



VILLA ABBONDANZI
Resort

CINQUE CUCCHIAI POOL

Lunch Menu

ANTIPASTI STARTERS

- Fiori di zucca crogiolati, ricotta Azienda Agricola Rocchi, ciliegini e vinaigrette al basilico
Courgettes flowers, Azienda Agricola Rocchi ricotta cheese, cherry tomatoes and basil vinaigrette  € 12
- Gamberi in veste di kataifi serviti con salsa di miele, aceto, zafferano e pinzimonio
Prawns in kataifi pastry served with honey sauce, vinegar, saffron and pinzimonio    € 14
- Capesante e gamberoni alla brace, insalatina di spinaci novelli, scaglie di Parmigiano Reggiano e dressing di senape in grani
Grilled scallops and prawns, baby spinach salad, Parmigiano Reggiano flakes and whole grain mustard dressing     € 15
- Ceviche di pesce spada affumicato, lime, coriandolo e datterino giallo
Smoked swordfish "ceviche", lime, coriander and yellow "datterino" tomato  € 16
- Tartare di tonno rosso pinna gialla, pistacchi, pepe rosa, fiori del capperò e salsa teriyaki
Yellowfin red tuna tartare, pistachios, pink pepper, caper flowers and teriyaki sauce   € 18
- Selezione di crudità... ricciola, salmone, tonno, gambero rosso siculo, ostrica fin de claires serviti con wasabi di nostra produzione e soia
Selection of crudités... amberjack, salmon, tuna, Sicilian red prawn, fin de claires oyster served with our wasabi and soy    € 22
- Bufala campana DOP, datterini dell'orto e alici di Cetara
Bufala campana DOP, our garden "datterino" tomato and Cetara anchovies   € 18
- Acciughe del cantabrico (50 gr), ciabatta artigianale e burro della Normandia
Cantabrian anchovies (50 gr), home baked ciabatta bread and Normandy butter    € 15

Ostriche servite con scalogno in aceto e limone (tipologia variabile in base al mercato)
Oysters served with shallot in vinegar and lemon (the type varies according to the market)



s.q.

Tartare di vitellone di razza Fassona. La tartare sarà condita con: scalogno, capperi, senape dijon e pepe arlecchino
Tartare of Fassona beef. The tartare will be seasoned with: shallot, capers, dijon mustard and harlequin pepper



€ 18

PRIMI PIATTI

FIRST COURSE

Chitarrina casereccia, acciughe, pomodorini e bufala campana
Home made Chitarrina, anchovies, cherry tomatoes and bufala campana



€ 14

Chitarrina casereccia alla pescatora
"Alla pescatora" homemade Chitarrina



€ 16

Strozzapreti, gamberi, fiori di zucca e battuto di basilico alla Genovese
Strozzapreti, prawns, courgette flowers and Genovese basil sauce



€ 15

Ravioli di ricotta Azienda Agricola Rocchi e borragine al burro nocciola, pinoli, champignon e spinacini novelli
Azienda Agricola Rocchi Ricotta cheese ravioli and borage with beurre noisette, pine nuts, champignon mushrooms and baby spinach












€ 14

Spaghettono monograno Felicetti al sugo di datterini e basilico dell'orto
Spaghettono monograno Felicetti with "datterino" tomato sauce and our garden basil









€ 10

ALLA BRACE ON THE GRILL

Spiedi di seppioline e gamberi Cuttlefish and prawns skewers	  	€ 18
Filetto di pescato del giorno alla brace Grilled fish of the day	 	€ 22
Ranfa di polpo Grilled octopus	 	€ 24
Salmone al sale di Cervia Salmon and Cervia salt		€ 22
Galletto alla diavola Deviled cockerel		€ 22

SECONDI SECOND COURSE

Fritto misto dell'Adriatico Adriatic mixed fried fish	  	€ 22
Il nostro hamburger e patate fritte: Pan brioche, scottona, lattuga, Formaggella Azienda Agricola Rocchi, pomodoro Our hamburger and fried potatoes: Brioche bread, "Scottona" meat, lattuce, Azienda Agricola Rocchi Formaggella cheese, tomato	 	€ 15
Cotoletta di pollo e patate fritte Chicken cutlet and fried potatoes		€ 14

CONTORNI

SIDE DISH

Verdure alla brace: melanzane, zucchine, peperoni e pomodori Grilled vegetables: aubergines, courgettes, peppers and tomatoes	€ 6
Sfiandrine arrostite Roasted sfiandrine mushrooms	€ 5
Misticanza Mixed salad	€ 4
Pinzimonio Pinzimonio (vegetables crudité)	€ 6
Patate steak house Steak cut potatoes	🌱 € 4


DESSERT

DESSERTS





- Gelato alla stracciatella con fragole fresche e nocciole sabbiate € 6
Stracciatella ice-cream with fresh strawberries and hazelnuts
- Yogurt mantecato, ananas, cardamomo e crumble ai cereali € 7
Creamy yoghurt, pineapple, cardamom and cereal crumble
- Mousse al latte, cuor e tuille di cioccolato bianco e lamponi, crumble al cacao e cremoso al caramello € 8
Milk mousse, white chocolate and raspberries heart and tuilles, cocoa crumble and caramel creamy sauce
- Sorbetto al cocomero (2 palline) € 5
Watermelon sorbet (2 scoops)
- Sorbetto al limone (2 palline) € 5
Lemon sorbet (2 scoops)
- Composizione di frutta: cocomero, melone, ananas, albicocche, pesche e kiwi € 8
Fruit composition: watermelon, melon, pineapple, apricots, peaches and kiwi
- Cocomero € 4,50
Watermelon

INSALATE



SALAD

Insalata Greca: pomodorini, cetrioli, olive nere, feta e cipolla di tropea  € 10



Greek Salad: cherry tomatoes, cucumbers, black olives, feta cheese and tropea onion

Caesar Salad: pollo grigliato, scaglie di parmigiano reggiano, dressing di senape, crostini di pane, acciughe e tropea     € 12



Caesar Salad: grilled chicken, parmigiano reggiano flakes, mustard dressing, bread croutons, anchovies and tropea onion

Insalata Martina: cotoletta di pollo, pomodorini, scaglie di grana, crostini e salsa allo yogurt   € 12

Martina Salad: chicken cutlet, cherry tomatoes, parmesan flakes, croutons and yoghurt sauce

Insalata Bufalina: tonno, peperoni, olive, acciughe, pomodorini, bufala campana   € 13

Bufalina Salad: tuna, peppers, olives, anchovies, cherry tomatoes, bufala campana

Insalata Tropicana: gamberoni, avocado, pomodori, peperoncino fresco e crostini all'origano   € 14

Tropicana Salad: prawns, avocado, tomatoes, fresh chilli pepper and oregano croutons

Lista allergeni ~ Allergen list


 Latticini ~ Dairy Products

 Pesce ~ Fish

 Uova ~ Eggs


 Glutine ~ Gluten


 Crostacei ~ Crustaceans

 Frutta a guscio ~ Nuts

 Senape ~ Mustard

 Molluschi ~ Mollusks

 Soia ~ Soya

 Sedano ~ Celery



Villa Abbondanzi Resort

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