

CIBRÉO

FIRENZE

RISTORANTE

via del Verrocchio 8R

CIBRÉO

FIRENZE

TRATTORIA

via de' Macci 122R

CIBRÉO

FIRENZE

CAFFÈ

via del Verrocchio 5R

CIBLÉO

FIRENZE

TORTELLI E RAVIOLI

via del Verrocchio 2R

TEATRO del SALE

CIRCO-LO CULTURALE
FIRENZE CITTÀ APERTA

via de' Macci 111R

C.BIÒ

cibo buono, italiano e onesto

via della Mattonaia 3A
e dentro al Mercato di S. Ambrogio

La passione nel dare nutrimento alla vita mi rende felice

My passion for nurturing life gives me joy

Fabio Picchi

CIBRÈO FIRENZE RISTORANTE

L'8 settembre 1979 lo chef Fabio Picchi aprì il Cibrèo, chiamandolo come uno dei piatti della tradizione fiorentina che nel linguaggio popolare di altri tempi significava “un insieme di cose buone”. Fin dai primi giorni il Cibrèo diventò “il ristorante” di Firenze, quello che accoglieva e accoglie chi vuole conoscere la cucina del territorio e di tutta la Toscana. Lo chef, insieme ai suoi figli e a molti collaboratori che fin dall'inizio di “questa scelta di vita” lavorano con lui, ha sempre lavorato con contadini, pescatori, pastori, allevatori di animali rispettati ed amati. La passione per l'olio e per le vigne lo ha costretto ad essere partigiano della toscaneità, ma in cuor suo e nella sua cantina troverete, cercando bene e parlando con i suoi sommelier, perle provenienti da tutto il mondo.

On September 8, 1979 Fabio Picchi opened his restaurant in Florence. He named it Il Cibrèo, that is, “a mixture of good things” (cibreo is a dish of the Florentine tradition.) From its onset, Il Cibrèo became “the restaurant” of Florence. Since then, it has welcomed customers eager to taste the best of local and Tuscan cuisine. As the Il Cibrèo's chef, Fabio shares his life choice with his sons and his collaborators—many of them at the restaurant since its opening—and works in close cooperation with farmers, fishermen, shepherds, and stock breeders whose animals are respected and beloved. Although Fabio's passion for olive oil and vineyards makes Tuscan products widely represented, if you look closely and with the help of his sommeliers, you can find in Fabio's heart, and in his cellar, delicious wines from all over the world.

CIBRÈO FIRENZE TRATTORIA

Nello stesso giorno aprì anche la trattoria che ha lo stesso nome e che i fiorentini chiamano da sempre “Cibrèino” oppure scherzosamente il “Cibrèo dei poveri”. Qui troverete un menù sostanzioso con un'atmosfera e un servizio più informali del ristorante e un costo decisamente inferiore.

On the same day, Fabio Picchi opened also the trattoria bearing the restaurant's name. Florentines, however, have always called the trattoria the “Cibrèino,” or, jokingly, the “poor man's Cibrèo.” At the Cibrèino you will find a wholly satisfying menu served in an informal atmosphere, and at a decidedly lower cost than the restaurant.

CIBRÈO FIRENZE CAFFÈ

Nel 1989, Fabio Picchi apre il Cibrèo Caffè, diretto oggi con cuore e passione insieme al ristorante da Giulio Picchi, uno dei figli dello chef. Luogo caldo, accogliente, apre al mattino con fantastiche brioches e prosegue a pranzo con piatti di ogni genere ed insalate vere e stagionali a prezzi assolutamente contenuti. A cena il menù si allarga a carni provenienti da allevamenti bio

In 1989, Fabio Picchi opened the Cibrèo Caffè. Today the Caffè is passionately managed by Giulio Picchi, one of the chef's sons (Giulio manages also the restaurant.) A warm and welcoming place, at the Caffè mornings start off with delicious brioches, and diverse, genuine dishes, with seasonal salads, are served over lunch, all at affordable prices. At dinner, the menu includes pasta and meat from organic or top-quality farms.

o di estrema qualità e a paste condite con sughi dai sapori e dalle affettuosità familiari.

All dishes are prepared with home-cooking flavors and care.

Il 14 gennaio del 2017 la famiglia Picchi apre il minuscolo Ciblèo con straordinari collaboratori che, seguendo i principi alchemici della golosità dello chef Fabio Picchi, producono menù di cucina toscano-coreano-giapponese-cinese. Al suo bancone si servono piatti che non si trovano da nessun'altra parte del mondo, perché – e questo è solo un esempio – da nessun'altra parte qualcuno ha pensato che servire insieme alle piccantezze coreane e yuzu kosho e olio d'oliva dei colli fiorentini fosse una buona idea.

Un luogo a cui lo chef e i suoi figli pensavano da sempre e che dall'8 settembre del 2017 prende vita. C.BIO è una piccola grande bottega-mercato con al suo interno un panificio, una gastronomia e una pasticceria. Un luogo dove i formaggi di rara fattura incontrano le produzioni agricole, biologiche o coltivate con "pratiche" biologiche. Un luogo dove il pane è vero, il latte è bio e la pasta fresca profuma l'aria. Un luogo dove in una magnifica terrazza si mostrano e si vendono piante antiche e sementi non ibride. Un negozio aperto al quartiere, che si allea anche con il vicinissimo Mercato di Sant'Ambrogio dove C.BIO ha un banco di macelleria e uno di pane-latte-pasta. Lo chef Fabio Picchi insieme ai suoi collaboratori lo definisce così: una bottega per tutta la città e di tutta la città.



**TORTELLI
E RAVIOLI**

On January 14, 2017, the Picchi family opened the tiny Ciblèo, with the contribution of extraordinary collaborators who create Tuscan-Korean-Japanese-Chinese menus grounded in Fabio Picchi's alchemical principles.

The dishes served at the Ciblèo counter can be found nowhere else in the world. Nowhere else – and this is only one small example – has in fact anyone ever thought that serving spicy Korean specialties and yuzu kosho along with olive oil from the Tuscan hills was a good idea.



The place that the chef and his sons have always had in mind became a reality on September 8, 2017.

C.BIO is a big-little grocery store/market housing a bake-

ry, a gourmet foods section, and a pastry shop. At the C.BIO, rare artisanal cheeses are presented next to organic fruits and vegetables, the bread is genuine, the milk is organic, and the fragrance of fresh pasta floats through the air. On the magnificent terrace above the store, ancient varieties of plants and non-hybridized seeds are wonderfully displayed, and for sale. The shop is connected to the neighborhood through the nearby Sant'Ambrogio Market, which includes two C.BIO smaller shops—a butcher's counter, and a bread-milk-pasta one. In Fabio Picchi's words, the C.BIO is a shop for everyone that belongs to the whole city.

TEATRO del SALE

CIRCO-LO CULTURALE
FIRENZE CITTÀ APERTA

Un circo-lo culturale che prevede per statuto la passione per la vita sia che si parli di teatro, di musica o della necessaria convivialità del cibo. È nato nel 2003 quando Maria Cassi, che ne è la direttrice artistica, maturò questa idea insieme a Fabio Picchi.

È un luogo di cui si può far parte per un giorno, un anno o tutta la vita. Dove ci si può riposare per un momento, per un pranzo di lavoro o per essere turisti curiosi della città.

Dove la sera, dopo un pantagruelico buffet, scende il silenzio e lo spettacolo inizia con artisti di tutto il mondo che cantano, suonano, recitano... e dove, se si è fortunatissimi, si ride a crepapelle o ci si emoziona con la straordinaria vis comica e con la voce altamente musicale della medesima Maria Cassi.

È un luogo dove si scopre Giulio Picchi pittore e appassionato artista, un luogo dove una famiglia mostra e condivide la sua gioia di vivere.

The Teatro del Sale was inaugurated in 2003, when Maria Cassi, its artistic director, developed this idea together with Fabio Picchi. The Teatro is a cultural club whose statute calls for love of life, whether it be theater, music, or the necessary conviviality of food.



This is a place you can join for a day, a year, or for all your life. At the Teatro you can find a restful moment, have a business lunch, or stop by as a tourist eager to explore the city.

In the evening, after a grandiose buffet, silence falls and the performance begins, with artists from all over the world singing, playing and acting... and if you are really lucky, you can laugh your heart out or be moved to tears by the extraordinary vis comica and musical voice of Maria Cassi herself.



At the Teatro you will discover Giulio Picchi's art (he is a talented painter), and enjoy a space in which a family openly shares its own joy de vivre.