

AMERICAN BAR VILLA FIESOLE

CAFFETTERIA / *Cafeteria*

Caffè Espresso Lavazza Hight Quality
Lavazza Espresso Coffee
€ 5,00

Caffè Espresso Americano
American Coffee
€ 5,00

Caffè Decaffeinato
Decaffeinated Coffee
€ 5,00

Caffè D'orzo
Barley Coffee
€ 55,00

Cappuccino
Cappuccino
€ 6,00

Caffè Freddo Shakerato
Ice Coffee
€ 10,00

Tè, Tisane ed Infusi
Tea and Herbal Infusions
€ 10,00

BIBITE E SUCCHI DI FRUTTA / *Soft Drinks And Fruit Juices*

Coca Cola

Coke

€ 8,00

Coca Cola "0"

Coke Sugar Free

€ 8,00

Tassoni Cedrata

Citron Drink

€ 7,00

Chinotto San Pellegrino

Sour Orange San Pellegrino

€ 8,00

Fever Tree Tonica

Tonic Water FT

€ 7,00

Succhi di frutta (Pesca, Albicocca, Pera, Arancia, Ananas, Pompelmo Giallo, Mela)

Fruits Juices (Peach, Apricot, Pear, Orange, Pineapple, Yellow Grapefruit, Apple)

€ 7,00

Aranciata Fanta

Orange Sparkling Drink

€ 8,00

Acqua Minerale Naturale o Frizzante 75 cl (Panna e San Pellegrino)

Still or Sparkling Water 75 cl (Panna and San Pellegrino)

€ 8,00

Acqua Minerale Naturale o Frizzante 50 cl (Panna e San Pellegrino)

Still or Sparkling Water 75 cl (Panna and San Pellegrino)

€ 5,00

FH55

HOTEL VILLA FIESOLE



BIRRE / Beers

Birra Artigianale Olmaia la 5 Golden Ale € 12,00 *From Tuscany*

Birra Artigianale Olmaia la 9 Pale Ale € 12,00 *From Tuscany*

Birra Artigianale Olmaia Tangerine Session Ipa € 12,00 *From Tuscany*

Birra Artigianale Vetra Pale Ale “Gluten Free” € 12,00 *From Lombardia*

Birra Budweiser - 33 cl € 8,00

Birra Peroni Nastro Azzurro - 33 cl € 10,00

Birra Peroni Nastro Azzurro No Alchol - 33 cl € 10,00

VINI AL BICCHIERE

ALTRIMENTI RICHIEDI LA NOSTRA CARTA DEI VINI

Wines by the glass – ASK TO THE STAFF OF OUR WINE LIST

Vino IGT bianco 0,25cl

White IGT wine 9 us oz

€ 14,00

Vino IGT rosso 0,25cl

Red IGT wine 9 us oz

€ 14,00

Spumante C27 S.Orsola – Fratelli Martini Secondo Marco 0,25 cl

Extra dry C27 S.Orsola - Fratelli Martini Secondo Marco 9 us oz

€ 10,00

Champagne Louis Roederer – Cuvée 025 cl

Champagne Louis Roederer – Cuvée 9 us oz

€ 19,00



PENSATO IN ABBINAMENTO PER I VOSTRI APERITIVI,
COCKTAIL E LONG DRINK
Designed in combination for your aperitifs, Cocktails And Long Drinks

Gourmet

€ 22,00

Per Persona / For Person

Piccola degustazione di Formaggi della Fattoria il Palagiaccio (Mugello - Fi)

Tuscany Cheese From Palagiaccio Farms

Focaccina Mignon con Prosciutto Crudo Toscano

Olive Verdi di Cerignola

Green Olives From Cerignola

Arachidi, Mandorle Salate e Tostate

Toasted and Salty Peanuts and Almonds

Drinks a scelta non incluso / *Drinks not includes*

Deluxe

€ 52,00

Per Persona / For Person

Caviale Calvisius Tradition Prestige 10 grammi

Calvisius Caviar Tradition Top Quality 10 grams

Burro Salato e Montato

Salted Butter From France

Pane Artigianale

Home Made Bread

Piccola degustazione di Formaggi della Fattoria il Palagiaccio (Mugello - Fi)

Tuscany Cheese From Palagiaccio Farms

Focaccina Mignon con Prosciutto Crudo Toscano

Olive Verdi di Cerignola

Green Olives From Cerignola

Arachidi, Mandorle Salate e Tostate

Toasted and Salty Peanuts and Almonds

Drinks a scelta non incluso / *Drinks not includes*

FH55

HOTEL VILLA FIESOLE



APERITIVI ANALCOLICI
Analcoholic Drink

Crodino
San Pellegrino
€ 7,00

Ginger Ale
€ 7,00

Florida (Pompelmo, Arancia, Limone, Soda Water)
Grapefruit juice, orange, lemon, sugar, soda water
€ 16,00

Shirley Temple
Grenadine, ginger ale
€ 16,00

Virgin Mojito
Lime, mint, sugar, ginger ale
€ 16,00

COCKTAIL & LONG DRINK

Aperol Spritz - *Aperol, soda, prosecco*
€ 15,00

Campari Spritz - *Campari, soda, prosecco Americano, Red vermouth, bitter campari, soda*
€ 15,00

Negroni - *Bitter campari, red vermouth, gin*
€ 16,00

Negroni Sbagliato - *Bitter campari, red vermouth, Prosecco*
€ 16,00

Americano - *Vermouth Rosso e Bitter Campari*
€ 16,00

Campari Orange - *Bitter campari, orange juice*
€ 16,00

Vodka tonic - *Vodka, tonic water, lim*
€ 17,00

Gin tonic - *Gin, tonic water*
€ 17,00

Cuba Libre - *White rhum, coke, lime*
€ 16,00

Daiquiri - *Rhum, lime, sugar*
€ 17,00

Daiquiri alla Fragola
€ 17,00

Dirty Martini - *Vermouth dry, gin*
€ 17,00

Martini Cocktail
€ 17,00

Margarita - *Tequila, cointreau, lemon juice*
€ 16,00

Caipiroska - *Lime, Vodka, Zucchero di Canna*
€ 17,00

DALLA CUCINA

(Il Servizio Food è disponibile dalle 12.00 alle 19.30)

From the kitchen

(The Service is available from 12.00 to 19.30)

Maxi Toast Villa Fiesole con Prosciutto cotto (senza polifosfati) e Fontina
Cooked ham (without polyphosphates) and fontina cheese "Villa Fiesole" toast
€ 15,00

Club Sandwich di Pollo, Chips e Salse di Accompagnamento
Chicken Sandwich, Chips and Traditional Sause
€ 16,00

Caprese con Mozzarella Dop di Bufala Campana Dop 125 gr.
Italian Caprese with Mozzarella 125 gr. Dop from Campania Dop 125 gr.
€ 18,00

Prosciutto Crudo di Norcia (Umbria) Igt
e Mozzarella Dop di Bufala Campana Dop 125 gr.
Raw Ham (Norcia/Umbria) and Mozzarella 125 gr. Dop from Campania Dop
€ 25,00

Prosciutto Crudo di Norcia Igt (Umbria) e Melone
Raw Ham from Norcia Igt (Umbria) and Melon Fruit
€ 14,00

Il Classico Avocado Toast, Chips e Salse di Accompagnamento
Traditional Avocado Toast with Chips and Traditional Sauce
€ 14,00

Spaghetti di Gragnano Igp di Gerardo di Nola al Pomodoro Fresco e Basilico
Italian Spaghetti From Gragnano (Campania) with Fresh Tomatoes and basil
€ 22,00

Panino al Salmone Marinato, Chips e Salse di Accompagnamento
Marinated Salmon Sandwiches with Chips and Traditional Sauce
€ 16,00

Caviale Calvivi Tradition 10 gr. accompagnato
da Burro Salato della Normandia e Pan Briosche
Calvivi Caviar 10 gr. with French Salt Butter and Briosche Bread
€ 35,00

Focaccia Salata con Prosciutto Crudo Toscano e
Pecorino delle Crete Senesi Semi Stagionato
Crushed with Tuscany Raw Ham and Pecorino Cheese
€ 16,00

La Nostra Caesar Salad
Our Caesar Salad
€ 22,00

Insalata Mediterranea, con Tonno in Olio Evo, Cetrioli, Pomodoro e Olive
Mediterranean Salad, With Tuna Fish, Cucumbers, Tomatoes and Olives
€ 16,00

Macedonia di frutta fresca al Naturale
Natural Fresh Fruits Salad
€ 12,00

Dessert del Giorno Fatto in Casa
Home Made Dessert
€ 12,00