

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 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 grandi classici della cucina italiana reinterpretati dall'Executive Chef, dalle Tagliatelle Verdi "Ginori" ai Paccheri al Sugo di Astice, fino al raffinato Filetto di Manzo, con purea di patate e tartufo. Completa l'esperienza con l'intrigante selezione di dolci del giorno firmata dal nostro Pastry Chef.

Savour timeless Italian classics reimaged by the Executive Chef, from Tagliatelle Verdi "Ginori" and Paccheri with Lobster Sauce to the refined Beef Fillet, with potato purée and truffle. Complete your experience with an intriguing selection of daily desserts crafted 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)

✓ Polenta frita con ragù di funghi 15

Fried polenta with mushroom (2 pieces)

(5,9,12)

✚ 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

v **Misticanza di campo con formaggio gorgonzola,
noci e lamponi 24**

**Mixed field greens with gorgonzola cheese,
walnuts and raspberries**

(7,8,12)

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

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

Prosciutto crudo e bufala 26

Cured ham and buffalo mozzarella

(7,12)

L'incontro di due autentici simboli dell'italianità.

Con mozzarella di bufala campana di alta qualità e prosciutto crudo selezionato, questo piatto celebra l'eleganza e la freschezza della cucina italiana.

The perfect blend of two authentic symbols of Italian cuisine.

With the finest quality buffalo mozzarella from Campania and carefully selected cured ham, this dish celebrates the elegance and freshness of Italian cuisine.

s **ITA Toast con prosciutto cotto, fonduta
di parmigiano, rucola e aceto balsamico 28**

**ITA Toast with cooked ham, parmesan
Fondue, rocket salad and balsamic vinegar**

(1,3,5,7,8,10,11)



PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

✓ 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.

† Tagliatelle verdi "Ginori" 36

"Ginori" green tagliatelle

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

Una rivisitazione unica delle Lasagne alla Bolognese, con tagliatelle verdi e un ragù bianco di vitello, raffinato da una crema di Parmigiano Reggiano.

A unique reinterpretation of Lasagna alla Bolognese with green tagliatelle and white veal ragù, elevated by a refined and delicate Parmigiano Reggiano fondue.

s Paccheri al sugo di astice 44

Paccheri pasta 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 Pizza al padellino con pomodoro pelato bio,
mozzarella fior di latte e basilico 20

**Pan-baked pizza with organic peeled tomatoes,
fior di latte mozzarella and basil**

(1,5,7,8,13)

Pizza al padellino con pomodoro pelato biologico, mozzarella fior di latte e basilico fresco. Un classico italiano dalla consistenza soffice e fragrante.

Pan-baked pizza topped with organic peeled tomatoes, fior di latte mozzarella, and fresh basil. An Italian classic, with a soft, airy texture and fragrant flavours.

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

Beef tenderloin with potato purée, truffle and beef jus

(9,12)

Un tenero filetto di manzo servito con verdure alla griglia e un raffinato jus di manzo.

A tender beef fillet served with grilled vegetables and a refined beef jus.



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.



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

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)

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 / DESSERTS

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
Soy 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.

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)