

ALL DAY DINING MENU

FROM 12.30 TO 10.30 PM

GIO'S SIGNATURE

Burrata di Andria con Panzanella di pane integrale, concassè di pomodori datterini e capperi 26
Burrata from Andria, whole wheat bread Panzanella, cherry tomatoes concassè and capers

Linguina monograno Felicetti con carbonara al tartufo 40
Monograin Felicetti Linguine with truffle carbonara


Mezzi Paccheri piccanti monograno all'astice blu con bisque aromatizzata all'anice 40
Monograin Mezzi Paccheri, blue lobster and spicy anise bisque

Branzino di laguna 'aglio olio peperoncino', spinaci saltati e puréa di sedano rapa  54
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
Garronese beef tenderloin with rosemary, veal jus, Cardoncelli mushrooms and seasonal truffle

ST. REGIS BAR ALL-DAY DINING

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
Organic soup from Venice's garden

Culatello di Zibello e melone Cantalupo 32
Culatello ham with Cantalupo melon

Frittura di calamari e maionese al limone 44
Fried squids and lemon mayonnaise

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  **R** 30
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

CONTORNI | SIDES

Patate di Montagna al forno 10
Baked Mountain potato

Insalatina di frutta e verdura di stagione con citronette allo zafferano 18
Fruit and vegetables seasonal salad with saffron citronette

DOLCI | DESSERTS

The St. Regis Tiramisù 20
The St. Regis Tiramisù

Cheese cake con sorbetto alle fragole 20
Cheese cake with strawberries sorbet

Brownie al cioccolato con gelato alla vaniglia  18
Chocolate brownie with vanilla ice cream

Selezione di gelati fatti in casa 14
Home made ice cream selection

 lactose free  vegan  locally sourced

 **R** gluten free on request  gluten free

All prices listed in EURO.

For any dietary restrictions please do not hesitate to bring them to our attention.

Consuming raw or uncooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness.