

CAFÉ
GINORI



ST REGIS
FLORENCE



CAFÉ
GINORI



CAFÉ GINORI AT THE ST. REGIS FLORENCE

Benvenuti al Café Ginori at The St. Regis Florence, un'esperienza culinaria audace e inaspettata dove la creatività e l'eccellenza gastronomica incontrano un'eleganza ricercata. Abbraccia l'essenza de 'La Dolce Vita' e immergiti in un viaggio culinario ispirato all'Italia che ridefinisce l'arte della ristorazione in ogni dettaglio: audace, giocoso, artistico e innovativo.

Welcome to Café Ginori at the St. Regis Florence, a bold and unexpected dining experience where creative playfulness and culinary excellence meets exquisite elegance. Embrace the essence of 'La Dolce Vita' and immerse yourself in an Italian-inspired culinary journey that redefines the art of dining in every detail: bold, playful, artistic, and disruptive.

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

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

Coperto € 8,00 per persona I.V.A. inclusa

Cover charge of € 8,00 per person V.A.T. included

Vi preghiamo di informarci se avete allergie o restrizioni alimentari.

*Il consumo di carne, pollame, pesce, crostacei o uova crudi o poco cotti può aumentare il rischio di malattie di origine alimentare.

Please inform us if you have any allergies or dietary restrictions.

* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase risk of food borne illness.



APERITIVO / APERITIF

Tris di Arancine: Ragù di zafferano e vitello,
Pomodoro e mozzarella, Ragù di seppia 12

Trio of Arancine: Saffron and veal ragù,
Tomato and mozzarella, Cuttlefish ragù

(1,2,3,5,7,9,12,14)

Crostini di burro e acciughe (2 pezzi) 12
Butter and Anchovies Crostini (2 pieces)

(1,4,7,8,12,13)

Tartare di branzino, lime e pepe rosa 20
Sea bass tartare, lime and pink pepper

(4)

Ostriche (1 pezzo) 10
Oysters (1 piece)

(14)

Caviale (30 gr) con 2 bicchieri Ferrari Perlé Rosé 240
Caviar (30 gr) with 2 glasses Ferrari Perlé Rosé

(1,3,4,7,14)



ANTIPASTI / APPETIZERS

Insalata caprese 26
Caprese salad

(7)

La nostra versione di un autentico simbolo dell'italianità, la caprese.
Con mozzarella di bufala campana di alta qualità, basilico e pomodori datterini,
celebra l'eleganza e la freschezza della cucina italiana.

Our version of an authentic symbol of Italian heritage, the caprese.
With the finest quality buffalo mozzarella from Campania, basil and datterini
tomatoes, celebrates the elegance and freshness of Italian cuisine.

Vitello in salsa tonnata con capperi in fiore 28
Veal with tuna sauce and caper flowers

(3,4,9,10,12)

Un viaggio nella raffinata cucina piemontese, alla scoperta del "vitel tonné":
il vitello cotto a bassa temperatura, accompagnato da salsa tonnata
e impreziosito dai capperi in fiore.

A journey into the refined cuisine of Piedmont, discovering "vitel tonné":
veal cooked at low temperature, accompanied by tuna sauce
and garnished with caper flowers.

Insalata di mare 30
Seafood salad

(2,4,9,12,14)

Il simbolo della tradizione culinaria di pesce della nostra Penisola.
Una combinazione armonica di pescato del giorno, condito con sale marino,
olio EVO e prezzemolo fresco.

The symbol of Italian Peninsula's seafood culinary tradition.
A harmonious combination of catch, seasoned with sea salt,
extra virgin olive oil and fresh parsley.

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Spaghetti di Gragnano IGP con pomodori e basilico 30

Gragnano spaghetti IGP with tomatoes and basil

(1,7)

Un omaggio al frutto più famoso d'Italia, il pomodoro. La salsa composta da ciliegino, datterino e riccio è squisitamente abbinata alla pasta IGP Gragnano, impreziosita dal basilico e da polvere di pomodoro.

Homage to the variety of Italy's most famous fruit, the tomato. The sauce is made with ciliegino, datterino, riccio, exquisitely paired with IGP Gragnano pasta, fresh basil, and sprinkling of tomato peel powder.

Tagliatelle verdi al ragù di vitello 32

Green veal ragù tagliatelle

(1,3,7,8,9,12)

Una rivistazione unica delle Lasagne alla Bolognese, con tagliatelle verdi, filetto di vitello e ragù al pomodoro, raffinato da una crema di Parmigiano Reggiano.

A unique reinterpretation of Lasagna alla Bolognese with green tagliatelle, tender knife-chopped prime, veal tenderloin and tomato ragù, elevated by a refined and delicate Parmigiano Reggiano sauce.

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Linguine vongole e limone 38

Linguine with clams and lemon

(1,9,14)

Uno dei piatti più iconici della cucina mediterranea: l'unione impeccabile di linguine e vongole veraci, rafforzata dalla freschezza del limone.

One of the most iconic dishes of Mediterranean cuisine: the impeccable merge between linguine and "veraci" clams, adorned with lemon for a vibrant note of freshness.

Paccheri freschi con astice e lime 44

Lobster and lime Paccheri

(1,3,4,7,9,12,14)

La perfetta combinazione gourmet tra il pacchero e l'astice sprigiona un'esplosione di delicatezza e di acidità, grazie al tocco del lime.

The iconic Italian Pacchero pasta combined with lobster and hints of lime, for a perfect balance of delicacy and acidity.



SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

Melanzana "come una parmigiana" 28

Eggplant "like a parmigiana"

(7,9)

L'italianità in un piatto: una melanzana arrostita, servita su un letto di coulis di pomodoro, glassata con una vellutata crema di Parmigiano Reggiano, e completata con pomodorini confit e olio di basilico.

Italian essence on a plate: a roasted eggplant, served on a base of tomato coulis, glazed with a velvety Parmesan cream, and finished with confit cherry tomatoes and basil oil.

Filetto di branzino alla mugnaia 40

"Mugnaia-style" sea bass fillet

(4,7,9,12)

Un piatto semplice ma raffinato, elevato dalla nota ricca e cremosa del burro, la freschezza del limone e l'eleganza del vino bianco.

A simple yet refined dish, elevated by the rich and creamy note of butter, the freshness of lemon and white wine.

Milanese di vitello con insalata 42

Veal Milanese with salad

(1,3,5,7,8,9,10,11,12,13)

Un classico della cucina milanese: la costoletta di vitello, avvolta dal pangrattato torinese. Servita con una riduzione di pomodoro italiano e insalata.

A Milanese classic: veal chop with Turin breadstick crumbs, for extra crunch. Served with Italian tomato reduction and a vibrant salad.

CONTORNI / SIDE DISHES

Patate fritte 16

French fries

(1,5)

Patate arrosto 16

Roasted potatoes

(1,3,6,7,8,10,11,13)

Verdure grigliate 16

Grilled vegetables

Patate dolci arrosto con salsa aioli 18

Roasted sweet potatoes with aioli sauce

(3,5)



SANDWICH

Toast integrale con avocado e salmone 30
Whole wheat toast with avocado and salmon
(1,4)

St. Regis Cheese Burger 42
(1,3,5,6,7,8,10,11)

St. Regis Club Sandwich 44
(1,3,5,7,8,10,11)

INSALATE / SALADS

Insalata mista 24
Mixed salad

Insalata di farro con vegetali dell'orto 26
Farro salad with garden vegetables

Insalata Caesar con pollo 28
Caesar salad with chicken
(1,3,6,7,8,10,11,13)

Insalata Caesar con gamberi 30
Caesar salad with shrimps
(1,3,6,7,8,10,11,13,14)

DOLCI / DESSERTS

Selezione di biscetteria 8
Selection of exquisite cookies
(1,3,5,6,7,8,10,11,12,13)

Cannoncino 8
Cream horn
(1,3,5,6,7,8,10,11,12,13)

Cannolo siciliano 8
Sicilian cannolo
(1,3,5,6,7,8,10,11,12,13)

Dolci tentazioni del nostro Pastry Chef 14
Pastry Chef's delicacies
(1,3,5,6,7,8,10,11,12,13)

È il cuore di Café Ginori e ne racchiude l'essenza più gioiosa.
Un'intrigante scelta tra la selezione di dolci del giorno
a cura del nostro Pastry Chef.

The heart of Café Ginori, encapsulating its playful essence.
An intriguing choice from the daily dessert offering,
carefully crafted by our Pastry Chef.



DOLCI / DESSERTS

Gelati e sorbetti 14

Ice creams and sorbets

(1,7)

Tre palline a scelta tra: vaniglia, cioccolato, fragole
limone o squisite proposte del giorno.

Three scoops to choose from: vanilla, chocolate, strawberry,
lemon, or exquisite daily specials.

Tagliata di frutta fresca 16

Sliced fresh fruit

Un'irresistibile selezione di frutta fresca di stagione
per concludere il viaggio culinario con un'esplosione di colori e sapori.

A creative selection of fresh seasonal fruits to conclude
the culinary journey with a burst of colors and flavors.

Tortino pistacchio e lampone 18

Pistachio and raspberry tartlet

(1,3,5,7,8,13)

Questo tortino, per noi simbolo di eleganza e passione, è composto da una croccante
pasta frolla con pistacchio cremoso, biscotti e una composta di lamponi.

Un delizioso equilibrio di dolcezza e acidità, che ricorda un elegante bouquet di fiori.

A symbol of elegance and passion, this tartlet unites crunchy shortcrust pastry
with creamy pistachio, and raspberry compote, to offer a delightful balance of
sweetness and acidity and mirrors the beauty of a fresh flower bouquet.

LISTA DEGLI ALLERGENI / LIST OF ALLERGENS

- | | |
|--|---|
| 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 Beans | 13. Lupini
Lupins |
| 7. Latticini
Milk and dairy products | 14. Molluschi
Mollusc |

Coperto € 8,00 per persona I.V.A. inclusa

Cover charge of € 8,00 per person V.A.T. included

Vi preghiamo di informarci se avete allergie o restrizioni alimentari.
*Il consumo di carne, pollame, pesce, crostacei o uova crudi o poco cotti può aumentare
il rischio di malattie di origine alimentare.

Please inform us if you have any allergies or dietary restrictions.
* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may
increase risk of food borne illness.



Café Ginori at The St. Regis Florence

Piazza Ognissanti 1, Florence 50123, Italy

+39 055 2716 3754

cafeginoriflorence@stregis.com

cafeginori.stregisflorence.com

[@stregisflorence](#)

