

---

# The Winter Garden Restaurant

---





**ST REGIS**  
FLORENCE

**CARTA DELLA CENA**  
***DINNER MENU***

Servita dalle ore 19.00 alle ore 22.30

*Served from 7 pm to 10:30 pm*

*Gentile Ospite, ci permetta di darLe il benvenuto in uno degli ambienti più eleganti e sofisticati nel cuore di Firenze! Immerso nel St. Regis Florence, il nostro Giardino d'Inverno in stile Art Nouveau è decorato con un grande velario policromo disegnato da Ezio Giovannozzi che rappresenta una visione allegorica della città di Firenze.*

*Il Giardino d'Inverno oggi ospita il nostro Ristorante, un luogo incantevole dove incontrarsi per un light lunch, un aperitivo "frizzante", una cena suggestiva e godersi gli iconici Rituali del St. Regis.*

*Guidati dall'Executive Chef Gentian Shehi, vivrete momenti gastronomici genuini dove convivono innovazione, tradizione e territorio. L'idea di cucina dell'Executive Chef e del suo team è caratterizzata da un alto livello di dinamismo e viene frequentemente rinnovata, per incontrare i gusti sia del pubblico fiorentino che internazionale.*

*Le note del nostro pianoforte stanno già riempiendo questo luogo incantato di magia che siamo sicuri catturerà tutti i vostri sensi.*

\*\*\*\*\*

*Dear Guest, allow us to welcome you to one of the most elegant and sophisticated setting in the heart of Florence! Nested in the St. Regis Florence, our Art Nouveau style Winter Garden is decorated with a large polychrome velarium designed by Ezio Giovannozzi which represents an allegorical vision of the city of Florence.*

*The Winter Garden today is hosting our Restaurant, an enchanting place to meet for a light lunch, a colorful aperitif, an immersive dinner and enjoy the iconic St. Regis Rituals.*

*Led by Executive Chef Gentian Shehi, you will live genuine gastronomic moments where innovation, tradition and territory coexist. The idea of cooking by Executive Chef and his team is characterized by a high level of dynamism and is frequently renewed, in order to meet the tastes of both the Florentine and international audience.*

*The notes of our piano are already filling this enchanted place with magic that we are sure will capture all your senses.*

---

## Antipasti

### *Starters*

---

#### V VEGETALI 30

“Millefoglie”, Gelato al Caprino

*Roasted Vegetable Millefeuille and Goat Cheese Gelato*

-7-

#### S T MANZETTA “SU TELA” 34

Battuta al Coltello, Condimenti della Tradizione

*Steak Tartare with Sweet and Sour Shallot, Anchovies, Parsley,  
Pasteurized Egg Yolk Paste and Fried Capers*

-3,4,5,7,9,12-

#### \*MARE 38

Crudo con Maionese allo Yuzu, Salicornia

*Selection of Raw Fish and Seafood with Yuzu Mayonnaise, Samphire*

-2,3,4,5,8,9,12,14-

#### T CAPESANTE 42

Rigatino Toscano, Piselli e Caviale

*Seared Scallops with Tuscan Rigatino, Peas and Caviar*

-4,7,9,10,12,13-

---

**Primi**  
*First Courses*

---

**V RISOTTO 38**

Cacio e Pepe, Primizie dell'Orto  
*Risotto Cacio e Pepe with Seasonal Vegetables*

-7,9,12-

**RAVIOLI 42**

Di Dentice, Crema di Datterini Gialli, Pomodori Semi-Canditi e Basilico  
*"Ravioli" Pasta Filled with Red Snapper, Cream of Yellow Cherry Tomatoes,  
Semi-Dried Tomatoes and Basil*

-1,3,4,7,8,9,11,12,13-

**T PAPPARDELLA 42**

Di Faraona, Asparigi e Spugnole  
*"Pappardelle" Pasta with White Guinea Fowl, Asparagus and Morel Mushrooms*

-1,3,7,8,9,11,12,13-

**TAGLIOLINI 46**

Gallinella, Burro e Tartufo  
*"Tagliolini" Pasta with Sea Bream Ragù, Butter and Truffle*

-1,3,4,7,8,9,11,12,13-

---

**Secondi**  
***Main Courses***

---

**IL GIOCO DEL GALLETTO “Since 2014” 48**

Petto alla Piastra, Coscia Glassata con Aceto e Miele, Crocchetta di Sovracoscia alle Erbe,  
Spinacini Novellil, Battuto di Olive Taggiasche, Paté di Fegatini, Galantina al Tartufo

*Roasted Breast, Glazed Leg with Honey and Vinegar, Fried Thigh Filled with Herbs,  
Baby Spinach, “Taggiasche” Olives Tapenade, Livers Paté, Chicken Galantine with Truffle*

-1,3,5,7,8,9,10,12-

**ROMBO 48**

Salsa Champagne, Ortaggi

*Roasted Turbot Fillet with Champagne Sauce and Fresh Seasonal Sautéed Vegetables*

-4,7,9,12-

**AGNELLO 50**

Peperoni, Patate, Yogurt e Menta

*Lamb Loin Wrapped in Red Peppers, Potatoes, Yogurt and Mint*

-5,7,9,10,11,12-

**RICCIOLA 55**

“BBQ”, Gaspacho Verde, Misticanza e Frutta di Stagione

*Smoked Amberjack Fillet with “BBQ”, Mixed Greens and Seasonal Fruit*

-1,6,7,9,10,11,12,13-

## LISTA DEGLI ALLERGENI / LIST OF ALLERGENS

*Gentile Cliente,  
qui trova l'elenco delle famiglie degli allergeni,  
i quali potrebbero essere contenuti nei nostri piatti.  
Può ritrovare i vari allergeni sul menù tramite gli appositi numeri.  
Si prega di comunicare al personale allergie, intolleranze o esigenze alimentari.  
Per eventuali chiarimenti il nostro staff rimane sempre a vostra disposizione.*

*Dear Guest,  
below you will find the list of allergens, which may be contained in our dishes.  
You may find the allergens on the menu through the opposite number.  
Please, inform us of any allergies, intolerances or dietary requirements.  
For any further questions, our staff is at your complete disposal.*



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



13. Lupini  
Beans Lupins



7. Latte e latticini  
Milk and dairy products



14. Molluschi  
Mollusc

**T:** Territorialità **T:** Territoriality **V:** Vegetariano **V:** Vegetarian

**S:** Piatto d'autore **S:** Signature dish

\*Prodotto acquistato surgelato \*Frozen product

° Prodotti per uso da crudo, di difficile reperibilità da noi trattati e poi abbattuti a  $-36^{\circ}$  (al cuore  $-20^{\circ}$ ) e conservati a  $-18^{\circ}$ , per garantire la freschezza, secondo quanto previsto dal Reg (CE) n.853/2004.

° Product for raw use freshly rare availability, in house treated and chilled at  $-36^{\circ}$  (in the middle  $-20^{\circ}$ ) and preserved at  $-18^{\circ}$ , in order to guarantee quality, following European community laws (CE) n.853/2004