



VILLA ABBONDANZI
Resort

BAR RESTAURANT
CAFÈ FLORIPA

LUNCH MENU

- Strozzapreti con pesto e gamberi* € 16
Strozzapreti pasta with pesto and prawns*    
- Spaghetti al pomodoro e basilico € 12
Spaghetti pasta with tomato sauce and basil 
- Burrata, pomodori dell'orto e tapenade d'oliva € 18
"Burrata" cheese, our garden tomatoes and olive tapenade 
- Ceviche di pesce spada € 18
Swordfish ceviche  
- Tartare di fassona con straciatella € 23
"Fassona" beef tartare with "straciatella" cheese    
- Prosciutto e melone € 16
"Prosciutto crudo" ham and melon
- Cozze alla tarantina € 13
Tarantina-style mussels 
- Acciughe del Cantabrico, burro della Normandia e pane tostato € 16
Cantabrian anchovies, Normandy butter and roasted bread   
- Spiedini di gamberi, calamari e seppia* € 25
Prawns, squid and cuttlefish skewers*    
- Cotoletta di pollo con patate steakhouse al rosmarino* € 18
Chicken "cotoletta" with rosemary steakhouse cut potatoes* 
- Verdure alla griglia con tomino € 15
Grilled vegetables with "tomino" cheese 



SALADS

La Greca: insalata, feta, olive greche, pomodorini, cipolla di Tropea e cetrioli

  € 16

Greek Salad: salad, "feta" cheese, greek olives, tomatoes, Tropea onion and cucumber

La Sfiziosa: insalata, pollo croccante, pomodorini, scaglie di grana e dressing allo yogurt

  € 16

Tasty Salad: salad, crunchy chicken, tomatoes, Grana Padano flakes and yoghurt dressing

La Tonnara: insalata, tonno, peperoni, olive nere, acciughe, pomodorini e bufala campana

   € 16

Tuna Salad: salad, tuna, peppers, black olives, anchovies, tomatoes and Bufala "mozzarella" cheese

La Capricciosa: insalata, carciofini, uovo sodo, olive taggiasche, carote e origano

  € 16

Capricciosa Salad: salad, little artichokes, boiled egg, Taggiasche olives, carrots and oregano

La Gallega: insalata, acciughe del cantabrico, olive, peperoni, pomodorini, crostini all'origano e fili di peperoncino dolce

   € 15

Gallega Salad: salad, Cantabrian anchovies, olives, peppers, tomatoes, oregano little croutons and sweet peppers wires

DESSERTS

Sorbetti artigianali

€ 5

Home-made sorbets

Insalata di frutta - grande

€ 15

Fruit salad - big size

Insalata di frutta - piccola

€ 9

Fruit salad - little size

con aggiunta di sorbetto

+ € 2

with sorbet

PROPOSTE DALLA CUCINA

OUR PROPOSALS

Piadina o toast Italian flat bread or toast	🍷	
Prosciutto cotto, fontina e insalata Cooked ham, "fontina" cheese and salad	🍷	€ 7
Pecorino e miele "Pecorino" cheese and honey	🍷	€ 6
Coppa e pecorino "Coppa" cold cut and "pecorino" cheese	🍷	€ 7
Squacquerone e rucola "Squacquerone" cheese and arugula	🍷	€ 8
Crudo, squacquerone e rucola "Prosciutto crudo" cold cut, "squacquerone" cheese and arugula	🍷	€ 9
Crudo e fontina "Prosciutto crudo" cold cut and "fontina" cheese	🍷	€ 7
Toast: cotto e fontina Toast: cooked ham and "fontina" cheese	🍷 🍷	€ 5
Club Sandwich: insalata, pomodoro, maionese, a scelta tra prosciutto o tonno Club Sandwich: salad, tomato, mayonnaise, choose between "prosciutto" or tuna		€ 12
Caprese "Caprese" salad	🍷	€ 13

BAR

Caffè espresso ~ Caffè decaffeinato ~ Caffè d'orzo Espresso ~ decaffeinated coffee ~ barley coffee	€ 2
Caffè shakerato Shaked coffee	€ 4
Caffè shakerato corretto Shaked coffee with liqueur	€ 5
Cappuccino	€ 2,5
Acqua 0.5 l naturale/gassata 0.5 lt still/sparkling water	€ 2
Coca Cola - Coca Cola Zero	€ 4
Thè al limone o alla pesca Lemon or peach tea	€ 4
Succo di frutta Fruit juices	€ 4
Chinotto Lurisia - Gazzosa Lurisia - Aranciata Lurisia Lurisia soft drinks: Chinotto - Soda - Orange Soda	€ 5
Fever-Tree Tonica - Lemon tonic - Ginger ale	€ 5
Campari Soda	€ 4
Crodino	€ 3

COCKTAILS

Caipirinha: cachaça, lime, zucchero Caipirinha: cachaça, lime, sugar	€ 10
Caipiroska: vodka, zucchero di canna, frutta a scelta Caipiroska: vodka, brown sugar, fruit of your choice	€ 10
Caipirissima: rum, frutta a scelta Caipirissima: rhum, fruit of your choice	€ 10
Piña Colada: rum, latte di cocco, ananas, zucchero Piña Colada: rhum, cononut milk, pineapple, sugar	€ 10
Moscow Mule: vodka, lime, ginger beer Moscow Mule: vodka, lime, ginger beer	€ 8
Long Island: vodka, rum bianco, triple sec, gin, tequila, coca cola, succo di lime Long Island: vodka, white rhum, triple sec, gin, tequila, coca cola, lime juice	€ 10
Cuba Libre: rum, coca cola e succo di lime Cuba Libre: rhum, coca cola, lime juice	€ 8
Japanese Ice Tea: vodka, rum bianco, gin, midori, sweet & sour Japanese Ice Tea: vodka, white rhum, gin, midori, sour mix	€ 9
Afrodisiac: vodka, latte condensato, arachidi Afrodisiac: vodka, condensed milk, peanuts	€ 7
Gin Tonic: gin (a scelta), tonica Gin Tonic: gin (of your choice), tonic water	€ 10
Estivo: prosecco, lime, soda Summery: sparkling wine, lime, soda	€ 6
Spritz: aperol o campari, prosecco, soda Spritz: aperol or campari, sparkling wine, soda	€ 7
Melon Spritz: midori, prosecco, acqua tonica Melon Spritz: midori, sparkling wine, tonic water	€ 8
Americano: vermouth rosso, campari, soda Americano: red vermouth, bitter, soda	€ 8

Negroni: gin, campari, vermouth rosso € 9
Negroni: gin, campari, red vermouth

Hugo: prosecco, sciroppo di sambuco, menta, soda € 7
Hugo: sparkling wine, elderberry syrup, mint, soda

BIRRIFICIO LA MATA € 5
La Mata Brewery

Bhee - Blanche

Myale - Indian Pale Ale

Slip - Pilsner

Franz - Vienna

Bud € 5

Bud Ichnusa non filtrata € 5
Unfiltered Ichnusa

ANALCOLICI NON-ALCOHOLIC

Frozen Fruit: frutta mista (su disponibilità) € 8
Frozen Fruit: mixed fruit (on availability)

Bahia: mango, latte condensato, ciliegia € 8
Bahia: mango, condensed milk, cherry

Porto Seguro: latte di cocco, latte condensato, vaniglia € 8
Porto Seguro: coconut milk, condensed milk, vanilla












Floripa Light: fragola, banana, yogurt magro € 8
Floripa Light: strawberry, banana, low-fat yoghurt

Refrescante: fragola, spremuta di pompelmo rosa € 8
Refrescante: strawberry, pink grapefruit juice

Vitamina: banana, latte condensato, lime € 8
Vitamina: banana, condensed milk, lime

Virgin Colada: ananas, latte di cocco, zucchero € 8
Virgin Colada: pineapple, coconut milk, sugar

Lista allergeni ~ Allergen list

 Latticini ~ Dairy Products	 Frutta a guscio ~ Nuts
 Pesce ~ Fish	 Senape ~ Mustard
 Uova ~ Eggs	 Molluschi ~ Mollusks
 Glutine ~ Gluten	 Soia ~ Soy
 Crostacei ~ Crustaceans	 Sedano ~ Celery
 Solfiti ~ Sulphites	

Tutti i nostri prodotti ittici provengono esclusivamente da rivenditori scelti, a garanzia di assoluta freschezza e qualità superiore. I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

All our products are selected by us from exclusive suppliers to guarantee absolute freshness and superior quality. Dishes marked with (*) are prepared from frozen or deep-frozen raw materials. Some fresh products of animal origin, as well as fish products, raw administered, are subjected to rapid blast chilling to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04.



Villa Abbondanzi Resort

Via Emilia Ponente 23 ~ 48018 Faenza (RA) Italy
ph. +39 0546 622672 ~ info@villa-abbondanzi.com
www.villa-abbondanzi.com



les Collectionneurs®