gr, crostini di pane

€ 16,00

BLACK ANGUS SALAD

Lattuga, pomodoro, radicchio, carote, tagliata di Black angus 300 gr, scaglie di grana, crostini di pane

€ 18,00

CIBUS

Rucola, bresaola, pomodorini, grana, limone a fette, noci e fior di latte

€ 9,00

LA PATATA DI VITTORIO

Patate al forno con spezie

€ 4,00

VERDURE GRIGLIATE

€ 4,00

POMODORINI E CAPPERI

€ 4,00

PARMIGIANA DI MELANZANE

Melanzane, salsa, mozzarella, basilico, parmigiano

€ 8,00

PATATE FRITTE

€ 4,00



I BURGERS

BURGER

Carne di manzo 250g, pomodoro, lattuga,
olio extra vergine di oliva, salsa Cibus, pane soffice

€ 8,00

OVO BURGER

Carne di manzo siciliano 250g, pomodoro, lattuga,
bacon, cheddar, uovo biologico fritto,
salsa Cibus, pane soffice

€ 9,50

VEGAN BURGER

Burger di patate, carote e zucchine in panatura croccante
pomodoro, lattuga, salsa tartara, pane casereccio
(vegano)

€ 8,00

HORSE BURGER

Carne di cavallo 250g, pomodoro, lattuga,
olio extra vergine di oliva, salsa Cibus, pane soffice

€ 9,00



MORTAZZA BURGER

pane soffice, mortadella, straciatella,
pesto di pistacchi, granella di pistacchi

€ 9,00

MANZO MAXI BURGER

Carne di manzo 500g, pomodoro, lattuga,
olio extra vergine di oliva, salsa Cibus, pane soffice

€ 12,90

HORSE MAXI BURGER

Carne di cavallo 500g, pomodoro, lattuga,
olio extra vergine di oliva, salsa Cibus, pane soffice

€ 14,90

FRITTO DI PESCE BURGER*

pane soffice, calamari e gamberi gr 250,
fette di limone

€ 15,00

POLPO FRITTO BURGER*

pane soffice, polpo gr 250,
farina, pomodoro rosso, valeriana,
patè di olive, aglio, basilico olio EVO

€ 15,00

***Pane casereccio soffice: Farina 00, acqua, lievito di birra, burro, sale

**PIATTO COMPLETO BURGER E PATATINE € 2,00 DI SUPPLEMENTO

il peso degli ingredienti si intende crudo

*in mancanza di prodotto fresco, si utilizza prodotto surgelato

I BURGERS

LOMBO BURGER

Fiorentina Francese 700 gr, lattuga, pomodoro, patate al forno, mozzarella fior di latte, pane soffice

€ 27,00

FORZA PICCIOTTI

Vitello Julienne 250 gr, peperoni, cipolla, curry, provola filante, pane soffice

€ 10,00

MAZZAPANEDDRU

Carne di pollo con panatura ai corn flakes, melanzane, cipolla in agrodolce, lattuga, pomodoro, cheddar, pane soffice

€ 10,00

BLACK ANGUS BURGER

Tagliata di Black Angus 300 gr, Lattuga, pomodoro, pane soffice

€ 14,00

BEDDRU

Porchetta, provola, scamorza, spinaci saltati, pomodorino confit, pane soffice

€ 8,00

VACCA CINISARA BURGER

Tagliata di vacca, lattuga, pomodoro, pane soffice

€ 12,00

WAGYU REALE BURGER

Tagliata di Wagyu Reale 200 gr, lattuga, pomodoro, pane soffice

€ 18,00

CULATELLO BURGER

Culatello di Zibello, Burrata, misticanza, olio e pepe, pane soffice

€ 10,00

CHICKEN BURGER

arrosto panato di pollo 250 gr, lattuga, pomodoro, cipolla in agrodolce, pane soffice

€ 8,00

CHICKEN MAXI BURGER

arrosto panato di pollo 500 gr, lattuga, pomodoro, cipolla in agrodolce, pane soffice

€ 12,90

PARMIGIANA BURGER

melanzane, salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, parmigiano, basilico, pane soffice

€ 8,00

SASIZZA BURGER

Salsiccia, cipolla in agro dolce, pomodorini confit, provola, pane soffice

€ 8,00

HOT DOG

Wurstel, cipolla in agrodolce, pane soffice

€ 7,00

***Pane casereccio soffice: Farina 00, acqua, lievito di birra, burro, sale

**PIATTO COMPLETO BURGER E PATATINE € 2,00 DI SUPPLEMENTO

il peso degli ingredienti si intende crudo



PROPOSTA DEGUSTAZIONE

ESSENZIALE

Caponata e i nostri sott'oli, varietà di salumi e formaggi misti, con salumi di nostra produzione, ricotta con mosto e confettura; Scottona siciliana, Ribs di maiale e porchetta con patate al forno

€ 28,00 a persona *minimo due persone*

CICLOPI

Caponata e i nostri sott'oli, tagliere di salumi e formaggi, burrata con alici, ricotta con confetture; Grigliata mista: 1 bistecca di vitello, 1 spadillo di vitello, pollo e maiale (x2/3 pers.), 1 arrosto Panato, 1 hamburger e patate al forno

€ 35,00 a persona *minimo due persone*



CARNIVORI

Tartare di manzo, olio e limone, carpaccio di vacca, prosciutto crudo di pecora, trippa vaccina, varietà di salami Cibus, 1 lombo Manzetta Alpina da 1 kg a persona, scottona siciliana, 1 diaframma di vacca (x2 pers.), patate al forno

€ 50,00 a persona *minimo due persone*

TROCLODITI

2 Alette di pollo, trippa vaccina, formaggio alla griglia (x2 pers.), le nostre conserve, varietà di salami Cibus, ricotta con mosto, 1 stinco di maiale (x2 pers.), 1 Ribs di maiale (x2 pers.), tomahawk di maiale (1 a pers.), patate al forno

€ 35,00 a persona *minimo due persone*



I NOSTRI DOLCI ARTIGIANALI E LA FRUTTA

CAPPELLETTI DI RICOTTA

Farina di frumento, ricotta di Pecora, cioccolato, zucchero, sugna, cannella, aromi naturali, vino bianco
€ 4,90

CUORE CALDO AL CIOCCOLATO

Cioccolato, burro, uova, zucchero, farina GLUTEN FREE
€ 4,90

CUORE CALDO AL PISTACCHIO

Cioccolato bianco, burro, uova, zucchero, farina GLUTEN FREE, Pasta al pistacchio
€ 4,90

BACIO PANTESCO

Per la cialda: Farina00, farina di grano duro, uovo, latte, aceto, olio di semi, cannella, essenza di vaniglia, zucchero, sale, ricotta condita
€ 4,90

CANNOLO DI RICOTTA

Per la cialda: Farina00, farina di grano duro, uovo, latte, aceto, olio di semi, cannella, essenza di vaniglia, zucchero, sale, ricotta condita
€ 4,90

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO

Panna, albume, zucchero, pasta di nocciola, pasta di cacao, pan di spagna
€ 4,90

MILLEFOGLIE CON CREMA PASTICCERA E FRUTTI DI BOSCO O SALSA ALLE FRAGOLE
farina, zucchero, burro, crema pasticcera
€ 4,90

MOUSSE DI LIMONE SU LIMONE

Pan di Spagna, panna, destrosio, zucchero, pasta di limone, granita al limone
€ 4,90

PARFAIT DI MANDORLE

Panna, albume, zucchero, mandorle, essenza di mandorla amara
€ 4,90

PANNA COTTA

Miele e zenzero al cioccolato, salsa alle fragole, frutti di bosco (panna, zucchero, latte, gelatina)
€ 4,90

BABÀ AL RHUM O CREMA DI LIMONE

farcito con crema pasticcera e amarene Farina, uova, zucchero, crema di latte, Liquore al Rhum o infusione di alcool e bucce di limone
€ 4,90

TIRAMISÙ CLASSICO

Pan di Spagna, panna, mascarpone, uova, caffè, zucchero, cacao, vaniglia
€ 4,90

ALLA FRAGOLA

Pan di Spagna, panna, mascarpone, uova, fragole, zucchero, acqua
€ 4,90

AL CIOCCOLATO

Pan di Spagna, panna, mascarpone, uova, caffè, cioccolato, zucchero, cacao
€ 4,90

CASSATA SICILIANA

Pan di Spagna, ricotta di pecora, marzapane, zucchero e glassa di zucchero, cioccolato fondente, frutta candita
€ 4,90

CRÊPE ALLA NUTELLA

farina 00, zucchero, latte, uova, nutella
€ 4,90

FRUTTA DI STAGIONE

€ 4,90

Ingredienti Aggiuntivi

Topping cioccolato: latte, amido di mais

Salsa alle Fragole: fragole, zucchero,

Ricotta di pecora condita: ricotta di pecora, zucchero, scaglie di cioccolato

Crema pasticcera: latte, zucchero, tuorlo d'uovo, amido di mais, vanillina





Cibus

FOOD FACTORY

