

C A F É GINORI



ST REGIS
FLORENCE

I TÈ SPECIALI DELLA TEA SOMMELIER SPECIAL TEAS BY TEA SOMMELIER

Un'esplosione di aromi, dai colori ispirati
alle tonalità floreali e alle iconiche
porcellane Ginori.

An extraordinary burst of colours and
aromas, inspired by floral hues and
iconic Ginori's porcelain.



TÈ FLOREALI / FLORAL TEAS

16

Tè Blu Blue Tea

Una base di tè bianco Bai Mu Dan, dal sentore delicato e avvolgente, arricchito da note floreali di viola mammola e pera essiccata.

A base of Bai Mu Dan white tea, with a delicate and enveloping aroma, enriched with floral notes of violet and dried pear.

Tè Rosso Red Tea

Una base di tè Darjeeling dal sentore fruttato, accompagnato da fiori di ibisco, boccioli di rosa centifolia e fragole essiccate.

A base of Darjeeling tea with a delicate fruity aroma, enhanced by hibiscus flowers, centifolia rosebuds and dried strawberries.



TÈ FRUTTATI / FRUIT-INFUSED TEAS

16

Sinfonia d'Autunno Autumn Symphony

Raffinate dolci note di zucca essiccata si fondono con i sapori fruttati del tè nero cinese Keemun, esaltate da un tocco aromatico di pepe di Sichuan.

Refined and sweet notes of dried pumpkin blend with the fruity nuances of Chinese Keemun black tea, elevated by an aromatic hint of Sichuan pepper.

Arpeggio Fruttato Arpeggio of Fruits

I sapori del caco mela si elevano con la freschezza del mandarino e i fiori d'arancio, sfumature di miele e del Dong Ding, tè Oolong taiwanese.

The flavors of persimmon apple are lifted by the freshness of mandarin and orange blossoms, with hints of honey and Dong Ding, Taiwanese Oolong tea.



Café Ginori at The St. Regis Florence

Piazza Ognissanti 1, Firenze

+39 055 2716 3754

cafeGINORIflorence@stregis.com

cafeGINORI.stregisflorence.com

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