

CAFÉ
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 e l'eccellenza gastronomica incontrano un'eleganza ricercata. Abbraccia l'essenza de 'La Dolce Vita' e immergiti in un viaggio culinario ispirato all'Italia che ridefinisce l'arte della ristorazione in ogni dettaglio: audace, giocoso, artistico e innovativo.

Welcome to Café Ginori at The St. Regis Florence, a bold and unexpected dining experience where creativity and culinary excellence meet exemplary elegance. Embrace the essence of 'La Dolce Vita' and immerse yourself in an Italian-inspired culinary journey that redefines the art of dining in every detail: bold, playful, artistic and innovative.

Assapora i piatti signature dell'Executive Chef, come gli Gnocchi di patate al sugo di astice e il Filetto di manzo con purea di patate e tartufo di San Miniato, e scopri l'intrigante selezione di dolci del giorno firmata dal nostro Pastry Chef.

Indulge in the Executive Chef's signature dishes, such as the Potato gnocchi with lobster sauce and the Beef fillet with potato purée and San Miniato truffle. Discover the intriguing selection of daily desserts curated by our Pastry Chef.



PICCOLI ASSAGGI / BITES

✓ Suppli con pomodoro e mozzarella (2 pezzi) 12

Suppli with tomato and mozzarella (2 pieces)

(1,3,7,9)

✓ Bruschetta al pomodoro (2 pezzi) 12

Tomato bruschetta (2 pieces)

(1)

† Crostino toscano con crema di fegatini di pollo (2 pezzi) 15

Tuscan crostino with chicken liver pâté (2 pieces)

(1,3,4,7,9,12)



ANTIPASTI / APPETIZERS

Toast prosciutto e formaggio con patatine fritte 26

Ham and cheese toastie with french fries

(1,6,7)

Un comfort food internazionale, elevato dall'eleganza delle porcellane Ginori.

An international comfort food, elevated by the elegance of Ginori porcelain.

✓ Caprese di bufala con pomodori datterini e olio al basilico 28

Buffalo mozzarella caprese with cherry tomatoes and basil oil

(7)

La nostra versione di un autentico simbolo dell'italianità: mozzarella di bufala campana, olio aromatico al basilico e dolci pomodorini datterini.

Our version of an authentic symbol of Italian heritage: Campanian buffalo mozzarella, fragrant basil-infused olive oil and sweet datterini tomatoes.

Prosciutto e melone 30

Prosciutto and melon

(12)

Un'icona senza tempo dell'estate italiana, in cui la dolcezza del melone è equilibrata dal prosciutto crudo selezionato.

A timeless icon of Italian summer, where sweet melon is balanced by prosciutto crudo.

* Insalata di mare 36

Seafood salad

(2,4,9,12,14)

Il simbolo della tradizione ittica della Penisola. Un'armonica combinazione di pescato del giorno, condito con sale marino, olio EVO e prezzemolo fresco.

A symbol of Italy's seafood tradition. A harmonious combination of fresh catch, seasoned with sea salt, extra virgin olive oil and fresh parsley.



PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

V Spaghetti di Gragnano IGP, salsa di pomodori e basilico 30

Spaghetti Gragnano IGP with tomato sauce and basil

(1,9)

Un omaggio al frutto più famoso d'Italia: il pomodoro. La salsa composta da pomodorini datterini, squisitamente abbinata alla pasta IGP Gragnano e basilico.

Homage to Italy's most famous fruit: the tomato. The sauce is made with datterini tomatoes, exquisitely paired with IGP Gragnano pasta and fresh basil.

Tortellini di manzo con fonduta di parmigiano 38

Beef tortellini with parmigiano fondue

(1,3,7,8,9,12)

Tortellini artigianali di pasta all'uovo, ripieni di manzo e avvolti in una cremosa fonduta di Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi, dal gusto ricco e avvolgente.

Handcrafted egg pasta tortellini filled with beef, enveloped in a creamy 36-month aged Parmigiano Reggiano fondue, offering a rich and indulgent flavour.

S Gnocchi di patate al sugo di astice 42

Potato gnocchi with lobster sauce

(2,7,9,12)

Un piatto che celebra i sapori autentici della cucina mediterranea, con una perfetta armonia garantita da una delicata salsa all'astice.

A celebration of the authentic flavours of Mediterranean cuisine, with a perfect harmony brought by a delicate lobster sauce.



SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

v Parmigiana di melanzane con salsa di datterini 38

Eggplant parmigiana with datterini tomato sauce

(1,3,7,9)

La domenica italiana in un piatto: la parmigiana di melanzane, arricchita da una salsa di pomodorini datterini dal sapore dolce e intenso, che celebra la tradizione casalinga con eleganza e armonia di gusto.

An Italian Sunday on a plate: eggplant parmigiana, enriched with a sweet and vibrant datterini tomato sauce, celebrating traditional flavours with elegance and harmonious taste.

* Gamberi alla piastra, lattughino alla brace, salsa tartara 40

Grilled prawns with charred baby lettuce and tartare sauce

(1,2,3,4,7,8,12)

Succosi gamberi alla piastra, accompagnati da freschi cuori di lattuga leggermente piastrati e serviti con una delicata salsa tartara, che esalta la freschezza e l'equilibrio dei sapori, valorizzando al contempo la qualità degli ingredienti maturati al sole.

Juicy grilled prawns, paired with fresh, lightly charred baby lettuce hearts and served with a delicate tartare sauce, highlighting the freshness and balance of the flavours while celebrating the quality of sun-ripened ingredients.



SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

**Filetto di branzino in guazzetto con pomodori datterini
e olive taggiasche 42**

**Sea bass fillet in tomato broth with cherry tomatoes
and Taggiasca olives**

(4,7,9,12)

Il delicato sapore del branzino è impreziosito da una leggera salsa mediterranea, dalla freschezza dei pomodorini e dalle olive taggiasche.

The delicate taste of sea bass is enhanced by a light Mediterranean sauce, complemented by the freshness of cherry tomatoes and Taggiasca olives.

s T Filetto di manzo, purea di patate, tartufo e jus di manzo 44

Beef fillet, potato purée, truffle and beef jus

(7,12)

Un tenero filetto di manzo servito su una soffice purea di patate, con lamelle di tartufo fiorentino di San Miniato e un raffinato jus di manzo.

A tender beef fillet, served over velvety potato purée and enriched by aromatic San Miniato truffle and a refined beef jus.



CONTORNI / SIDE DISHES

Patatine fritte 16

French fries

(1,5)

Patate arrosto 16

Roasted potatoes

(1,3,6,7,8,10,11,13)

Verdure grigliate 16

Grilled vegetables



DOLCI / DESSERTS

Croissant 6

Croissant

(1,3,5,6,7,8,10,11,12,13)

Cannoncino 8

Cream-filled pastry horn

(1,3,5,6,7,8,10,11,12,13)

Cannolo siciliano 8

Sicilian cannolo

(1,3,5,6,7,8,10,11,12,13)

Selezione di biscotteria 12

Selection of biscuits

(1,3,5,6,7,8,10,11,12,13)

Caffè affogato 12

Affogato coffee

(1,7)

Un'icona fiorentina in cui l'intensità dell'espresso incontra la cremosità del gelato, creando un perfetto equilibrio tra dolce e amaro, caldo e freddo.

An iconic Florentine delight where rich espresso meets creamy gelato, creating a perfect contrast between sweet and bitter, hot and cold.



DOLCI / DESSERTS

Gelati e sorbetti 14

Ice creams and sorbets

(1,7)

Tre palline a scelta tra: vaniglia, cioccolato, fragole, limone o squisite proposte del giorno.

Three scoops to choose from: vanilla, chocolate, strawberry, lemon or exquisite daily specials.

Dolci tentazioni del nostro Pastry Chef 16

Pastry Chef's sweet creations

(1,3,5,6,7,8,10,11,12,13)

È il cuore di Café Ginori e ne racchiude l'essenza più gioiosa. Un'intrigante scelta tra la selezione di dolci del giorno a cura del nostro Pastry Chef.

The heart of Café Ginori, encapsulating its playful essence.
An intriguing choice from the daily dessert offering, carefully crafted by our Pastry Chef.

Tagliata di frutta fresca 18

Sliced fresh fruit

Un'irresistibile selezione di frutta fresca di stagione per concludere il viaggio culinario con un'esplosione di colori e sapori.

A creative selection of fresh seasonal fruits to conclude the culinary journey with a burst of colours and flavours.



LISTA DEGLI ALLERGENI / LIST OF ALLERGENS

- | | |
|--|---|
| 1. Cereali contenenti glutine
Cereals containing gluten | 8. Frutta a guscio
Nuts |
| 2. Crostacei
Crustaceans | 9. Sedano
Celery |
| 3. Uova
Eggs | 10. Senape
Mustard |
| 4. Pesce
Fish | 11. Sesamo
Sesame Seeds |
| 5. Arachidi
Peanuts | 12. Anidride solforosa e solfiti
Sulphur dioxide and sulphites |
| 6. Soia
Soya Beans | 13. Lupini
Lupins |
| 7. Latticini
Milk and dairy products | 14. Molluschi
Mollusc |

Coperto € 8,00 per persona I.V.A. inclusa

Cover charge of € 8,00 per person V.A.T. included

T: Territorialità **V:** Vegetariano **S:** Piatto d'autore ***:** Prodotto surgelato

T: Territoriality **V:** Vegetarian **S:** Signature dish ***** Frozen product

Vi preghiamo di informarci se avete allergie o restrizioni alimentari.

*Il consumo di carne, pollame, pesce, crostacei o uova crudi o poco cotti può aumentare il rischio di malattie di origine alimentare.

Please inform us if you have any allergies or dietary restrictions.

* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase risk of food borne illness.

CAFÉ
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)