

C A F É
GINORI



ST REGIS
FLORENCE



CAFÉ GINORI AT THE ST. REGIS FLORENCE

Benvenuti al Café Ginori at
The St. Regis Florence,
un'esperienza culinaria audace
e inaspettata dove la creatività
ridefinisce l'arte della ristorazione
in ogni dettaglio: audace, giocoso,
artistico e innovativo.

Welcome to Café Ginori at
The St. Regis Florence,
an innovative dining experience that
redefines the art of plating: bold,
playful, artistic, and disruptive.

Per continuare il tuo viaggio,
scopri la collezione di porcellane
Ginori, disponibile per l'acquisto
presso l'hotel o online attraverso la
Boutique Digitale di Café Ginori.

To continue your journey, the Ginori
collection of porcelain tableware
is available for purchase on-site at
the hotel or online through the Café
Ginori Digital Boutique.



ESPERIENZA DEL TÈ / TEA EXPERIENCE

L'interpretazione del Rituale del Tè firmata The St. Regis Florence. La Tea Sommelier creerà un'esperienza unica, impreziosita dall'eleganza delle porcellane Ginori.

A unique interpretation of St. Regis Afternoon Tea, combined with the presence of Tea Sommelier and the grace of Ginori collection of porcelain.

TÈ CLASSICI 14 CLASSIC TEAS

English breakfast

Earl grey

Chai

Tè verde Jasmin
Jasmin green tea

RITUALE DEL TÈ TEA RITUAL

Selezione pregiata di Tè accompagnata da da finger food e prelibatezze dolci e salate.
Ogni giorno dalle 15.30 alle 17.00.

Premium Tea Selection combined with sandwiches, scones and homemade pastry.
Everyday from 3.30 pm to 5 pm.

55 a persona

55 per person



TÈ ESCLUSIVI FIRMATI DALLA NOSTRA TEA SOMMELIER / SIGNATURE TEAS BY OUR TEA SOMMELIER

Il Viaggio di Dante The Journey of Dante

Un'immersione sensoriale nella Divina Commedia,
un viaggio onirico per esplorare le zone di luce e
di ombra di questo mondo affascinante.

A sensory immersion in the Divine Comedy,
a dreamlike journey to explore the zones of light and
shadow of this fascinating world.

18

Paradiso

Una riproduzione del Giardino dell'Eden, con un mix
di tè bianco, frutta essicata come kiwi e fragole,
uniti a l'ammaliante aroma di fiori selezionati.

An extraordinary reproduction of the Garden of Eden,
with a blend of white tea, dried fruits such as kiwi
and strawberries, and the enchanting aroma of flowers.

Purgatorio

Una fase di transizione, rappresentata dal tè oolong,
a metà tra un tè verde ed uno nero, con la mela,
il frutto del peccato, e fiori di crisantemo.

A transitional phase, with the oolong tea, halfway
between green tea and black tea, with apple,
the fruit of sin, and delicate chrysanthemum flowers.

Inferno

L'incubo nella sua forma più tempestosa, rappresentato
da un tè nero, con l'aggiunta di peperoncino, ribilanciato
da vaniglia, scorze d'arancia e note acidule di ibisco.

The nightmare in its stormiest form, represented by
a black tea with the addition of chili, balanced by
vanilla, orange peels, and tart notes of hibiscus.



SUCCHI E BIBITE ANALCOLICHE / JUICES & SOFT DRINKS

Aranciata Sanpellegrino 12

Pepsi 12

Pepsi Max 12

Crodino 12

Fever Tree Ginger Ale 12

Ginger beer 12

Acqua tonica 12

Tonic water

Fever Tree soda acqua tonica 12

Fever Tree soda sater

Limonata Plose 12

Plose lemon flavored soda

Sanbitter 12

Sanbitter

Seven Up 12

Succhi di frutta 12

Fruit Juices

Albicocca / Ananas / Mirtillo

Mela / Pera / Pesca

Apricot / Pineapple / Cranberry

Apple / Pear / Peach

Spremuta di arancia fresca, 14
succo di limone o pompelmo

Fresh squeezed orange,
lemon or grapefruit juice



CAFFETTERIA / CAFETERIA

Espresso illy 6

Cappuccino illy 8

Caffè Americano 6

American coffee

Caffè d'orzo 6

Barley coffee

Caffè freddo illy 6

illy iced coffee

Caffè shackerato 10

Shaken coffee

Cappuccino freddo illy 8

Cappuccino iced illy

Espresso doppio illy 10

illy double espresso

Cioccolata calda 10

Hot chocolate

Matcha latte 8

Latte macchiato 8

Latte



CAFFETTERIA / CAFETERIA

Infusione con ingredienti freschi 14

Fresh herbal tea

Tè deteinato 14

Decaffeinated tea

Tè freddo Dammann Frères 14

Dammann Frères ice cold tea

Spremuta di limone fresco, 14
sciroppo di zucchero

Fresh lemon juice, sugar syrup

Acqua 10

Water



COCKTAIL CLASSICI / CLASSIC COCKTAILS

26

Old fashioned

(Whiskey bourbon, Bitter Angostura, zucchero, soda)

(Bourbon whiskey, Angostura Bitter, sugar, soda water)

French 75

(Gin, sciroppo di zucchero, succo di limone, champagne)

(Gin, sugar syrup, lemon juice, champagne)

Gin fizz

(Gin, sciroppo di zucchero, succo di limone, soda)

(Gin, sugar syrup, lemon juice, soda water)

Manhattan

(Whiskey Rye, Vermouth rosso, Bitter Angostura)

(Rye whiskey, red Vermouth, Angostura Bitter)

Americano

(Campari, Vermouth rosso, soda)

(Campari Bitter, sweet Vermouth, soda water)

Dark & stormy

(Rum scuro speziato, ginger beer)

(Spiced dark rum, ginger beer)

Espresso Martini

(Vodka, liquore al caffè, sciroppo di zucchero, caffè espresso)

(Vodka, coffee liqueur, sugar syrup, espresso coffee)

Negroni

(Gin, Campari, Vermouth rosso)

(Gin, Campari Bitter, sweet Vermouth)



IL RITUALE DEL BLOODY MARY / THE BLOODY MARY RITUAL

Brunello Bloody Mary 28

(Vodka, grappa di Brunello, Bloody Mary mix,
miele di acacia, rosmarino)

(Vodka, Brunello grappa, Bloody Mary mix,
acacia honey, rosemary)

Nel 1934, Fernand Petiot perfezionò il cocktail Bloody Mary al King Cole Bar del St. Regis New York, poi rinominato "Red Snapper" per adattarsi alla clientela raffinata dell'hotel. Dopo più di 80 anni, l'iconico Bloody Mary rimane il cocktail simbolo del St. Regis.

In 1934, Fernand Petiot perfected the Bloody Mary cocktail at The St. Regis New York's King Cole Bar. Initially named the "Bloody Mary," it was later called the "Red Snapper" to suit the hotel's refined clientele. After more than 80 years, the iconic Bloody Mary remains the signature cocktail of the St. Regis.

L'originale Bloody Mary 26

The Original Bloody Mary

(Vodka, succo di pomodoro, succo di limone,
salsa Worcestershire, salsa tabasco, pepe nero,
sale di sedano, sale marino)

(Vodka, tomato juice, lemon juice, Worcestershire sauce,
tabasco sauce, black pepper, celery salt, sea salt)

La nostra interpretazione unica dell'iconico Bloody Mary trae ispirazione dalla città di Firenze e dalla campagna toscana.

Include la grappa ottenuta dalle uve utilizzate per uno dei vini più rinomati della regione, il Brunello di Montalcino.

Our unique twist on the iconic Bloody Mary takes inspiration from the city and the surrounding Tuscan countryside. It includes grappa made from the grapes used in one of Tuscany's most renowned wines, Brunello di Montalcino.



COCKTAIL ESCLUSIVI / SIGNATURE COCKTAILS

28

Aperol tea spritz

(Aperol, tè verde, succo di lime, soda)

(Aperol, green tea, lime juice, soda water)

Fresh Campari

(Campari, camomilla, foglie di menta fresca)

(Campari bitter, chamomile, fresh mint leaves)

Ginori 1735

(Amaro china clementi, Vin santo, gin,
succo di limone)

(China liqueur, Vin santo, gin, lemon juice)

Ginori Negroni

(Lambrusco, Campari, Vermouth rosso, aceto
balsamico)

(Dry lambrusco sparkling wine, Campari Bitter,
sweet Vermouth, balsamic vinegar)

Italian Fruit

(Limoncello, Galliano, succo di arancia, succo di
melograno, orange bitter)

(Limoncello, Galliano Bitter, orange juice,
pomegranate juice, orange bitter)

Oriente Italiano

(Strega Alberti, Vermouth rosso, tè earl grey,
Bitter Angostura)

(Strega Alberti liqueur, sweet Vermouth,
earl grey tea, Angostura Bitter)

White Americano

(Italicus, Vermouth bianco, aceto di mele,
orange bitter, soda)

(Italicus liqueur, white Vermouth, apple vinegar,
orange bitter, soda water)



COCKTAIL ESCLUSIVI ANALCOLICI / SIGNATURE COCKTAILS ALCOHOL-FREE

24

Metropolitan

(Seedlip Grove 42, mirtillo, arancia, lime)

(Seedlip Grove 42, cranberry, orange, lime)

Regis Temple

(Aceto di mele, fragola, granatina, ginger beer)

(Apple vinegar, strawberry, granadine, ginger beer)

SPA

(Spinaci, sedano, cetriolo, menta e mela verde)

(Spinach, celery, cucumber, mint and green apple)



APERITIVO / APERITIF

APERITIVO / APERITIF

(6CL / 1,35OZ)

22

Antica Formula Carpano

Aperol

Campari Bitter

Martini Riserva Speciale Ambrato

Martini Riserva Speciale Rubino

AMARI / BITTERS

(4CL / 1,35OZ)

22

Branca Menta

Fernet Branca

Amaro del Capo

Montenegro

Averna



BIRRE / BEERS

LAGER

12

Moretti Pilsner 4,6%

Nastro Azzurro Pilsner 5,1%

Tourtrel Lager <0,5%

TUSCAN CRAFT ALE

16

"Monte Fiore" (La Petrognola)
Bier Blanche 5%

"La 9" (Olmaia)

Strong Bitter 6,5%

"Stoner" (Bruton)

Strong Golden ale 7,5%



VINI / WINES

VINI ROSSI / RED WINES

	calice bottiglia	
Primitivo Rosso Salento IGT Belnoce	18	70
Ser Lapo Chianti Classico Riserva - Mazzei (Sangiovese, Merlot)	22	90
Promis Ca' Marcanda Bolgheri - Gaja (Merlot, Cab. Sauvignon, Petit Verdot, Cab. Franc)	30	125
Castel Giocondo Brunello di Montalcino Frescobaldi (Sangiovese)	30	155

VINI BIANCHI / WHITE WINES

	calice bottiglia	
Gewürztraminer Alois Lageder	20	90
Vernaccia S. Gimignano Riserva - Il colombaio di Santa Chiara	20	90
Pinot Grigio - Tramin	22	90
W... Dreams ... Chardonnay Jermann	24	110

VINI ROSÉ / ROSÉ WINES

	calice bottiglia	
Hype by Rosa del Golfo	20	70
"A" Toscana Rosato I.G.T. Fattoria Aldobrandesca	22	90



VINI / WINES

VINI DA DESSERT / DESSERT WINES

	calice
Vin Santo	
Badia Coltibuono	20
Muffato della sala	
Antinori (Sauv. Blanc, Grechetto, Traminer, Riesling)	24

VINI SPUMANTI E CHAMPAGNE / SPARKLING WINES AND CHAMPAGNE

	calice	bottiglia
Bisot Prosecco Sup.	16	70
Ferrari Perlé - Bianco	24	140
Ferrari Perlé - Rosé	28	150
Bollinger Special Cuvée	44	220
Pommery Rosé Apanage	44	210



SPIRITS

GIN

Peter in Florence	Florence	28
Sabatini	Tuscany	24
Malfy Pink Grapefruit	Italy	24
Hendrick's	UK	24
Tanqueray N° Ten	UK	26
Elephant	Germany	26
Monkey 47	Germany	30
Gin Mare	Spain	24

VODKA

Belvedere	24
Chopin	28
Grey Goose	28
Imperia	32
Ketel One	24
Beluga Gold Line	48
Tito's	24



SPIRITS

WHISKY

Maker's Mark 26

Johnnie Walker Black 24

The Macallan 12 y.o. Double Cask 34

Lagavulin 16 y.o. 32

Talisker 18 y.o. 48

COGNAC

Martell VSOP 26

Hennessy X.O. 56

TEQUILA & MEZCAL

Patròn Anejo 32

Patròn Reposado 28

Patròn Silver 26

Montelobos 34

RUM-RON-RHUM

Banks 7 24

Diplomatico Reserva (12y.o.) 28

Zacapa Royal 62



C A F É GINORI



ST REGIS
FLORENCE

Café Ginori at The St. Regis Florence

Piazza Ognissanti 1, Florence 50123, Italy

+39 055 2716 3754

cafeginoriflorence@stregis.com

cafeginori.stregisflorence.com

[@stregisflorence](https://www.instagram.com/stregisflorence)