

---

# The Winter Garden Bar

---





---

## La Storia dell'Hotel

---

The St. Regis Florence fu costruito nel 1432 ed era noto originariamente come il Palazzo della famiglia nobile Giuntini. Questo palazzo fu progettato principalmente da Filippo Brunelleschi, lo stesso architetto che costruì la cupola della famosa cattedrale di Firenze. Nel 1866, dopo essere stata acquistata dalla famiglia Kraft, questa residenza privata venne convertita in hotel, periodo in cui fu realizzato anche il celebre Giardino d'Inverno: uno spazio per occasioni speciali, arricchito da una fontana in marmo bianco e da una varietà di piante ornamentali sotto la balconata. In questa splendida cornice, si trova il Winter Garden Bar and Restaurant, dominato da uno splendido soffitto in vetro colorato e da un imponente lampadario in vetro soffiato di Murano da trecento chili.



The Winter Garden Bar

Ogni giorno dalle 18:00 alle 01:00

## The St. Regis Signature Rituals

---

### Rituale del Bloody Mary

Bloody Mary Classico oppure  
Brunello Bloody Mary in versione unica  
de The St. Regis Florence con un tocco  
di Grappa di Brunello, abbinato ad un  
piccolo regalo del nostro Chef.

28

---

### L'Arte del Sabrage

L'iconica Arte St. Regis del Sabrage,  
un rituale che risale al XIX secolo e prevede  
l'apertura di una bottiglia di spumante  
con un elegante sciabola.

Tutti i giorni dalle 18:00 alle 19:00

26

---

### Luminaries Spirits Ritual

Un viaggio alla scoperta dei tuoi distillati  
preferiti. Tre esperienze diverse per  
divertirsi e scoprire segreti e aneddoti  
che si celano dietro ogni etichetta.

Tutti i giorni dalle 21:00 alle 24:00

### Viaggio nelle Highlands - Whisky

130

### Agave a 360° - Tequila e Mezcal

110

### Eredità Coloniale - Rum

90

---

Per informazioni e prenotazioni

[restaurant.stregis@stregis.com](mailto:restaurant.stregis@stregis.com)

+39 055 2716 3787

---

## La Storia del Bloody Mary

---

Nel 1934, Fernand Petiot divenne barista presso The St. Regis New York, portando il "Bloody Mary", un drink a base di vodka e succo di pomodoro che aveva iniziato a preparare a Parigi. Fu presso il King Cole Bar de The St. Regis New York che Petiot perfezionò la sua formula. Fu ribattezzato "Red Snapper" per attrarre la clientela d'élite dell'hotel... e anche se il nome potrebbe non aver preso piede, il drink piccante sicuramente sì. Scoprite la nostra selezione di Bloody Mary, che celebra il cocktail iconico St. Regis e lo spirito cosmopolita che ne ispira le interpretazioni varie.



### L'Originale Bloody Mary 28

Vodka, Succo di Pomodoro, Succo di Limone, Salsa Worcestershire, Salsa Tabasco, Pepe Nero, Sale di Sedano, Sale Marino

---

### La Selezione dei Bloody Mary nel Mondo 28

Esplora la collezione mondiale di cocktail St. Regis Signature Bloody Mary che celebrano le influenze regionali

---

#### Brunello Bloody Mary - The St. Regis Florence

Vodka, Grappa di Brunello, Bloody Mary Mix\*, Miele di Acacia, Rosmarino

#### Mary Terranean - The St. Regis Rome

Vodka, Bloody Mary Mix\*, Peperoncino in Polvere, Olio d'Oliva, Origano, Basilico

#### Harry Texas Bloody Mary - The St. Regis Houston

Vodka, Tequila, Bloody Mary Mix\*, Zucchero, Jalapeño a Fette

Bloody Mary Mix\* — Succo di Pomodoro, Succo di Limone, Salsa Worcestershire, Salsa Tabasco, Pepe Nero, Sale di Sedano, Sale Marino

-1,4,6,9,12-

---

---

## Il Pentagramma 30

---

Il Winter Garden Bar non è semplicemente un bar: è un palcoscenico. Ogni sera sotto lo straordinario soffitto di vetro colorato dell'ottocento e il lampadario in vetro di Murano, il pianoforte da il "la" a un'esperienza che trascende il semplice atto del bere. Il rituale del Sabràge apre il sipario, le luci trasformano l'atmosfera e la musica dal vivo diventa la colonna sonora di una serata irripetibile.

La nostra Signature List nasce da questa unicità, il *fil rouge* è la musica: non come semplice decoro, ma come linguaggio narrativo, ogni cocktail è una nota e gli ospiti, la nostra orchestra.

### Suite N°1

Ginarte Dry Gin, Amaro Santoni, Cordiale St. Regis, Soda

### Serenata

Remy Martin VSOP, Mancino Sakura, Lamponi,  
Marchese Antinori Blanc de Blancs

### Opus III

Casamigos Blanco, Montelobos, Pompelmo, Miele, Wasabi, Tonica

### Bis

Laphroaig 10, Ananas, Orzata

### Claire de Lune

Belvedere, Frangelico, Lillet Blanc, Cioccolato



## I Classici 26

---

### **Martinez**

London Dry Gin, Vermouth Rosso, Liquore al Maraschino, Orange Bitter

### **Naked and Famous**

Mezcal, Chartreuse Jaune, Aperol, Succo di Limone

### **Old Cuban**

Rum Invecchiato, Sciroppo di Zucchero, Angostura Bitter,  
Succo di Limone, Foglie di Menta, Champagne Brut

### **Penicillin**

Blended Scotch Whisky, Lagavulin 16 y.o., Succo di Limone,  
Sciroppo di Miele, Ginger Fresco

### **Pisco Sour**

Pisco, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero

### **South Side**

London Dry Gin, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero, Foglie di Menta

### **Stinger**

Cognac, Crema di Menta Bianca

### **VE.N.TO**

Grappa Bianca Morbida, Succo di Limone, Sciroppo di Miele,  
Cordiale alla Camomilla

---

## Gli Analcolici 26

---

### **Gin's Hour**

Gin o°, Fragola, Lime, Tè Nero ai Frutti Rossi, Soda

### **Spritz 2.0**

Martini Floreale, Prosecco senza Alcol, Ginger Ale

### **Metropolitan**

Seedlip Grove 42, Cranberry, Arancia, Lime

### **Regis Temple**

Aceto di Mele, Fragola, Granatina, Ginger Beer

### **SPA**

Spinaci, Sedano, Cetriolo, Menta, Mela Verde

\*Tutti i cocktail sono creati fatti con succhi freschi spremuti a mano

## La Storia del Negroni

---

Era il 1919 a Firenze, quando il conte Camillo Negroni, un cliente abituale del nostro Winter Garden Bar nei primi anni del 1900, si fermava anche per un drink alla Drogheria Casoni, che si trovava all'angolo di Via de' Tornabuoni. Una sera, mentre beveva lì, chiese al barista Fosco Scarselli di completare il suo solito cocktail Americano con un po' di gin, in omaggio alle sue origini inglesi. Il risultato fu un drink con lo stesso colore rosso intenso e profondo, una sensazione piacevolmente secca sulla lingua e un sapore unico di ginepro. Da allora in poi, l'"Americano" del conte Negroni divenne quello che oggi conosciamo come il "Negroni": tre parti uguali di gin, vermouth rosso, bitter Campari e una fetta d'arancia.



### Il Negroni Originale 28

London Dry Gin, Bitter Campari, Vermouth Rosso

---

### Negroni d'Autore 28

Siamo lieti di presentarvi le nostre interpretazioni del cocktail Negroni

---

**Camillo** Woodford Reserve, Campari, Cynar, Orzo

**Anta** Patron Silver, Martini Riserva Ambrato, Bitter Rouge

**Fosco** Diplomatico Reserva Exclusiva Rum,  
Amaro Nonino, Campari, Caffè



---

## Dalla Cantina

---



## Vini Rossi (12,5 cl / 4,2 oz)

			
<b>Ser Lapo Chianti Classico</b> Riserva DOCG - Mazzei	Sangiovese, Merlot	22	90
<b>CastelGiocondo Brunello di</b> <b>Montalcino DOCG</b> - Frescobaldi	Sangiovese Grosso	30	155
<b>Poggio all'Oro Brunello di</b> <b>Montalcino DOCG</b> - Banfi	Sangiovese Grosso	50	220
<b>Tignanello Toscana IGT</b> Antinori	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	60	350
<b>Argentiera Bolgheri DOC</b> Superiore - Argentiera	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	---	---
<b>Schweizer Pinot Nero</b> <b>Alto Adige DOC</b> - Franz Haas	Pinot Nero	---	---
<b>Barolo DOCG</b> - Oddero	Nebbiolo	---	---
<b>Costasera Amarone della</b> <b>Valpolicella DOCG</b> - Masi	Corvina, Rondinella, Molinara	28	125

## Vini Bianchi & Rosati (12,5 cl / 4,2 oz)

<b>Campo della Pieve Vernaccia di</b> <b>San Gimignano DOCG</b> Colombaio di Santa Chiara	Vernaccia di San Gimignano	20	90
<b>Mezzo Braccio Toscana IGT</b> Antinori	Riesling	---	---
<b>Cervaro della Sala Umbria IGT</b> Antinori	Chardonnay, Grechetto	---	---
<b>Gewürztraminer Alto Adige DOC</b> Alois Lageder	Gewürztraminer	20	90
<b>Pinot Grigio Alto Adige DOC</b> Tramin	Pinot Grigio	22	90
<b>Vulcaia Fumè Veneto IGT</b> - Inama	Sauvignon Blanc	24	100
<b>W...Dreams... Venezia Giulia IGT</b> Jermann	Chardonnay	24	110
<b>"A" Rosato Toscana IGT</b> - Antinori	Aleatico	22	90
<b>Whispering Angel</b> Château d'Esclans	Grenache, Cinsault, Rolle	22	90

## Bollicine Italiane (12,5 cl / 4,2 oz)

			
<b>Crede Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Bisol 1542</b>	Glera, Verdiso, Pinot Bianco	20	90
<b>Cuvée Prestige Franciacorta DOCG Ca' del Bosco</b>	Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	26	130
<b>Marchese Antinori "Blanc de Blancs" Franciacorta DOCG - Antinori</b>	Chardonnay, Pinot Bianco	26	120
<b>Bellavista Satèn Franciacorta DOCG - Bellavista</b>	Chardonnay	---	---
<b>Cabochon Franciacorta DOCG Monterossa</b>	Chardonnay, Pinot Nero	---	---
<b>Annamaria Clementi Franciacorta DOCG - Ca' del Bosco</b>	Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	---	---
<b>Perlé Rosé Trento DOC Riserva Ferrari</b>	Pinot Nero, Chardonnay	30	185

## Champagne (12,5 cl / 4,2 oz)

<b>Billecart - Salmon Brut Réserve</b>	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	38	190
<b>Bollinger Special Cuvée</b>	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	33	180
<b>Comte de Montaigne Extra Brut Grande Réserve</b>	Pinot Noir, Chardonnay	28	130
<b>Cristal Louis Roederer</b>	Pinot Noir, Chardonnay	***	770
<b>Dom Perignon Brut Vintage</b>	Pinot Noir, Chardonnay	***	525
<b>Krug Grande Cuvée</b>	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	85	560
<b>Ruinart Blanc de Blancs</b>	Chardonnay	46	240
<b>Billecart - Salmon Rosé</b>	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	---	---
<b>Veuve Clicquot Rosé</b>	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	42	210

## Vini da Dessert (7cl / 2,3 oz)



<b>Ben Ryé</b> - Donna Fugata	Zibibbo	24
<b>Moscato Rosa</b> - Franz Haas	Moscato rosa	—
<b>Muffato della Sala</b> - Antinori	Sauvignon Blanc, Grechetto, Gewürztraminer, Sémillon, Riesling	24
<b>Vin Santo</b> - Badia Coltibuono	Trebbiano, Malvasia	20

### Porto (7cl / 2,3oz)

Graham's 20 anni	28
Graham's 30 anni	36
Graham's 40 anni	42
Graham's Fine White	22
Graham's Tawny	24

### Madeira (7cl / 2,3oz)

H.M.Borges	Dolce	22
------------	-------	----

### Sherry (7cl / 2,3oz)

Tio Pepe	Molto Secco	22
----------	-------------	----

## Birre Artigianali Toscane 16

<b>Listra</b> Birrificio 26 Nero	<b>Blanche</b>	Fresca, Dissetante, Floreale	4,7%
<b>Fedora</b> Birrificio 26 Nero	<b>Golden Ale</b>	Fruttata, Floreale, Leggermente Amara	5%
<b>Guadagnata</b> Birrificio 26 Nero	<b>Amber Ale</b>	Speziata, Tostata, Caramellata	6%
<b>La Mancina</b> Birrificio del Forte	<b>Belgian Strong Ale</b>	Morbida, Fruttata, Complessa	7,5%

## Birre Nazionali e Analcoliche 12

<b>Moretti</b>	<b>Pilsner</b>	Floreale, Maltata, Finemente Amara	4,6%
<b>Peroni Nastro Azzurro</b>	<b>Pilsner</b>	Dissetante, Fresca, Floreale	5,1%
<b>Tourtel</b>	<b>Lager</b>	Rinfrescante, Dissetante	<0,5%

---

Liscio o con Ghiaccio

---



## Distillati (4cl / 1,35oz)

I prezzi indicati di seguito si intendono per prodotto liscio o con ghiaccio, se richiesto in un cocktail saranno addebitati con un supplemento di 5 euro.

Gin			Vodka		
Copper Strength	Firenze	32	VKA	Toscana	28
Floressence	Firenze	26	Absolut	Svezia	22
Ginarte	Firenze	24	Absolut Citron	Svezia	22
Jimmy (21% alc.)	Firenze	22	Absolut Vanilla	Svezia	22
Peter in Florence	Firenze	28	Absolut Elyx	Svezia	30
Vallombrosa	Firenze	26	Belvedere	Polonia	24
Ambrosia	Toscana	24	Chopin	Polonia	28
Sabatini	Toscana	24	Potocki	Polonia	30
Gil Peated	Italia	26	Ciroc	Francia	26
Malfy Pompelmo Rosa	Italia	24	Grey Goose	Francia	28
Beefeater	Inghilterra	22	Beluga Gold	Montenegro	48
Bombay Sapphire	Inghilterra	22	Line		
Martin Miller's	Inghilterra	24	Mamont	Russia	28
Oxley	Inghilterra	30	Stolichnaya Elit	Russia	32
Plymouth Navy Strength	Inghilterra	28	Ketel One	Olanda	24
Silent Pool	Inghilterra	30	Tito's	Stati Uniti	24
Sipsmith	Inghilterra	26	Nikka Coffey	Giappone	30
Sipsmith V.J.O.P.	Inghilterra	30			
Hendrick's	Scozia	24			
Tanqueray	Scozia	22			
Tanqueray N°Ten	Scozia	26			
Elephant	Germania	26			
Monkey 47	Germania	30			
Gin Mare	Spagna	24			
Nordés	Spagna	24			
Nikka Coffey	Giappone	28			
Roku	Giappone	24			
Bobby's Dry	Olanda	26			
Dutch Courage	Olanda	28			
N°3	Olanda	24			

---

**Rum - Ron - Rhum**

Caroni 17	68
Clement Rare Cask	36
Depaz XO	40
Diplomatico Reserva 12	28
El Dorado 12	28
El Dorado 21	38
Exquisito 1990	30
Flor de Caña 18	30
Flor de Caña 25	46
Gosling's Black Seal	24
J.M Millésimé 2000	54
Karukera Reserve Spéciale	28
Saint James Blanc	24
Santa Teresa Solera 1796	28
Zacapa Royal	62

---

**Tequila**

Casamigos Blanco	26
Casamigos Reposado	28
Casamigos Anejo	32
Clase Azul Plata	42
Clase Azul Reposado	70
Don Julio Blanco	26
Don Julio Reposado	28
Don Julio 1942	54
Fortaleza Anejo	40
Herradura Reposado	26
Herradura Extra Anejo	80
Selección Suprema	
Jose Cuervo Res. Familia	56
Patròn Anejo	32
Patròn Reposado	28
Patròn Silver	26

---

**Mezcal**

Alipus	30
Montelobos	34
Pechuga Del Maguey	68

---

**Cachaça**

Leblon	24
--------	----

---

**Cognac**

Courvoisier X.O.	48
Hennessy Paradis	220
Hennessy X.O.	56
Louis XIII Remy Martin	440
L'Or de Martell	320
Martell V.S.O.P.	26
Martell X.O.	60
Remy Martin V.S.O.P.	26
Remy Martin X.O.	52

---

**Armagnac**

Dartigalongue	32
Laberdolive Hors d'Age	42
Sables Fauv.	

---

**Brandy**

Cardenal Mendoza	24
Villa Zarri 10	26

---

**Calvados**

Chateau du Breuil 20	40
Coeur de Lion Drouin 25	54
Père Magloire	24
Prestige Camut 50	70

---

## Whiskey & Whisky (4cl / 1,35oz)

---

### Scotch Single Malt Whisky

#### Highland

Aberfeldy 12	28
Glenfiddich 12	26
Glenmorangie Nectar d'Or	32
Oban 14	28
The Dalmore 15	40
The Dalmore Alexander III	60

#### Islands

Ardbeg 10	28
Bowmore 12	28
Caol Ila 18	58
Highland Park 18	48
Lagavulin 16	32
Laphroaig 10	26
Laphroaig 25	98
Talisker 25	62

#### Speyside

Aberlour 18	34
Aultmore 12	30
Balvenie 14 Caribbean Cask	38
Glenfarclas 15	34
Mortlach 20	60
The Glenlivet Founder's Reserve	24
The Glenlivet 18	40
The Macallan 12 Double Cask	34
The Macallan 15 Double Cask	62
The Macallan 18 Double Cask	74
The Macallan Rare Cask	100

### Scotch Blended Whisky

Chivas Regal 12	24
Chivas Regal 18	32
Chivas Royal Salute (21 y.o.)	48
Johnnie Walker Black L.	24
Johnnie Walker Green L.	30
Johnnie Walker Blue L.	58

### Japanese Whisky

Nikka Coffey Malt	30
Nikka From the Barrel	30
Nikka Miyagikyo	34
Suntory Hibiki Harmony	40
Suntory The Yamazaki Single Malt 12	86

### American Whiskey

Basil Hayden's	32
Buffalo Trace	26
Bulleit Rye	24
Few Rye	30
Jack Daniel's Old 7	24
Jack Daniel's Single Barrel	28
Jim Beam Signature Craft	30
Knob Creek Bourbon (9 y.o.)	28
Knob Creek Rye	28
Maker's Mark	26
Michter's Bourbon	30
Woodford Reserve	30

### Irish Whiskey

Jameson	24
Jameson Black Barrel	24
RedBreast (12 y.o.)	28

### Canadian Whisky

Canadian Club	22
---------------	----

## Aperitivi (6 cl / 2 oz) 22

---

Antica Formula Carpano, Aperol, Bitter Bianco Luxardo, Campari Bitter, Carlo Alberto Riserva Rosso, Cinzano Rosso 1757, Carpano Punt e Mes, China Clementi, Cocchi Vermouth Rosso, Lillet Blanc, Macchia Vermouth, Mancino Vermouth Rosso, Martini (Bitter / Bianco / Dry / Rosso / Fiero / Rosato), Noilly Prat Original Dry, Pastis (Ricard / Pernod), Pimm's N° 1, Select, Winestillery (Bitter / Vermouth)

---

## Amari (4 cl / 1,35 oz) 22

---

Amaro del Capo, Amaro Nonino, Averna, Branca Menta, Braulio, Cynar, Fernet Branca, Jefferson, Montenegro, Rabarbaro Zucca, Ramazzotti

---

## Liquori Italiani 24 (4 cl / 1,35 oz)

---

Acqua di Cedro Nardini, Amaretto Disaronno, Frangelico, Galliano, Limoncello Villa Massa, Essentiae Lunae (Caffè / Erba Cedrina / Persichetto / Rosolio), Mirto Raro Wild, Sambuca Molinari, Strega

## Liquori

### Internazionali 24 (4 cl / 1,35 oz)

---

Absinthe La Fée, Bailey's, Chambord, Chartreuse (Jaune / Verte), Cointreau, D.O.M. Benedictine, Drambuie, Elephant Sloe Gin, Grand Marnier, Licor 43, Midori, Pimm's, St. Germain

---

## Grappe (4 cl / 1,35 oz)

---

Barbaresco Gaja	<i>Piemonte</i>	24
Brunello Banfi	<i>Toscana</i>	24
Fragolino Nonino	<i>Friuli</i>	38
Camomilla R. Levi	<i>Piemonte</i>	30
Oltre il Vallo Berta	<i>Piemonte</i>	28
Po'di Poli Morbida	<i>Veneto</i>	24
Sassicaia Poli	<i>Veneto</i>	38
Tignanello Antinori	<i>Toscana</i>	28

---

## Acqueviti (4 cl / 1,35 oz)

---

Riserva Nonino		48
<i>Friuli</i>		
Pisco Portòn Acholado		26
<i>Perù</i>		
Kirsch Massenez		22
<i>Francia</i>		
Pere Williams Massenez		22
<i>Francia</i>		

---

## Bibite, Tè e Caffetteria





---



<b>Succhi e Bibite</b>		<b>Caffetteria</b>	
<b>Analcoliche</b>			
Aranciata Sanpellegrino	12	Caffè Americano	10
Pepsi	12	SC Caffè d'Orzo illy	10
Pepsi Max	12	SC Caffè al Ginseng illy	10
Chinotto Lurisia	12	SC Caffè Shakerato illy	10
Crodino	12	SC Cappuccino illy	12
Fever Tree Ginger Ale	12	SC Cappuccino Frozen illy	12
Fever Tree Ginger Beer	12	Cioccolata Calda	12
Fever Tree Acqua Tonica	12	SC Espresso illy	10
Fever Tree Soda	10	SC Espresso Doppio illy	12
Limonata Plose	12	Infusione a Caldo con Ingredienti Freschi	12
Red Bull	12	Latte Macchiato	10
Sanbitter Rosso / Bianco	12	Tè Freddo Dammann Frères	12
Seven Up	12		
<b>Succhi di Frutta</b>	12		
Albicocca		<b>Le Tisane</b> 12	
Ananas		(Dammann Frères, France, Since 1692)	
Cranberry			
Frutto della Passione		Camomilla	
Lychee		Menta Piperita	
Mela Rossa		Rooibos Cedeberg	
Mirtillo		Tiglio di Carpentras	
Pera		Verbena	
Pesca		Tisane du Berger (Fiori di Tiglio, Verbena, Citronella, Menta, Fiori d'Arancio)	
<b>Spremuta Fresca</b>	14		
Arancia			
Limone			
Pompelmo			

# L'Esperienza del Tè

(Dammann Frères, France, Since 1692)

		Tè Nero		Sfuso	Busta
				14	12
	La miscela esclusiva firmata de The St. Regis Florence	Aromi di Ananas, Caramello e Maraschino	•		Cina
	Breakfast	Assam, Ceylan, Darjeeling	•	•	India, Sri Lanka
	Ceylan O. P.	Gusto Corposo e Forte	•	•	Sri Lanka
	Darjeeling	Mandorle, Pesche Mature	•	•	India
	Earl Grey Yin Zhen	Bergamotto, Fiordalisi	•	•	Cina
	Earl Grey Decaffeinato	Bergamotto, Fiordalisi		•	Cina
	Lapsang Souchong	Legno di Pino Affumicato	•	•	Cina
	Paul&Virginie	Caramello, Frutti Rossi	•		Cina, Sri Lanka
	Pomme d'Amour	Pezzi di Mela al Forno e Caramellati	•		Cina, Sri Lanka
	Vaniglia	Mite e Caldo		•	Cina
	4 Frutti Rossi	Pezzi di Frutti Rossi	•		Cina, Sri Lanka
		<b>Tè Oolong</b>			
	Caramello	Aroma di Caramello	•		Cina
	Fancy	Castagne e Poca Caffaina	•		Cina
		<b>Tè Pu-erh</b>			
	Cang Yuan	Sfumature Scure, Intense, Legnose e Terrose	•		Cina
		<b>Tè Verde</b>			
	Gunpowder	Foglie Arrotolate a Forma di Perle		•	Cina
	Jasmin	Fiori di Gelsomino	•	•	Cina
	L'Oriental	Frutto della Passione, Pesca	•	•	Cina
	Touareg	Foglie di Menta Il Tè del Deserto	•	•	Cina
		<b>Tè Bianco</b>			
	Passion de Fleurs	Petali di Rosa, Albicocca	•	•	Cina

---

## Dalla Nostra Cucina

dalle 18:00 alle 22:30

---



## Delizie

dalle 18:00 alle 22:30

---

**Suppli Pomodoro e Mozzarella (2 pz.) 12**

-1,3,7,8,9,12-

**Prosciutto Crudo e Parmigiano Reggiano 16**

-7,12-

**T Insalata Mista con Verdure Croccanti 26**

-9-

**V Caprese di Bufala con Pomodori Datterini e Basilico 32**

-7-

**V Insalata Caesar 29**

**con Petto di Pollo alla Piastra +7**

-1,3,4,7,8,12-

**\*Gamberi alla Piastra, Cuori di Lattuga e Salsa Tartara 42**

-1,2,3,4,7,8,12-

**Toast Prosciutto Cotto e Formaggio con Patatine Fritte 26**

-1,5,6,7,8,11,12,13-

**Club Sandwich Classico con Patatine Fritte 44**

(Petto di Pollo, Pancetta, Uovo Sodo, Lattuga Romana,  
Pomodoro, Maionese)

-1,3,4,5,7-

**T The St. Regis Burger con Patatine Fritte 44**

(Carne di Manzo, Lattuga, Pomodoro, Formaggio Cheddar, Maionese)

-1,3,5,7,8,11,13-

**V Spaghetti al Pomodoro e Basilico 34**

-1,7,9-

## Golosità

---

**Tagliata di Frutta Fresca 32**

**Cheese Cake ai Frutti di Bosco 22**

-1,3,5,6,7,8,11,12,13-

**Crème Brûlée 20**

-3,7-

**Tiramisù Classico 22**

-1,3,7,8-

### **V Selezione di Sorbetti e Gelati di Nostra Produzione**

(Vaniglia, Cioccolato, Pistacchio, Fragola,  
Limone, Frutto della Passione)

**1-2 palline 16**

**3-4 palline 20**

-1,4,7,8-

Gentile Cliente, qui trova l'elenco delle famiglie degli allergeni, i quali potrebbero essere contenuti nei nostri piatti. Puoi ritrovare i vari allergeni sul menù tramite gli appositi numeri. Per eventuali chiarimenti il nostro staff rimane sempre a vostra disposizione.

- |                               |                                  |
|-------------------------------|----------------------------------|
| 1. cereali contenenti glutine | 8. frutta a guscio               |
| 2. crostacei                  | 9. sedano                        |
| 3. uova                       | 10. senape                       |
| 4. pesce                      | 11. sesamo                       |
| 5. arachidi                   | 12. anidride solforosa e solfiti |
| 6. soia                       | 13. lupini                       |
| 7. latte e latticini          | 14. molluschi                    |

T: Territorialità

V: Vegetariano

\* Prodotto Acquistato Surgelato

SC: Sostenibilità Certificata illy in termini  
ambientali, economico e sociali

Coperto di 8 euro per persona  
I.V.A. Inclusa