



VILLA ABBONDANZI
Resort

BAR RESTAURANT
CAFÈ FLORIPA

COCKTAILS

Caipirinha: cachaça, lime, zucchero € 10
Caipirinha: cachaça, lime, sugar

Caipiroska: vodka, zucchero di canna, frutta a scelta € 10
Caipiroska: vodka, brown sugar, fruit of your choice

Piña Colada: rum, latte di cocco, ananas, zucchero € 10
Piña Colada: rhum, cononut milk, pineapple, sugar

Moscow Mule: vodka, lime, ginger beer € 9
Moscow Mule: vodka, lime, ginger beer

Mojito: rum, lime, menta, soda € 9
Mojito: rhum, lime, mint, soda

Long Island: vodka, rum bianco, triple sec, gin, tequila, € 10
coca cola, succo di lime
Long Island: vodka, white rhum, triple sec, gin, tequila,
coca cola, lime juice

Cuba Libre: rum, coca cola, succo di lime € 9
Cuba Libre: rhum, coca cola, lime juice

Floripa Hard: aperol, succo di lime, passion fruit € 10
Floripa Hard: aperol, lime juice, passion fruit

Estivo: prosecco, lime, soda € 7
Summery: sparkling wine, lime, soda
[13]

Spritz: aperol o campari, prosecco, soda € 8
Spritz: aperol or campari, sparkling wine, soda
[13]

Hugo: prosecco, sciroppo di sambuco, menta, soda € 8
Hugo: sparkling wine, elderberry syrup, mint, soda
[13]

Americano: vermouth rosso, campari, soda € 8
Americano: red vermouth, bitter, soda
[13]

Negroni: gin, campari, vermouth rosso € 9
Negroni: gin, campari, red vermouth
[13]

I GIN TONIC

GIN TONIC SELECTION

Tanqueray	€ 9
Tanqueray Ten	€ 10
Gin Malfy al pompelmo Grapefruit Gin Malfy	€ 10
Hendrick's	€ 11
Gin Mare	€ 11

VINI

WINES



Prosecco	€ 30	€ 7
Berlucchi Extra Brut	€ 40	€ 9
Moscato Giallo Franz Haas 2022	€ 50	€ 11
Sabbia Vulcanica 2021	€ 38	€ 9
Calafuria	€ 40	€ 9

COCKTAILS ANALCOLICI

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Frozen: frutta mista Frozen: mixed fruit	€ 8
Bahia: mango, latte condensato, ciliegia Bahia: mango, condensed milk, cherry [3]	€ 8
Floripa Light: fragola, banana, yogurt magro Floripa Light: strawberry, banana, low-fat yoghurt	€ 8
Refreshante: fragola, spremuta di pompelmo rosa Refreshante: strawberry, pink grapefruit juice	€ 8
Vitamina: banana, latte condensato, lime Vitamina: banana, condensed milk, lime [3]	€ 8
Virgin Colada: ananas, latte di cocco, zucchero Virgin Colada: pineapple, coconut milk, sugar	€ 8

LUNCH MENU**

Ranfa di polpo, datterini confit, salsa di miele, rum e grani di senape* Octopus, plum tomatoes confit, honey, rhum and mustard in grains sauce*	[2/5/7/9/13/11]	€ 22
Crudo di tartare di gamberi, lime e pepe rosa e sashimi di tonno* Prawns crudité tartare, lime and pink pepper and tuna sashimi*	[5/8/13]	€ 28
Battuta di fassona alla francese... senape in grani, capperi, tuorlo, scalogno, worcestershire French Fassona Beef Tartare... mustard in grains, capers, egg yolk, shallot, worcestershire	[11/13/14]	€ 22
Cozze alla tarantina Tarantina-style mussels	[4/5/9]	€ 14
Mozzarella di bufala campana, acciughe, origano e pomodori dell'orto giardino servita con schiacciata ligure Mozzarella di bufala from Campania, anchovies, oregan and tomatoes from the kitchen garden park served with Ligurian "schiacciata"	[3/5/9/13]	€ 18
Clafoutis alle zucchine dell'orto, caponatina tiepida, capperi d'aglio orsino e fiori di zucca in tempura Clafoutis with courgettes from the kitchen garden park, lukewarm "caponatina", ramson capers and courgette flowers in tempura batter	[3/9/14]	€ 14
Croque monsieur ~ Croque monsieur	[2/3/7/9/13/14]	€ 12
Tortelli di patata, champignon, mandorle e rucola Potatoes tortelli pasta, champignon mushrooms, almonds and rocket	[2/9/14]	€ 18
Strozzapreti al pesto genovese e gamberi* Strozzapreti pasta with Genoese pesto and prawns*	[3/8/9]	€ 18
Spaghetti alla chitarra, datterini e basilico Spaghetti alla chitarra pasta, plum tomatoes and basil	[9/14]	€ 14
Ceviche di pesce spada, lime, cipolla di tropea e carota in saor Swordfish "ceviche", lime, Tropea onion and carrot in "saor"	[5/9/13]	€ 18
Gamberi e calamari alla brace* Grilled prawns and squids*	[5/8/9]	€ 25

** Coperto €2 a persona - Cover charge €2 per person

Cotoletta di pollo con patate al rosmarino* Chicken breaded cutlet with rosemary potatoes*	[9]	€ 18
Tagliata di scottona Filiera Rizzieri, Erbe Officinali e Olio Brisighello Filiera Rizzieri scottona steak, officinal herbs and Brisighello olive oil		€ 25
Tomino servito con verdure alla brace Tomino cheese served with grilled vegetables		€ 15
Arrosto di patate, rape, peperoni e rosmarino Roasted potatoes, turnips, peppers and rosemary		€ 9
Verdure alla brace ~ Grilled vegetables		€ 9
Pinzimonio ~ Raw vegetables "pinzimonio"		€ 9
Patate steakhouse al rosmarino Rosemary steakhouse potatoes		€ 6

INSALATE**

SALADS

Greca: misticanza, feta, olive greche, pomodorini, cipolla di tropea e cetrioli Greek Salad: mixed salad, "feta" cheese, Greek olives, cherries tomatoes, Tropea onion and cucumbers	[3]	€ 16
Capriccio: misticanza, pollo croccante, pomodorini, scaglie di grana e dressing allo yogurt* Capriccio Salad: mixed salad, crunchy chicken, cherry tomatoes, Grana Padano flakes and yogurt dressing*	[3/9]	€ 16
Pantelleria: insalata di patate al vapore, pomini, capperi, cipolla rossa, olive e tapenade Pantelleria Salad: steamed potatoes salad, cherry tomatoes, capers, red onion, olives and "tapenade"	[3]	€ 16
Nizzarda: misticanza, uovo sodo, ciliegini, olive, tonno, capperi d'aglio orsino Nizzarda Salad: mixed salad, boiled egg, cherry tomatoes, olives, tuna, ramson capers	[13/14]	€ 16
Gallega: insalata, acciughe del Cantabrico, olive, peperoni, pomodorini, crostini all'origano e fili di peperoncino dolce Gallega Salad: salad, Cantabrian anchovies, olives, peppers, cherry tomatoes, oregan toasted bread croutons and sweet chili pepper threads	[5/9]	€ 16

** Coperto €2 a persona - Cover charge €2 per person

DESSERTS**

Gelato alla crema Egg cream ice cream	[3]	€ 5
Mousse di yogurt, lamponi e cacao Yogurt mousse, raspberries and cocoa	[3/2]	€ 8
Sorbetto alla melissa e cardamomo Lemon balm sorbet and cardamom		€ 5
Frutta di stagione servita con caramello speziato Seasonal fruit served with spiced caramel		€ 10

PROPOSTE DAL BAR

OUR PROPOSALS

Piadina

Italian flat bread piadina

Prosciutto cotto e fontina Cooked ham and fontina cheese	[2/3/7/9/12/13/14]	€ 7
Prosciutto crudo e fontina Cured ham and fontina cheese	[2/3/7/9/12/13/14]	€ 8
Squacquerone e rucola Squacquerone cheese and rocket	[2/3/7/9/12/14]	€ 7
Squacquerone, rucola e prosciutto crudo Squacquerone cheese, rocket and cured ham	[2/3/7/9/12/14]	€ 10
Verdure alla brace e robiola Grilled vegetables and robiola cheese	[2/3/7/9/12/14]	€ 7
Toast con prosciutto cotto e fontina Cooked ham and fontina cheese toast	[2/7/9/13/14]	€ 6
Club Sandwich con insalata, pomodoro, maionese e a scelta tra prosciutto crudo o tonno Club Sandwich with salad, tomatoes, mayonnaise and cured ham or tuna at your choice	[2/3/7/9/13/14]	€ 12
Caprese di bufala Bufala mozzarella caprese salad	[3]	€ 14
Prosciutto e melone Prosciutto and melon		€ 14
Gelati Grom in coppetta - gusti assortiti Grom ice cream in cup - assorted flavours		€ 5
Ghiaccioli Grom - gusti assortiti Grom ice lollies - assorted flavours		€ 4

** Coperto €2 a persona - Cover charge €2 per person

CAFFETTERIA

COFFEE BAR

Caffè ~ Caffè decaffeinato ~ Caffè d'orzo Coffee ~ decaffeinated coffee ~ barley coffee	€ 2
Caffè ~ Caffè decaffeinato ~ Caffè d'orzo macchiato Coffee ~ decaffeinated coffee ~ barley coffee macchiato	€ 2.5
Caffè ~ Caffè decaffeinato ~ Caffè d'orzo corretto Spiked coffee ~ decaffeinated coffee ~ barley coffee	€ 3
Cappuccino	€ 3
Caffè shakerato Shaken iced coffee	€ 4
Caffè shakerato corretto Spiked shaken iced coffee	€ 5

BEVANDE ANALCOLICHE

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Acqua Water	€ 2
Coca Cola - Coca Cola Zero	€ 4
Succhi di frutta assortiti Assorted fruit juices	€ 4
Thè al limone o alla pesca Lemon or peach tea	€ 4
Crodino	€ 4
Chinotto Lurisia - Gazzosa Lurisia - Aranciata Lurisia Lurisia soft drinks: Chinotto - Soda - Orange Soda	€ 5
Fever-Tree: Tonica - Lemon tonic - Ginger ale	€ 5

BIRRE

BEERS

Bheè - La Mata	€ 10
Slip - La Mata	€ 10
Dora - La Mata	€ 10
MyAle - La Mata	€ 10
Premium Lager - Kozel	€ 6

Lista allergeni ~ Allergen list

- 1 Arachidi e Derivati ~ Peanuts and Derivatives
- 2 Frutta a Guscio ~ Nuts
- 3 Latte e Derivati ~ Milk and Dairy Products
- 4 Molluschi ~ Mollusks
- 5 Pesce ~ Fish
- 6 Sesamo ~ Sesame
- 7 Soia ~ Soy
- 8 Crostacei ~ Crustaceans
- 9 Glutine ~ Gluten
- 10 Lupini ~ Lupin
- 11 Senape ~ Mustard
- 12 Sedano ~ Celery
- 13 Anidride Solforosa e Solfiti ~ Sulphur Dioxide and Sulphites
- 14 Uova e Derivati ~ Eggs and Derivatives

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.

Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie e/o intolleranze.

We kindly ask you to inform us of any allergies and/or intolerances.



Villa Abbondanzi Resort

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

CONDÉ NAST
johansens
LUXURY HOTELS • SPAS • VENUES