



ST REGIS
FLORENCE

THE HOUSE OF
Celebration

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER



December 31, 2026
From 7 pm



Accogliete il nuovo anno al Winter Garden Restaurant, sotto il suo iconico lampadario in vetro di Murano. La celebrazione prende il via con un raffinato aperitivo nella Balconata, accompagnato da un calice di benvenuto di Champagne Bollinger, e prosegue con un elegante Cena di Gala di sette portate, accompagnata da musica dal vivo. I tradizionali rituali di Capodanno e un'ampia selezione di dessert ispirati alle festività regalano un memorabile finale all'esperienza gastronomica, prima che i festeggiamenti continuino con un DJ set, invitando gli ospiti ad accogliere il nuovo anno nel più autentico stile St. Regis.

Welcome the New Year at the Winter Garden Restaurant beneath its iconic Murano glass chandelier. The celebration begins with a refined aperitif in the Balconata, accompanied by a welcome flute of Bollinger Champagne, and continues with an elegant seven-course Gala Dinner, accompanied by live music. Traditional New Year's Eve rituals and a lavish selection of festive desserts provide a memorable finale to the dining experience, before the festivities continue with a DJ set, inviting guests to welcome the year ahead in timeless St. Regis style.

New Year's Eve Gala Dinner

Dalle ore 19.00 | From 7 pm

Aperitivo in Balconata con calice di benvenuto di Champagne Bollinger
Aperitif in Balconata with a welcome flute of Bollinger Champagne

BENVENUTO DELLO CHEF

Bombolone salato ripieno di crema al parmigiano e polvere di pomodori secchi
Savory doughnut filled with parmesan cream and dried tomato powder

SANDWICH

Sandwich di triglia con mousse di gamberi, salsa al tartufo nero
Red mullet sandwich with shrimp mousse and black truffle sauce

LINGOTTO D'ORO

Terrina di foie gras e nocciole, cioccolato Valrhona 70%, oro
Foie gras and hazelnut terrine, 70% Valrhona chocolate and gold leaf

MARE NOSTRO

Cavatelli verdi fatti a mano, frutti di mare e pomodorini invernali
Handcrafted green cavatelli with seafood and winter cherry tomatoes

VITELLO

Filetto, emisfero vegetale in crosta, jus di carne, tartufo bianco
Veal fillet, vegetable hemisphere in crust, meat jus and white truffle

PRE-DESSERT

Pan brioche, sorbetto al cavolo rosso e vaniglia, gel al mandarino
Brioche bread, red cabbage and vanilla sorbet, mandarin gel

"ZUCCOTTO FIORENTINO"

Ganache al cioccolato fondente Valrhona 70%, crema alla vaniglia, spugna morbida, gel di Alchermes di Santa Maria Novella
Valrhona 70% dark chocolate ganache, vanilla cream, soft sponge cake and Santa Maria Novella Alchermes gel

LA TRADIZIONE

Cotechino artigianale e lenticchie
Artisanal cotechino with lentils

Piccola pasticceria e dolci della tradizione
Petit fours and traditional festive desserts

590 euro a persona, vini non inclusi
Calice di benvenuto incluso

590 euro per person, wines are not included
Complimentary welcome flute

The St. Regis Florence
Piazza Ognissanti 1, Firenze
stregisflorence.com
@stregisflorence

Winter Garden Restaurant
T +39 055 2716 3770
restaurant.stregis.com



Reservations:

T +39 055 2716 3770 | restaurant.stregis@stregis.com

Termini e condizioni: bambini fino a 5 anni a titolo gratuito; 50% di sconto per bambini dai 6 ai 12 anni. È obbligatoria la prenotazione.

Terms & conditions: childrens aged 5 years and under are complimentary; children aged 6 to 12 years receive 50% off. Advance reservation required.

