



# *Villa Luppis*

## **BENVENUTI A VILLA LUPPIS**


S. Martino Ripae Ruptae, era questo il nome dell'antica struttura conventuale sorta qui, alla confluenza dei fiumi Livenza e Meduna, confine tra Veneto e Friuli, ad opera dei monaci Camaldolesi agli inizi del XI° Secolo.

Passata attraverso varie vicissitudini, tra cui un più importante rifacimento verso il 1500 a seguito dei danneggiamenti subiti durante la guerra tra la Repubblica Veneta e gli Asburgo, San Martino venne secolarizzata da Napoleone agli inizi del 1800 ed acquistata dalla famiglia Chiozza-Luppis.

Trasformata in un'importante residenza di campagna, divenne un'elegante dimora destinata ad essere un centro di relazione e mondanità al servizio delle attività industriali e diplomatiche dei nostri avi.

Oggi noi abbiamo voluto destinarla ad una calorosa accoglienza conviviale, rifacendoci allo spirito e all'atmosfera di un tempo, e con un attento intervento, mirato a mantenere il più possibile tutto inalterato, abbiamo realizzato un romantico Hotel quattro stelle con 39 camere con arredamento d'epoca e dotate di ogni comfort, un ottimo Ristorante ed un rilassante Piano-bar.

L'ospite che arriva a Villa Luppis non trova solo un ambiente di rara suggestione, ma anche, e soprattutto, un'accoglienza che pur rispettando tutti i doverosi dettami di un'ospitalità di classe, è permeata non di formale reverenza, ma di cordiale amicizia.



# Villa Luppis

## MENU DEL TERRITORIO

### ANTIPASTI

Spuma di patate di Ovoledo con ragù di seppie alla veneta e crostone di pane casereccio 1/2/4/7/14	14.50
Insalata di baccalà con soncino, maionese allo yogurt e crostini di pane casereccio 1/3/4/7	15.50
Cestino di pasta sfoglia gratinato agli spinaci con crema di Montasio e prosciutto crudo di San Daniele 1/3/7/8	14.50
Frico morbido e croccante con speck di Sauris e verdure in agrodolce 7	14.50

### PRIMI PIATTI

Anelli di Gagnano ai frutti di mare 1/2/4/14	13.50
Spaghettoni pastificio Ducato D'Amalfi con cozze e pomodorini 1/4/14	14.50
Lasagnetta gratinata agli asparagi con crema di Montasio e guanciale croccante 1/3/7	14.50
Garganelli di pasta all'uovo con ragù di carni bianche a coltello 1/3/9	15.50

### SECONDI PIATTI

Trancio di ombrina con polenta abbrustolita e salsa alla vicentina 4/14	22.50
Guancetta di manzo brasata al refosco con purè di patate e cappuccio viola 7	19.50
Galletto alla brace con salsa barbeque e tortino di patate alle erbe	17.50
Hamburger di ceci con verdure alla griglia e maionese alla senape 10	16.50



Villa Luppis

# *Villa Luppis*

## ANTIPASTI

Tris di tartare di mare: tonno, salmone e  
branzino con differenti guarnizioni e  
condimenti

4

22.50

Tentacoli di piovra alla brace con  
panzanella primaverile e pesto alla menta

1/4/9/14

18.50

Tataki di Tonno in crosta di Sesamo con  
saor di cipolla rossa di Tropea

4/11/6

18.50

Composizione di: spuma di patate con  
seppioline alla veneziana, sarde in saor e  
baccalà mantecato

1/4/7/14

19.50



*Villa Luppis*

# *Villa Luppis*

## ANTIPASTI

Tartare di manzo condita con capperi e olive taggiasche su rosti di patate all'erba cipollina 18.50

Frico morbido con speck di Sauris e primizie di stagione in agrodolce 14.50  
7

Porchetta di Coniglio al forno con verdure in agrodolce e crumble salato alle mandorle 16.50  
1/7



*Villa Luppis*

# *Villa Luppis*

## PRIMI PIATTI

Spaghetti alla chitarra al nero seppia 18.50  
con crema di piselli novelli e calamaretti  
1/3/4/14

Ravioli della Casa ripieni di burrata con 17.50  
scampetti alla busera e polvere di  
pistacchio  
1/2/7/8

Risotto mantecato ai frutti di mare con 18.50  
petali di pomodoro candito  
(min. 2 persone)  
2/7/14/4



*Villa Luppis*

# *Villa Luppis*

## PRIMI PIATTI

Lasagnetta di ricotta e asparagi verdi 17.50  
con guazzetto di gamberi  
*1/2/3/7*

Anelli di Gragnano con ragù di carni 17.50  
bianche a coltello e ricotta affumicata  
*1/7/9*

Tagliatelle integrali con ragù di capretto 17.50  
e insalatina di cipollotti  
*1/3/7*



*Villa Luppis*

# *Villa Luppis*

## SECONDI PIATTI

Grigliata mista di pesce e crostacei con  
polenta abbrustolita

2/4/14

26.50

Pescato del giorno al forno con  
pomodorini, capperi, olive taggiasche e  
patate arrosto

4

24.50

Fritto misto di pesce con polentina gialla  
morbida e verdure croccanti

1/2/4

24.50



*Villa Luppis*

# *Villa Luppis*

## SECONDI PIATTI

Trancio di ombrina alla plancia con  
gazpacho di pomodoro e verdure  
croccanti  
4/9 22.50

Tagliata di manzo con verdure alla griglia  
e maionese alla senape  
10 25.50

Carrè di agnello al forno con terrina di  
melanzane e salsa al coriandolo fresco 23.50

**Al fine di garantire la massima qualità delle materie prime**  
impegnate, viene utilizzata per alcune preparazioni la tecnica  
dell'abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. ce n. 852/04



*Villa Luppis*



# *Villa Luppis*

## DESSERT

Mouse al cioccolato fondente e crema alla menta 1/3/7	6.50
Gelato alla vaniglia con fichi, noci e rhum 1/3/7/8	6.50
Tiramisù in bicchiere 1/3/7	6.50
Cheesecake ai frutti rossi con salsa alle fragole 1/3/7/8	6.50
Pannacotta allo yogurt e miele con marmellata di pesche e amaretti 1/7/8	6.50
Coperto	4.00



*Villa Luppis*

# *Villa Luppis*

## **VINI AL CALICE**

### **VINI SPUMANTI - SPARKLING WINES**

TENUTA BOSCO ALBANO - Friuli Venezia Giulia, Grave del Friuli  
2020, Prosecco Millesimato, Extra Dry (Glera) 4.50

BOTTEGA - Veneto  
MV, Rosè Brut (Glera, Pinot Nero) 4.50

### **VINI BIANCHI - WHITE WINES**

PETRUSSA - Friuli Venezia Giulia, Colli Orientali  
2020, "Bianchese Villa Luppis" (Friulano-Chardonnay-Sauvignon) 4.00

PITARS - Friuli Venezia Giulia, Grave del Friuli  
2019, Sauvignon 5.00

### **VINI ROSSI - RED WINES**

PETRUSSA - Friuli Venezia Giulia, Colli Orientali  
2020, Merlot "Villa Luppis" 4.00

TENUTA BOSCO ALBANO - Friuli Venezia Giulia, Grave del Friuli  
2019, Cabernet Franc 4.50

### **VINI DOLCI - DESSERT WINES**

BOTTEGA - Veneto  
MV, Moscato, "Il vino dell'amore" 4.50



*Villa Luppis*