

# ST REGIS BAR

ALL DAY DINING MENU - FROM 12.30 TO 10.30 PM

## SALADS & APPETIZERS

- Classica insalata italiana verde con pomodorini e scaglie di Parmigiano 18  
*Classic Italian green salad with cherry tomatoes and Parmigiano*
- Selezione di quinoa rossa e nera, verdure croccanti, crema di ceci e menta 18 ✓  
*Selection of red and black quinoa, crunchy vegetables with chickpeas cream and mint*
- Classic Caesar Salad 28  
*Classic Caesar Salad*  
 - con pollo BIO e bacon 32  
 - with bio chicken and bacon  
 - con gamberoni 38  
 - with prawns
- Zuppa biologica dell'orto di Venezia 25 ✓ (N)  
*Organic soup from Venice's garden*
- Prosciutto San Daniele e melone Cantalupo 34  
*San Daniele ham with Cantalupo melon*

## SANDWICHES

- Caroline Classic - Toast prosciutto cotto e formaggio Asiago con patatine fritte 20  
*Caroline Classic - Ham and Asiago cheese toast served with French fries*
- Avocado toast integrale con salmone e finocchio 30 (R)  
*Avocado toast with wholegrain bread, salmon and fennel*
- Club Sandwich con pollo, bacon, uovo, lattuga, pomodoro, maionese al finocchietto e patate fritte 38  
*Club Sandwich with chicken, bacon, egg, lettuce, tomato, fennel mayonnaise and French fries*
- Hamburger di Fassona con bacon, Asiago, cipolle caramellate e patate dolci 38  
*Fassona beef burger with bacon, Asiago cheese, caramelized onions and sweet potatoes fries*

## SIDES

- Patate di Montagna al forno 10  
*Baked Mountain potato*
- Frittura di calamari e maionese al limone 44  
*Fried squids and lemon mayonnaise*
- Carciofi fritti con fonduta di Vezzena di Lavarone 20  
*Fried artichokes with Vezzena Lavarone cheese fondue*

## DESSERTS

- The St. Regis Tiramisù 20  
*The St. Regis Tiramisù*
- Bavarese allo yogurt, croccante al cioccolato, sorbetto al rabarbaro e sambuco 20  
*Yogurt bavarese, crunchy chocolate, rhubarb and elderflower sorbet*
- The St. Regis Nafta coppa gelato 18  
*The St. Regis Nafta ice cream cup*
- Selezione di gelati fatti in casa 14 (N)  
*Home made ice cream selection*

## GIO'S SIGNATURE

- Burrata di Andria con Panzanella di pane integrale, concassè di pomodori datterini e capperi 26  
*Burrata from Andria, whole wheat Panzanella, cherry tomatoes concassè and capers*
- Linguina monograno Felicetti con carbonara al tartufo 40  
*Monograin Felicetti Linguine with truffle carbona*
- Mezzi Paccheri monograno all'astice blu con bisque piccante aromatizzata all'anice 40  
*Monograin Mezzi Paccheri, blue lobster and spicy anise bisque*
- Branzino di laguna 'aglio olio peperoncino', spinaci saltati e purèa di sedano rapa 54 (N)  
*Lagoon sea bass with garlic, oil and spicy pepper, sautéed spinach and celeriac purée*
- Filetto di Garronese veneta al rosmarino, jus, funghi Cardoncelli e tartufo di stagione 54 (N)  
*Garronese beef tenderloin with rosemary, veal jus, Cardoncelli mushrooms and seasonal truffle*

## SEU PIZZA ILLUMINATI

- Il St Regis Venice ha intrapreso una collaborazione continuativa con il pluripremiato SEU Pizza Illuminati per portare a Venezia alcune delle migliori pizze di Roma.
- The St Regis Venice has teamed up with award-winning SEU Pizza Illuminati for an ongoing collaboration to bring some of Rome's best pizza to Venice.*
- From 3.00 PM until 10.30 PM*
- MARGHERITA** 32  
 Pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico  
*San Marzano Tomato, fior di latte, basil*
- NAPOLI** 38  
 Pomodoro San Marzano, fior di latte, alici del Cantabrico  
*San Marzano Tomato, fior di latte, Cantabrian sea anchovies*
- PARMIGIANA** 38  
 Pomodoro San Marzano, fior di latte, melanzane e Parmigiano 36mesi  
*San Marzano Tomato, fior di latte, eggplant and Parmigiano 36months*
- FIOR DI COTTO** 40  
 Crema olive nere, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto al tartufo, fiori di zucca, stracciatella di bufala e polvere di olive nere  
*Black olive cream, fior di latte, truffle ham, zucchini blossoms, buffalo stracciatella and black olive powder*
- MEDITERRANEA** 44  
 Mozzarella fior di latte, gamberi rossi crudi, stracciatella di bufala, lime e menta  
*Fior di latte, raw red shrimps, buffalo stracciatella, lime and mint*



lactose free



gluten free on request



vegan



gluten free



locally sourced

# ST REGIS BAR

## WINE SELECTION

### SPARKLING WINE

FERRARI GIULIO RISERVA DEL FONDATORE 2010 <i>Cantine Ferrari - Chardonnay 100%</i>	250
FRANCIACORTA BELLAVISTA BRUT SATÈN 2018 <i>Bellavista - Chardonnay 80% Pinot Bianco 20%</i>	130
FRANCIACORTA VINTAGE DOSAGE ZÈRO 2018 <i>Ca' del Bosco - Chardonnay 65% Pinot Bianco 13% Pinot Nero 22%</i>	140
RUINART BLANC DE BLANCS BRUT <i>Ruinart - Chardonnay 100%</i>	200
RUINART BRUT ROSÈ <i>Ruinart - Pinot Noir 55% Chardonnay 45%</i>	230
RUINART DOM RUINART BRUT 2009 <i>Ruinart - Chardonnay 100%</i>	450
BILLECART-SALMON BRUT RÉSERVE <i>Billecart-Salmon - Pinot Meunier 40% Pinot Noir 30% Chardonnay 30%</i>	180
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE <i>Bollinger - Pinot Noir 60% Chardonnay 25% Pinot Meunier 15%</i>	170
BOLLINGER LA GRANDE ANNÉE 2012 <i>Bollinger - Pinot Noir 65% Chardonnay 35%</i>	480
BELLE ÉPOQUE BRUT 2014 <i>Perrier-Joüet - Chardonnay 50% Pinot Noir 45% Pinot Meunier 5%</i>	460
LOUIS ROEDERER CRISTAL 2014 <i>Louis Roederer - Pinot Noir 70% Chardonnay 30%</i>	720
LOUIS ROEDERER CRISTAL ROSÈ 2009 <i>Louis Roederer - Pinot Noir 58% Chardonnay 42%</i>	860
DOM PERIGNON VINTAGE BRUT 2013 <i>Moët &amp; Chandon - Chardonnay 46% Pinot Noir 54%</i>	400
DOM PERIGNON P2 DEUXIÈME PLÉNITUDE 2003 <i>Moët &amp; Chandon - Chardonnay 55% Pinot Noir 45%</i>	950
DOM PÉRIGNON VINTAGE ROSÈ 2005 <i>Moët &amp; Chandon - Pinot Noir 63% Chardonnay 37%</i>	880
KRUG GRANDE CUVÉE <i>Krug - Pinot Noir 43% Chardonnay 35% Pinot Meunier 22%</i>	500
KRUG CLOS DU MESNIL 2006 <i>Krug - Chardonnay 100%</i>	3000
KRUG VINTAGE BRUT 2006 <i>Krug - Pinot Noir 46% Chardonnay 29% Pinot Meunier 25%</i>	820
KRUG BRUT ROSÈ <i>Krug - Pinot Noir 100%</i>	800
LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÈ <i>Laurent-Perrier - Pinot Noir 100%</i>	220
VEUVE CLICQUOT-PONSARDIN SAINT-PÉTERSBOURG <i>V.Clicquot-Ponsardin - Pinot Noir 55% Chardonnay 30% Meunier 15%</i>	170
VEUVE CLICQUOT-PONSARDIN BRUT ROSÈ <i>V.Clicquot-Ponsardin - Pinot Noir 55% Chardonnay 30% Meunier 15%</i>	200

All prices are listed in EURO

### WHITE WINE

VENUSA BIANCO 2020 <i>Venissa - Dorona 100%</i>	150
VINTAGE TUNINA 2021 <i>Jermann - Sauvignon, Chardonnay, Malvasia, Ribolla Gialla</i>	150
RONCO DELLE CIME 2022 <i>Venica&amp;Venica - Friulano 100%</i>	100
RONCO DELLE MELE 2022 <i>Venica&amp;Venica - Sauvignon 100%</i>	120
ROSSJ BASS 2022 <i>Gaja - Chardonnay 100%</i>	220
GAIA & REY 2021 <i>Gaja - Chardonnay 100%</i>	480
CA'MARCANDA VISTAMARE 2022 <i>Cà Marcanda Gaja - Vermentino 60% Viognier 40%</i>	120
CHABLIS PREMIER CRU VIEILLES VIGNES 2022 <i>Domaine Laroche - Chardonnay 100%</i>	180
POUILLY FUMÉ DE LADOUCETTE 2022 <i>Château de Nozet De Ladoucette - Sauvignon Blanc 100%</i>	180
SAINTE AUBIN 2021 <i>Domaine François Mikulski - Chardonnay 100%</i>	260

### RED WINE

AMARONE DELLA VALPOLICELLA COSTASERA 2018 <i>Masi - Corvina 70% Rondinella 25% Molinara 5%</i>	180
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2015 <i>Quintarelli - Corvina 55% Rondinella 30% Nebbiolo &amp; Sangiovese</i>	570
LA POJA 2017 <i>Allegrini - Corvina Veronese 100%</i>	260
DUCA ENRICO 2019 <i>Duca di Salaparuta - Nero d'Avola 100%</i>	150
BAROLO CLASSICO 2019 <i>Pio Cesare - Nebbiolo 100%</i>	180
BARBARESCO 2020 <i>Gaja - Nebbiolo 100%</i>	500
LANGHE SORI' TILDIN 2014 <i>Gaja - Nebbiolo 100%</i>	1500
BOLGHERI ORNELLAIA SUPERIORE 2020 <i>Ornellaia - Merlot 51% Cab. Sauvignon 40% Cab. Franc &amp; P.Verdot</i>	600
SASSICAIA 2020 <i>Tenuta San Guido - Cabernet Sauvignon 85% Cabernet Franc 15%</i>	590
BRUNELLO DI MONTALCINO PIAN DELLE VIGNE 2018 <i>Marchesi Antinori - Sangiovese 100%</i>	170
BRUNELLO DI MONTALCINO BIONDI SANTI 2017 <i>Tenuta Greppo - Sangiovese Grosso 100%</i>	350
TURRIGA ISOLA DEI NURAGHI 2019 <i>Argiolas - Cannonau 85% Bovale 5% Carignano &amp; Malvasia Nera</i>	180
GEVREY-CHAMBERTIN 2020 <i>Louis Jadot - Pinot Noir 100%</i>	340
VEGA SICILIA ÚNICO 2005 <i>Bodegas Vega Sicilia - Tempranillo 90% Cabernet Sauvignon 10%</i>	1000