
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 quello firmato
dal Team del St. Regis Florence,
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

Distillati “su Misura”

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

+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. Scopriate 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*, Zuccheri, 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-

Mixology Atelier 38

Un'esperienza senza eguali, dove la mixology d'autore si eleva attraverso l'eleganza del servizio guéridon, sotto la guida del nostro Bar Manager. Dal signature Bloody Mary e l'iconico Negroni fino al Martini, ogni cocktail viene preparato al tavolo al momento con una pregiata selezione di ingredienti.



Brunello Bloody Mary

Il cocktail simbolo del St. Regis, reinterpretato dal nostro Team con un twist contemporaneo.
Vodka, Grappa di Brunello, Bloody Mary Mix*, Miele di Acacia, Rosmarino.

Aged Negroni

Una versione tutta da scoprire del cocktail simbolo della città di Firenze, impreziosito dalla tecnica dell'invecchiamento in botti di vin santo.
Ginarte, Winestillery Tuscan Vermouth, Campari.

Gin o Vodka Martini

L'intramontabile Martini, proposto nella sua versione più classica, dry o dirty, o personalizzato sulla base del gusto di ogni ospite con garnish e bitter speciali.

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

Low Alcol Cocktails 24

Spritz 2.0

Martini Floreale, Prosecco senza Alcol, Ginger Ale

Regis Temple

Aceto di Mele, Fragola, Granatina, Ginger Beer

SPA

Spinaci, Sedano, Cetriolo, Menta, Mela Verde

Metropolitan 0,6% Alc.

Seedlip Grove 42, Amaro Amara, Cranberry, Arancia, Lime

Gin's Hour 1,2% Alc

Jimmy, Fragola, Lime, Tè Nero ai Frutti Rossi, Soda

*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)



Ser Lapo Chianti Classico Riserva DOCG - Mazzei	Sangiovese, Merlot	24	95
CastelGiocondo Brunello di Montalcino DOCG - Frescobaldi	Sangiovese Grosso	30	155
Poggio all'Oro Brunello di Montalcino DOCG - Banfi	Sangiovese Grosso	55	260
Tignanello Toscana IGT Antinori	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	60	350
Argentiera Bolgheri DOC Superiore - Argentiera	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	48	250
Pinot Nero Alto Adige DOC Franz Haas	Pinot Nero	26	110
Barolo DOCG - Oddero	Nebbiolo	30	155
Costasera Amarone della Valpolicella DOCG - Masi	Corvina, Rondinella, Molinara	28	125

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

Campo della Pieve Vernaccia di San Gimignano DOCG Colombaio di Santa Chiara	Vernaccia di San Gimignano	22	90
Mezzo Braccio Toscana IGT Antinori	Riesling	22	90
Cervaro della Sala Umbria IGT Antinori	Chardonnay, Grechetto	38	160
Gewürztraminer Alto Adige DOC Alois Lageder	Gewürztraminer	20	90
Pinot Grigio Alto Adige DOC Tramin	Pinot Grigio	22	90
Vulcaia Fumè Veneto IGT - Inama	Sauvignon Blanc	26	120
W...Dreams... Venezia Giulia IGT Jermann	Chardonnay	30	140
"A" Rosato Toscana IGT - Antinori	Aleatico	22	90
Whispering Angel Château d'Esclans	Grenache, Cinsault, Rolle	22	90

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



Crede Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Bisol 1542	Glera, Verdiso, Pinot Bianco	22	90
Cuvée Prestige Franciacorta DOCG Ca' del Bosco	Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	26	130
Marchese Antinori "Blanc de Blancs" Franciacorta DOCG - Antinori	Chardonnay, Pinot Bianco	26	120
Bellavista Satèn Franciacorta DOCG - Bellavista	Chardonnay	30	175
Cabochon Franciacorta DOCG Monterossa	Chardonnay, Pinot Nero	38	225
Annamaria Clementi Franciacorta DOCG - Ca' del Bosco	Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	***	320
Perlè Rosé Trento DOC Riserva Ferrari	Pinot Nero, Chardonnay	30	185

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

Billecart - Salmon Brut Réserve	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	38	190
Bollinger Special Cuvée	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	33	180
Comte de Montaigne Extra Brut Grande Réserve	Pinot Noir, Chardonnay	28	130
Cristal Louis Roederer	Pinot Noir, Chardonnay	***	770
Dom Perignon Brut Vintage	Pinot Noir, Chardonnay	***	525
Krug Grande Cuvée	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	85	560
Ruinart Blanc de Blancs	Chardonnay	46	240
Billecart - Salmon Rosé	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	***	300
Veuve Clicquot Rosé	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	42	210

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



Asti Rosa Regale - Banfi	Moscato Bianco	22
Ben Ryé - Donna Fugata	Zibibbo	24
Moscato Rosa - Franz Haas	Moscato rosa	24
Muffato della Sala - Antinori	Sauvignon Blanc, Grechetto, Gewürztraminer, Sémillon, Riesling	24
Vin Santo - Badia Coltibuono	Trebbiano, Malvasia	22

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

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

Birre Nazionali e Analcoliche 12

Moretti	Pilsner	Floreale, Maltata, Finemente Amara	4,6%
Peroni Nastro Azzurro	Pilsner	Dissetante, Fresca, Floreale	5,1%
Tourtell	Lager	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
Ambrosia	Toscana	24	Belvedere	Polonia	24
Sabatini	Toscana	24	Chopin	Polonia	28
Malfy Pompelmo Rosa	Italia	24	Potocki	Polonia	30
Beefeater	Inghilterra	22	Ciroc	Francia	26
Bombay Sapphire	Inghilterra	22	Grey Goose	Francia	28
Martin Miller's	Inghilterra	24	Beluga Gold Line	Montenegro	48
Oxley	Inghilterra	30	Mamont	Russia	28
Plymouth Navy Strength	Inghilterra	28	Stolichnaya Elit	Russia	32
Silent Pool	Inghilterra	30	Ketel One	Olanda	24
Sipsmith	Inghilterra	26	Tito's	Stati Uniti	24
Sipsmith V.J.O.P.	Inghilterra	30	Nikka Coffey	Giappone	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 Fleur de Canne	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 Blanco	28
Fortaleza Reposado	36
Fortaleza Anejo	40
Herradura Extra Anejo	80
Selección Suprema	
Jose Cuervo Res. Familia	56
Patròn Silver	26
Patròn Reposado	28
Patròn Anejo	32

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
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

Coeur de Lion Drouin 25	54
Père Magloire	24
Prestige Camut 50	70
Roger Groult 12	48

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 Port Wood	30
The Dalmore 15	40
The Dalmore 18	55
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
The Macallan 25 Sherry Oak	280

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
Whistlepig 12	38
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, Bitter
Fusetti Cacao, Campari Bitter,
Carpano Punt e Mes, China
Clementi, Cocchi Vermouth
Rosso, Lillet Blanc, Macchia
Vermouth, Mancino Vermouth
Rosso, Martini (Bitter / Bianco /
Dry / Rosso / Fiero / Rosato),
Mulassano Vermouth Rosso,
Noilly Prat Original Dry, Pastis
(Ricard / Pernod), Pimm's N° 1,
Select, Winestillery (Bitter /
Tuscan Vermouth Rosso / Dry)

Amari (4 cl / 1,35 oz) 22

Amaro del Capo, Amaro
Leonetta, Amaro Locale, Amaro
Nonino, Averna, Branca Menta,
Brulio, 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),
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,
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



Succhi e Bibite Analcoliche

Aranciata Sanpellegrino	12
Chinotto Lurisia	12
Coca Cola	12
Coca Cola Zero	12
Crodino	12
Fever Tree Ginger Ale	12
Fever Tree Ginger Beer	12
Fever Tree Acqua Tonica	12
Fever Tree Soda	10
Limonata Plose	12
Red Bull	12
Sanbitter Rosso	12
Seven Up	12
Succhi di Frutta	12
Albicocca	
Ananas	
Cranberry	
Frutto della Passione	
Lychee	
Mela Rossa	
Mirtillo	
Pera	
Pesca	
Spremuta Fresca	14
Arancia	
Limone	
Pompelmo	

Caffetteria

Caffè Americano	10
SC Caffè d'Orzo illy	10
SC Caffè al Ginseng illy	10
SC Caffè Shakerato illy	10
SC Cappuccino illy	12
SC Cioccolata Calda	12
SC Espresso illy	10
SC Espresso Doppio illy	12
SC Infusione a Caldo con Ingredienti Freschi	12
Latte Macchiato	10
Tè Freddo Dammann Frères	12

Le Tisane 12

(Dammann Frères,
France, Since 1692)

Camomilla
Menta Piperita
Rooibos Cedeberg
Tiglio di Carpentras
Verbena
Tisane du Berger (Fiori di Tiglio, Verbena, Citronella, Menta, Fiori d'Arancio)

L'Esperienza del Tè

(Dammann Frères, France, Since 1692)

Tè Nero		Sfuso	Busta
		I4	I2
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
Tè Oolong			
Caramello	Aroma di Caramello	•	Cina
Fancy	Castagne e Poca Caffeina	•	Cina
Tè Pu-erh			
Cang Yuan	Sfumature Scure, Intense, Legnose e Terrose	•	Cina
Tè Verde			
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
Tè Bianco			
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



ST REGIS
FLORENCE

