

armidà

cocktail & wine bar



VILLA ABBONDANZI
Resort

SPECIAL COCKTAILS

ALCOHOLIC COCKTAILS

Gintalicus 12

Gin Tanqueray, Italicus Rosolio di Bergamotto, Bitters al Pompelmo Rosa, Limone, Sciroppo di Rosmarino, Tonica Mediterranea

Gin Tanqueray, Bergamot Italicus Rosolio, Pink Grapefruit Bitters, Lemon, Rosemary Syrup, Mediterranean Tonic Water

Old Fresh 12

Whiskey Bulleit Rye, Amaro Jefferson, Liquore Salvia e Limone, Limone, Sciroppo di Zucchero, Ginger Beer
Bulleit Rye Whiskey, Jefferson Bitter, Sage and Lemon Liqueur, Lemon, Syrup, Ginger Beer

Giardino Segreto 12

Q Bitter Bianco, Vermouth Mancino Bianco Ambrato, Seedlip Garden 108, Tonica Mediterranea
White Q Bitter, Amber White Vermouth Mancino, Seedlip Garden 108, Mediterranean Tonic Water

One Peach 12

Rum Plantation Original Dark, Brandy alla Pesca, Ginger Falernum, Lime, Sciroppo al Rosmarino
Plantation Original Dark Rum, Peach Brandy, Ginger Falernum, Lime, Rosemary Syrup

Torbacco 12

Whiskey Bulleit Rye, Whisky Caol Ila 12yo, Bitters all'Arancia, Limone, Sciroppo al Tabacco
Whiskey Bulleit Rye, Whisky Caol Ila 12yo, Orange Bitters, Lemon, Tobacco Syrup

Talea 12

Cachaça Magnifica Traditional, Amaro Santoni, Pompelmo Rosa, Lime, Sciroppo di Zucchero
Cachaça Magnifica Traditional, Santoni Bitter, Pink Grapefruit, Lime, Syrup

Sagita 12

Tequila Volcan Blanco, Liquore Salvia e Limone, Q Bitter Bianco, Limone, Orzata
Volcan Blanco Tequila, Sage and Lemon Liqueur, White Q Bitter, Lemon, Orgeat

Espressioni 12

Rum Appleton 8yo Infuso al Caffè, Bitter Campari, Vermouth Del Professore Rosso, Mezcal Ilegal Joven, Bitters all'Arancia
Coffee Infused Rum Appleton 8yo, Campari Bitter, Red Vermouth Del Professore, Mezcal Ilegal Joven, Orange Bitters

COCKTAILS

ALCOHOLIC COCKTAILS

Spritz	8
Aperol o Campari, Prosecco, Soda <i>Aperol or Campari, Prosecco, Soda</i>	
Hugo	8
Prosecco, Menta, Sciroppo ai Fiori di Sambuco, Soda <i>Prosecco, Mint, Elderflowers Syrup, Soda</i>	
Americano	8
Bitter Campari, Vermouth Rosso, Soda <i>Bitter Campari, Red Vermouth, Soda</i>	
Negroni	9
Gin, Bitter Campari, Vermouth Rosso <i>Gin, Bitter Campari, Red Vermouth</i>	
Manhattan	9
Whiskey Rye, Vermouth Rosso, Angostura Bitters <i>Whiskey Rye, Red Vermouth, Angostura Bitters</i>	
Old Fashioned	9
Whiskey Bourbon, Angostura Bitters, Zolletta di Zucchero <i>Whiskey Bourbon, Angostura Bitters, Sugar Cube</i>	
Martini Cocktail	12
Gin, Vermouth Dry <i>Gin, Vermouth Dry</i>	
Daiquiri	9
Rum, Lime, Sciroppo di Zucchero <i>Rum, Lime, Syrup</i>	
Margarita	10
Tequila, Triple Sec, Lime <i>Tequila, Triple Sec, Lime</i>	
Whiskey Sour	10
Whiskey Bourbon, MS. Better's Bitters, Limone, Sciroppo di Zucchero <i>Whiskey Bourbon, MS. Better's Bitters, Lemon, Syrup</i>	
Moscow Mule	9
Vodka, Lime, Ginger Beer <i>Vodka, Lime, Ginger Beer</i>	
Mojito	9
Rum, Menta, Lime, Zucchero, Soda <i>Rum, Mint, Lime, Sugar, Soda</i>	
Boulevardier	10
Whiskey Bourbon, Bitter Campari, Vermouth Rosso <i>Whiskey Bourbon, Bitter Campari, Red Vermouth</i>	
South Side	9
Gin, Menta, Limone, Sciroppo di Zucchero <i>Gin, Mint, Lemon, Syrup</i>	

COCKTAIL ANALCOLICI

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Air	12
Seedlip Garden 108, Limone, Sciroppo di Rosmarino, Tonic Mediterranean <i>Seedlip Garden 108, Lemon, Rosemary Syrup, Mediterranean Tonic Water</i>	
Virgin	12
Seedlip Spice 94, Pompelmo Rosa, Limone, Sciroppo di Zucchero, Soda <i>Seedlip Spice 94, Pink Grapefruit, Lemon, Syrup, Soda</i>	
Fitz 42	12
Seedlip Grove 42, Menta, Limone, Sciroppo di Zucchero, Ginger Beer <i>Seedlip Grove 42, Mint, Lemon, Syrup, Ginger Beer</i>	

I GIN TONIC

GIN TONIC SELECTION

Portofino	15
Nikka Coffey	13
Tanqueray Ten	10
Portobello Road No.171	10
Gin Mare	11
The Botanist	12
Roku	10
Gin No.3	11
Hendrick's	10
Monkey	16
Tanqueray	9

BIRRE

BEERS

Bheè <i>Blanche ~ Bianca 4% ~ La Mata</i> <i>Blanche ~ Blanche 4% ~ La Mata</i>	50 cl.	10
Dora <i>Blond Ale ~ Bionda 5% ~ La Mat</i> <i>Blond Ale ~ Blonde 5% ~ La Mata</i>	50 cl.	10
MyAle <i>Indian Pale Ale ~ Ambrata 6,2% ~ La Mata</i> <i>Indian Pale Ale ~ Amber 6,2% ~ La Mata</i>	50 cl.	10
Premium Lager <i>Bionda 4,6% ~ Kozel</i> <i>Blonde 4,6% ~ Kozel</i>	33 cl.	6

VINI BIANCHI

WHITE WINES



Le Signore 2022 <i>Famoso ~ Ancarani ~ Ravenna IGT</i>	8	35
Gruner Veltliner 2023 <i>Strasserhof ~ Alto Adige DOC</i>	9	40
Moscato Giallo 2022 <i>Franz Haas ~ Alto Adige DOC</i>	11	50
Malvasia 2021 <i>Zidarich ~ Venezia Giulia IGT</i>	13	60

VINI ROSATI

ROSÉ WINES



Calafuria 2021 <i>Negramaro ~ Tormaresca ~ Salento IGT</i>	9	40
--	---	----

VINI ROSSI

RED WINES



Biagio Antico 2021 <i>Sangiovese ~ Ancarani ~ Romagna Sangiovese Sup. DOC</i>	8	35
“Pigeno” 2021 <i>Pinot Noir ~ Stroblhof</i>	13	60
Bourgogne Rouge 2021 <i>Pinot Noir ~ Bautista</i>	11	48

BOLLICINE ITALIANE

ITALIAN SPARKLINGS



Resiliente Extra Brut S.A. <i>Famoso ~ Leone Conti ~ Metodo Classico</i>	10	43
Blanc De Blancs Brut S.A. <i>Chardonnay ~ Maso Martis ~ Trento DOC</i>	12	48
Rosé Extra Brut 2020 <i>Pinot Noir ~ Maso Martis ~ Trento DOC</i>	14	66
Saten “61” S.A. <i>Chardonnay ~ Berlucchi ~ Franciacorta DOCG</i>	10	44
Extra Brut “61” S.A. <i>Chardonnay 90%, Pinot Noir 10% Berlucchi ~ Franciacorta DOCG</i>	9	40
Brut Rosé “61” S.A. <i>Chardonnay 90%, Pinot Noir 10% Berlucchi ~ Franciacorta DOCG</i>	10	45

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE



Insolent S.A. <i>Pinot Meunier 65%, Chardonnay 30%, Pinot Noir 5% ~ Gaston Chiquet ~ Champagne AOC</i>	17	80
1er Cru Brut S.A. <i>Pinot Noir 20%, Chardonnay 20%, Pinot Meunier 60% ~ Aubry ~ Champagne AOC</i>	19	90
Cuvée “Prestige” Brut S.A. <i>Pinot Noir e Meunier 60%, Chardonnay 40% Taittinger ~ Champagne AOC</i>	20	95
Rosé “Prestige” Brut S.A. <i>Pinot Noir e Meunier 70%, Chardonnay 30% Taittinger ~ Champagne AOC</i>	23	110

BEVANDE ANALCOLICHE

SOFT DRINKS

Coca Cola ~ Coca Cola 0	4
Fever Tree <i>Indian Tonic Mediterranean Tonic Ginger Beer</i>	5
Succhi di frutta in gusti assortiti <i>Fruit juices in assorted flavours</i>	4
Bitter <i>Crodino</i>	4
Thè al limone o alla pesca <i>Lemon or peach tea</i>	4

CAFFETTERIA

COFFEE BAR

Caffè ~ Decaffeinato	2
<i>Coffee ~ Decaffeinated Coffee</i>	
Caffè Shakerato	4
<i>Iced Shaken Coffee</i>	
Acqua	3
<i>Water</i>	
La nostra Selezione di Tè e Biscotti	8
<i>Our Teas and Biscuits Selection</i>	

TAGLIERI

CHARCUTERIE BOARDS

Tagliere di Salumi del Territorio	13
<i>Local Cold Cuts Platter</i>	
Tagliere di Formaggi del Territorio	13
<i>Local Cheese Platter</i>	
Selezione di Salumi e Formaggi del Territorio	15
<i>Selection of Local Cold Cuts and Cheese</i>	

Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie e/o intolleranze. Sarà nostra premura fornirvi il menù con la specifica degli allergeni.

We kindly ask you to inform us of any allergies and/or intolerances. We will ensure to provide you with the menu specifying the allergens.



VILLA ABBONDANZI

Resort

armidà

cocktail & wine bar

Villa Abbondanzi Resort

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

ORARI DI APERTURA OPENINGS

Lunedì, Martedì, Giovedì: dalle 17 alle 23

Monday, Tuesday, Thursday: from 5pm to 11pm

Mercoledì: chiuso

Wednesday: closed

Venerdì e Sabato: dalle 17 alle 24

Friday and Saturday: from 5pm to 12am

Domenica: dalle 17 alle 21

Sunday: from 5pm to 9pm



armidà
cocktail & wine bar