

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 innovative.

Prosegui il tuo viaggio attraverso gli
iconici rituali St. Regis, impreziositi
dalle porcellane Ginori 1735:
dal leggendario Bloody Mary
all'Afternoon Tea Ritual, elevato
dalla presenza della Tea Sommelier,
che ti accompagnerà in un percorso
sensoriale tra miscele e infusi
artigianali, creati con ingredienti
selezionati e fiori.

Continue your journey through the
iconic St. Regis rituals, elevated
by Ginori 1735 porcelain—from
the legendary Bloody Mary to the
Afternoon Tea Ritual, enhanced by
the presence of the Tea Sommelier,
who will guide you through a
selection of artisanal teas and
infusions crafted with selected
ingredients and delicate blossoms.



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
The St. Regis Afternoon Tea, combined with
the presence of our Tea Sommelier and
the grace of Ginori porcelain.

TÈ CLASSICI 14 CLASSIC TEAS

English breakfast

Earl grey

Chai

Tè verde sencha
Sencha green tea

Tè verde jasmine
Jasmine green tea

RITUALE DEL TÈ TEA RITUAL

Selezione pregiata di Tè accompagnata
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 pastries.
Everyday from 3:30 to 5 pm.

55 a persona o 70 con un calice di Ferrari

55 per person or 70 with a glass of Ferrari



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

Il Viaggio di Dante The Journey of Dante

Le seguenti proposte di tè sono un'immersione sensoriale nella Divina Commedia, un viaggio tra luce e ombra attraverso i mondi e le suggestioni del capolavoro dantesco.

The following tea selections offer a sensory immersion into the Divine Comedy, a journey through light and shadow inspired by the evocative imagery of Dante's masterpiece.

Paradiso 18

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 18

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

Inferno 18

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 AND SOFT DRINKS

Aranciata Sanpellegrino 12

Coca Cola 12

Coca Cola Zero 12

Crodino 12

Fever Tree Ginger Ale 12

Ginger beer 12

Acqua tonica 12

Tonic water

Fever Tree acqua tonica 12

Fever Tree tonic water

Limonata Plose 12

Plose lemon flavoured soda

Sanbittèr 12

Sprite 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

sc Espresso illy 6

sc Cappuccino illy 8

sc Caffè Americano illy 6

American coffee

Caffè d'orzo 6

Barley coffee

sc Caffè freddo illy 6

illy iced coffee

Caffè shakerato 10

Shaken coffee

sc Cappuccino freddo illy 8

Cappuccino iced illy

sc 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

(Menta e Camomilla)

Fresh herbal tea

(Mint and Chamomile)

Tè deteinato 14

Decaffeinated tea

Tè freddo Dammann Frères 14

Dammann Frères chilled 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)

Tutti i cocktail preparati artigianalmente con succhi di frutta freschi

All cocktails are hand-crafted using freshly squeezed juices



IL RITUALE DEL BLOODY MARY / THE BLOODY MARY RITUAL

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)

(1,4,6,9,12)

Nel 1934, Fernand Petiot perfezionò il cocktail Bloody Mary al King Cole Bar del The 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 The 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.

Brunello Bloody Mary 28

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

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

(1,4,6,9,12)

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)

Tutti i cocktail preparati artigianalmente con succhi di frutta freschi
All cocktails are hand-crafted using freshly squeezed juices



COCKTAIL ESCLUSIVI / SIGNATURE COCKTAILS

28

White Americano

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

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

Dora

(Absolut Peach, Mancino Vermouth Sakura,
bitter Fusetti cacao, Persichetto Lunae)

(Absolut Peach, Sakura Mancino Vermouth,
Fusetti cacao bitter, Lunae Persichetto)

Renè

(Ginarte dry gin, Erba Cedrina Lunae,
mela, cetriolo, menta)

(Ginarte dry gin, Lunae Erba Cedrina,
apple, cucumber, mint)



COCKTAIL LOW-ALCOHOL E ANALCOLICI / ALCOHOL-FREE AND LOW-ALCOHOL COCKTAILS

24

Metropolitan 0.6 ABV

(Seedlip Grove 42, mirtillo, arancia, lime)

(Seedlip Grove 42, cranberry, orange, lime)

Regis Temple

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

(Apple vinegar, strawberry, grenadine, ginger beer)

SPA

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

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

Tutti i cocktail preparati artigianalmente con succhi di frutta freschi
All cocktails are hand-crafted using freshly squeezed juices



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%

Tourtel Lager <0,5%

TUSCAN CRAFT ALE

16

"Listra" (Birrificio 26 Nero)

Bier Blanche 4,7%

"Fedora" (Birrificio 26 Nero)

Golden Ale 5% (Gluten Free)

Guadagnata (Birrificio 26 Nero)

Amber Ale 6%



VINI / WINES

VINI ROSSI / RED WINES

	calice bottiglia	
Primitivo Rosso Salento IGT Belnoce	18	70
Ser Lapo Chianti Classico Riserva - Mazzei (Sangiovese, Merlot)	24	95
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	22	90
Pinot Grigio - Tramin	22	90
W... Dreams ... Chardonnay Jermann	30	140

VINI ROSÉ / ROSÉ WINES

	calice bottiglia	
Hype by Rosa del Golfo	20	70
Whispering Angel Chateau d'Esclans	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.	22	90
Ferrari Perlé - Bianco	26	170
Ferrari Perlé - Rosé	30	185
Bollinger Special Cuvée	33	180
Veuve Cliquot Rosé	42	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



LISTA DEGLI ALLERGENI / LIST OF ALLERGENS

1. Cereali contenenti glutine
Cereals containing gluten

2. Crostacei
Crustaceans

3. Uova
Eggs

4. Pesce
Fish

5. Arachidi
Peanuts

6. Soia
Soy beans

7. Latticini
Milk and dairy products

8. Frutta a guscio
Nuts

9. Sedano
Celery

10. Senape
Mustard

11. Sesamo
Sesame seeds

12. Anidride solforosa e solfiti
Sulphur dioxide and sulphites

13. Lupini
Lupins

14. Molluschi
Mollusc

SC: Illy Certificato di Sostenibilità per la Conservazione
della Foresta Pluviale e il Commercio Equo.

SC: Illy Sustainably Certified in terms of
Rainforest Conservation and Fair Trade.

Vi preghiamo di informarci se avete allergie o restrizioni alimentari.
Please inform us if you have any allergies or dietary restrictions.

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)

