

CAFÉ
GINORI



ST REGIS
FLORENCE



CAFÉ
GINORI



ST REGIS
FLORENCE



CAFÉ GINORI AT THE ST. REGIS FLORENCE

Welcome to Café Ginori at
The St. Regis Florence,
an innovative dining experience that
redefines the art of plating: bold,
playful, artistic, and disruptive.

Benvenuti al Café Ginori presso
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.

To continue your journey, the
complete Ginori collection of
porcelain tableware is available
for purchase on-site at the hotel
or online through the Café Ginori
Digital Boutique.

Per continuare il tuo viaggio, scopri
l'intera collezione di porcellane
Ginori, disponibile per l'acquisto
presso l'hotel o online attraverso la
Boutique Digitale di Café Ginori.



TEA EXPERIENCE

A unique interpretation of St. Regis Afternoon Tea, combined with the presence of our Tea Sommelier and the grace of Ginori collection of porcelain.

L'interpretazione del Rituale del Tè firmata The St. Regis Florence. La Tea Sommelier creerà un'esperienza unica, impreziosita dall'eleganza delle porcellane Ginori.

CLASSIC TEAS 14

TÈ CLASSICI

English breakfast

Earl grey

Chai

TEA RITUAL

RITUALE DEL TÈ

Premium Brand Tea Selection combined with sandwiches, scones and homemade pastry.

Everyday from 3.30 pm to 5 pm.

Selezione pregiata di Tè accompagnata da finger food e prelibatezze dolci e salate.

Ogni giorno dalle 15.30 alle 17.00.

55 per person

55 a persona



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

The Journey of Dante

Il Viaggio di Dante

A sensory immersion in the Divine Comedy,
a dreamlike journey to explore the zones of light and
shadow of this fascinating world.

Un'immersione sensoriale nella Divina Commedia,
un viaggio onirico per esplorare le zone di luce e
di ombra di questo mondo affascinante.

18

Paradiso

An extraordinary reproduction of the Garden of Eden,
with a blend of white tea, dried fruits such as persimmon
and strawberries, and the enchanting aroma of flowers.

Una riproduzione del Giardino dell'Eden, con un mix
di tè bianco, frutta essicata come caco mela e fragole,
uniti a l'ammaliante aroma di fiori selezionati.

Purgatorio

A transitional phase, with the oolong tea, which
combines black and white tea, flavored with the apple,
considered the fruit of sin and pomegranate flowers.

Una fase di transizione, rappresentata dal tè oolong,
che unisce le caratteristiche del tè nero e bianco,
la mela, il frutto del peccato, e i fiori di melograno.

Inferno

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.

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.



JUICES & SOFT DRINKS / SUCCHI E BIBITE ANALCOLICHE

Aranciata Sanpellegrino 12

Pepsi 12

Pepsi Max 12

Crodino 12

Fever Tree Ginger Ale 12

Ginger Beer 12

Tonic water 12

Acqua Tonica

Fever Tree Soda Water 12

Fever Tree Acqua Tonica

Plose Lemon flavored Soda 12

Limonata Plose

Sanbitter Red / White 12

Sanbitter Rosso/bianco

Seven Up 12

Fruit Juices 12

Succhi di frutta

Apricot / Pineapple / Cranberry

Apple / Pear / Peach

Albicocca / Ananas / Mirtillo

Mela / Pera / Pesca

Fresh squeezed Orange, 14

lemon or grapefruit juice

Spremuta di arancia fresca,
succo di limone o pompelmo



CAFETERIA / CAFFETTERIA

Espresso illy 6

Cappuccino illy 8

American coffee 6

Caffè Americano

Barley coffee 6

Caffè d'orzo

illy Iced coffee 6

Caffè freddo illy

Hot chocolate 10

Cioccolata calda

Cappuccino iced illy 8

Cappuccino freddo illy

illy Double espresso 10

Espresso doppio illy

Latte 8

Latte macchiato



CAFETERIA / CAFFETTERIA

Fresh herbal tea 14

Infusione con ingredienti freschi

Decaffeinated tea 14

Tè deteinato

Dammann Frères Ice cold tea 14

Tè freddo Dammann Frères

Fresh Lemon juice, Sugar syrup 14

Spremuta di limone fresco, sciroppo di
zucchero

Water 10

Acqua



APERITIF / APERITIVO

APERITIF / APERITIVO

(6CL / 1,35OZ)

22

Antica Formula Carpano

Aperol

Campari Bitter

Martini Riserva Speciale Ambrato

Martini Riserva Speciale Rubino

BITTERS / AMARI

(4CL / 1,35OZ)

22

Branca Menta

Fernet Branca

Amaro del Capo

Montenegro

Averna



CLASSIC COCKTAILS / COCKTAIL CLASSICI

26

Old fashioned

(Bourbon whiskey, Angostura bitter, Sugar, Soda water)
(Whiskey bourbon, Bitter angostura, Zucchero, Soda)

French 75

(Gin, Simple syrup, Lemon juice, Champagne)
(Gin, Sciroppo di zucchero, Succo di limone, Champagne)

Gin fizz

(Gin, Simple syrup, Lemon juice, Soda water)
(Gin, Sciroppo di zucchero, Succo di limone, Soda)

Manhattan

(Rye whiskey, Sweet vermouth, Angostura bitter)
(Whiskey rye, Vermouth rosso, Bitter angostura)

Americano

(Campari bitter, Sweet vermouth, Soda water)
(Campari, Vermouth rosso, Soda)

Dark & stormy

(Spiced dark rum, Ginger beer)
(Rum scuro speziato, Ginger beer)

Espresso martini

(Vodka, coffee liqueur, simple syrup, espresso coffee)
(Vodka liquore al caffè, sciroppo di zucchero, caffè espresso)

Negroni

(Gin, Campari bitter, Sweet vermouth)
(Gin, Campari, Vermouth rosso)



THE BLOODY MARY RITUAL / IL RITUALE DEL BLOODY MARY

Brunello Bloody Mary 28

(Vodka, Brunello Grappa, Bloody Mary mix,
Acacia Honey, Rosemary)

(Vodka, Grappa di Brunello, Bloody Mary mix,
Miele di acacia, Rosmarino)

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.

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

The Original Bloody Mary 26

L'originale Bloody Mary

(Vodka, Tomato juice, Lemon juice, Worcestershire sauce,
Tabasco sauce, Black Pepper, Celery salt, Sea salt)

(Vodka, Succo di pomodoro, Succo di limone,
Salsa Worcestershire, Salsa tabasco, Pepe Nero,
Sale di Sedano, Sale Marino)

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.

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.



SIGNATURE COCKTAILS / COCKTAIL ESCLUSIVI

28

Amaro tonic

(Braulio bitter, Elderflower syrup, Tonic water)

(Amaro Braulio, Sciroppo ai fiori di sambuco,
Acqua tonica)

Aperol tea Spritz

(Aperol, Green tea, Lime juice, Soda water)

(Aperol, Tè verde, Succo di lime, Soda)

Fresh Campari

(Campari bitter, Chamomile, Fresh mint leaves)

(Campari, Camomilla, Foglie di menta fresca)

Gin Tonic 0.0

(Sabatini gin alcohol-free, Tonic water)

(Sabatini 0.0, Acqua tonica)

Gin Tonic Toscano

(Sabatini gin, Tonic water)

(Gin sabatini, Acqua tonica)

Ginori 1735

(China liqueur, Vin santo, Gin, Lemon juice)

(Amaro china clementi, Vin santo, Gin, Succo di
limone)



SIGNATURE COCKTAILS / COCKTAIL ESCLUSIVI

28

Ginori Negroni

(Dry lambrusco sparkling wine, Campari bitter,
Sweet vermouth, Balsamic vinegar)

(Lambrusco, Campari, Vermouth rosso, Aceto
balsamico)

Italian Fruit

(Limoncello, Galliano bitter, Orange juice,
Pomegranate juice, Orange bitter)

(Limoncello, Galliano, Succo di arancia, Succo di
melograno, Orange bitter)

Oriente Italiano

(Strega alberti liqueur, Sweet vermouth,
Earl grey tea, Angostura bitter)

(Strega alberti, Vermouth rosso, Tè earl grey,
Bitter angostura)

Sicilia Tonic

(Averna bitter, Tonic water)

(Amaro averna, Acqua tonica)

White Americano

(Italicus liqueur, White vermouth, Apple vinegar,
Orange bitter, Soda water)

(Italicus, Vermouth bianco, Aceto di mele, Orange
bitter, Soda)



SIGNATURE COCKTAILS ALCOHOL-FREE / COCKTAIL ESCLUSIVI ANALCOLICI

24

Metropolitan

(Seedlip Grove 42, Cranberry, Orange, Lime)

(Seedlip Grove 42, Mirtillo, Arancia, Lime)

Regis Temple

(Apple Vinegar, Strawberry, Granadine, Ginger Beer)

(Aceto di Mele, Fragola, Granatina, Ginger Beer)

SPA

(Spinach, Celery, Cucumber, Mint and Green Apple)

(Spinaci, Sedano, Cetriolo, Menta e Mela Verde)



BEERS / BIRRE

LAGER

12

Moretti Pilsner 4,6%

Nastro Azzurro Pilsner 5,1%

Tourtel Lager <0,5%

TUSCAN CRAFT ALE

16

"Monte Fiore" (La Petrognola)

Bier Blanche 5%

"La 9" (Olmaia)

Strong Bitter 6,5%

"Stoner" (Bruton)

Strong Golden ale 7,5%



WINES / VINI

RED WINES / VINI ROSSI

	glass	bottle
Primitivo Rosso Salento IGT Belnoce	18	70
Ser Lapo Chianti Classico Riserva - Mazzei (Sangiovese, Merlot)	22	90
Promis Ca' Marcanda Bolgheri - Gaja (Merlot, Cab. Sauvignon, Petit Verdot, Cab. Franc)	30	125
Castel Giocondo Brunello di Montalcino Frescobaldi (Sangiovese)	30	155

WHITE WINES / VINI BIANCHI

	glass	bottle
Gewürztraminer Alois Lageder	20	90
Vernaccia S. Gimignano Riserva - Il colombaio di Santa Chiara	20	90
Pinot Grigio - Tramin	22	90
W... Dreams ... Chardonnay Jermann	24	110

ROSÉ WINES / VINI ROSÉ

	glass	bottle
Hype by Rosa del Golfo	20	70
"A" Toscana Rosato I.G.T. Fattoria Aldobrandesca	22	90



WINES / VINI

DESSERT WINES / VINI DA DESSERT

	glass
Vin Santo	
Badia Coltibuono	20
Muffato della sala	
Antinori (Sauv. Blanc, Grechetto, Traminer, Riesling)	24

SPARKLING WINES AND CHAMPAGNE / VINI SPUMANTI E CHAMPAGNE

	glass	bottle
Bisot Prosecco Sup.	16	70
Ferrari Perlé - Bianco	24	140
Ferrari Perlé - Rosé	28	150
Bollinger Special Cuvée	44	220
Pommery Rosé Apanage	44	210



SPIRITS

GIN

Peter in Florence	Florence	26
Sabatini	Tuscany	24
Malfy Pink Grapefruit	Italy	24
Hendrick's	UK	24
Tanqueray N° Ten	UK	26
Elephant	Germany	24
Monkey 47	Germany	26
Gin Mare	Spain	24

VODKA

Belvedere 24

Chopin 24

Grey Goose 24

Imperia 24

Ketel One 24

Beluga Gold Line 50

Tito's 24



WHISKY & WHISKEY

WHISKY

Maker's Mark 28

Johnnie Walker Black 30

The Macallan 12 y.o. Double Cask 32

Lagavulin 16 y.o. 30

Talisker 18 y.o. 34

COGNAC

Martell VSOP 24

Hennessy X.O. 52

TEQUILA & MEZCAL

Patròn Anejo 32

Patròn Reposado 28

Patròn Silver 26

Montelobos 24

RUM-RON-RHUM

Banks 7 24

Diplomatico Reserva (12y.o.) 30

Zacapa Royal 80



Café Ginori at The St. Regis Florence

Piazza Ognissanti 1, Florence 50123, Italy

T +39 055 2716 3754

E cafeginoriflorence@stregis.com

W cafeginori.stregisflorence.com

Instagram [@stregisflorence](https://www.instagram.com/stregisflorence)

