



# Cibrèò Caffè – Helvetia & Bristol (FI)

LUGLIO 2024  
DI CLARA GALANTI



Due icone di Firenze, Helvetia & Bristol e Cibrèò, si incontrano in un progetto gastronomico e di accoglienza votato all'eccellenza. Un elegante salotto del gusto dove assaporare le mitiche ricette che hanno reso celebre il locale fiorentino in una cornice di rara bellezza, l'hotel di lusso più antico della città.

A due passi da **via Tornabuoni** e da **Palazzo Strozzi**, nel cuore della Firenze più chic, il **Cibreo Caffè** all'interno dell'**Helvetia & Bristol** di **Starhotels Collezione**, è un punto di riferimento per una **colazione** mattutina, un **light lunch** gourmet o un **aperitivo** con **cena romantica**.

Simbolo della collaborazione tra due delle realtà più importanti della città, questo locale dal *mood* disinvolto e ricercato, ne interpreta il volto più diurno, mentre lo scenografico **Cibrèo Ristorante & Cocktail Bar**, accoglie gli ospiti dopo il tramonto.





“Cibrèò ha compiuto un passo importante con l’apertura del suo Caffè all’interno dell’Helvetia & Bristol, che segnerà la storia del nuovo Rinascimento fiorentino nel mondo dell’enogastronomia e dell’ospitalità.” (Giulio Picchi, COO Gruppo Cibrèò)

Il **design**, che riprende i motivi iconici dello storico locale di Sant’Ambrogio giocando sui contrasti tra i toni dell’ottanio alle pareti, a reinterpretare le boiserie in legno con un tocco contemporaneo, dei velluti rossi per le sedute e degli enormi *chandelier* dorati che scendono dal soffitto a specchio, richiamando altri due elementi distintivi dello storico Cibrèò, è un invito a trascorrere del tempo di qualità.

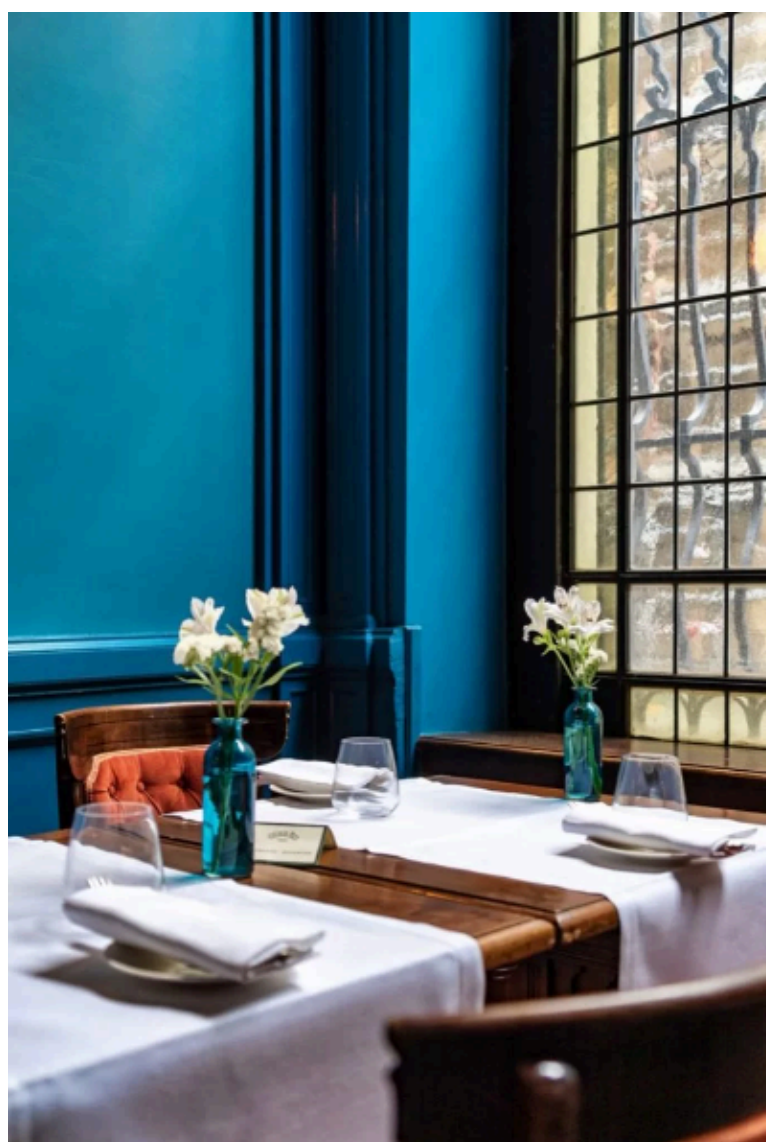
Nell’originale décor spiccano le **locandine** più iconiche del *Teatro del Sale*, altra istituzione parte del mondo Cibrèò, insieme al Cibrèò Caffè e al Cibrèò Ristorante a Sant’Ambrogio, fondati dal *patròn* **Fabio Picchi** nel 1979 e oggi portato avanti dal figlio **Giulio**.





Il Cibrèo Caffè – Helvetia & Bristol riprende la filosofia autentica del brand: tramandare nel tempo profumi e sapori della più autentica **tradizione** italiana, spaziando tra le ricette più amate da Fabio, capisaldi della cucina nazionale, e utilizzando solo prodotti stagionali, sostenibili e di prima qualità.

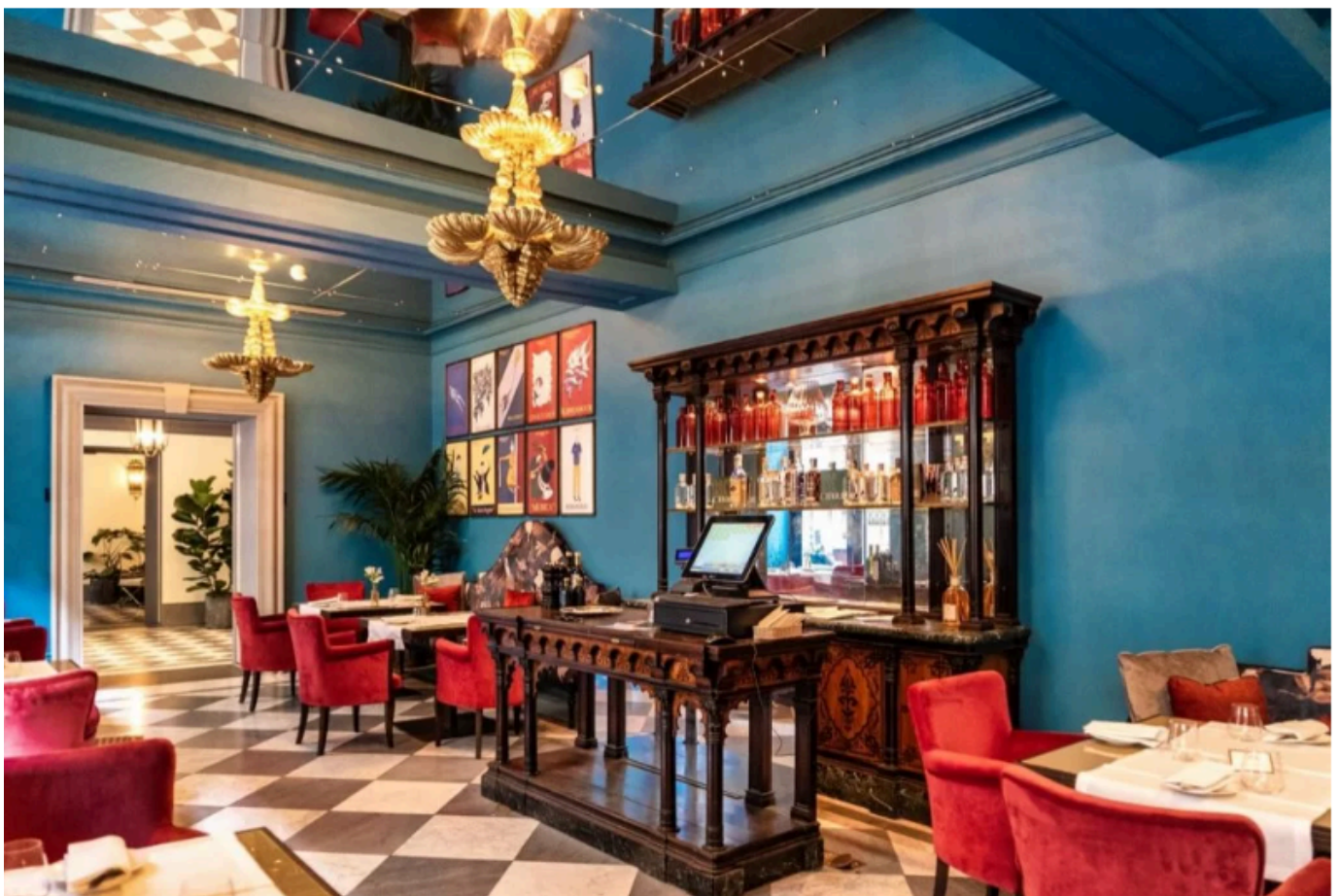
La proposta culinaria è stata affidata a **Oscar Severini**, *Executive Chef* del Gruppo Cibrèo, che ha riportato quella cucina diventata leggenda per originalità, sincerità ed esecuzione magistrale, tra le mura del meraviglioso 5 stelle. Tra i piatti iconici che non mancano mai nel **menù**: il mitico paté del Cibreo, tagliolini cacio e burro e carni selezionate di eccezionale qualità. Sapori e consistenze che si susseguono in una sfida continua tra i sapori delle ricette “di una volta” e le tecniche più attuali della cucina contemporanea.





Nella **wine list** troviamo le migliori etichette toscane, una selezione di eccellenti cantine italiane che coprono tutte le zone produttive più celebri d'Italia e, per chi non vuole rinunciare ad una bollicina fresca, una bella proposta di *maison* francesi.

Oltre alle due sale interne, il Cibrèo Caffè offre un incantevole **dehor** che guarda le storiche mura di Palazzo Strozzi. Il locale è aperto sin dal mattino, per una **colazione** a regola d'arte, mentre dalle 15 alle 19 è possibile gustare piatti veloci come il *club sandwich* del Cibreo e la celebre gelatina di pomodoro.



Nei pomeriggi invernali il locale propone anche un goloso **Afternoon Tea** con torte fresche e sfiziose proposte salate. Davvero perfetto per concedersi una pausa durante una giornata di shopping in centro città o una lunga chiacchierata con le amiche di una vita.

**Il segreto**



Le bellissime locandine del Teatro del Sale che decorano le pareti, proprio come al Cibrèo di Sant'Ambrogio, sono state realizzate dallo stesso Giulio Picchi, talentuoso artista e illustratore, e sono acquistabili nello shop del Teatro.



#### Info utili

Cibrèo Caffè - Helvetia & Bristol  
Via dei Pescioni 8r  
50123 Firenze  
Tel. +39 055 2665610

*Antipasti: da 6 a 34 euro*  
*Primi: da 18 a 28 euro*  
*Secondi: da 20 a 40 euro*