

# *Villa Luppis*

## ANTIPASTI

Tris di crudo di mare: tartare di tonno e salmone, carpaccio di branzino e scampetti freschi con differenti guarnizioni e condimenti  
2,4,8 24.50

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

Porchetta di Coniglio al forno con  
panzanella primaverile e maionese  
all'aneto 16.50  
1/7



*Villa Luppis*

# *Villa Luppis*

## PRIMI PIATTI

Risotto mantecato ai frutti di mare con  
petali di pomodoro candito  
(min. 2 persone)

2/7/14/4

18.50

Ravioli della Casa ripieni di burrata con  
scampetti alla busera e polvere di  
pistacchio

1/2/3/7/8

17.50

Spaghettoni pastificio Ducato D'Amalfi  
con gamberi rossi, riduzione di datterino  
e crema di burrata

1/4/14

18.50



*Villa Luppis*

# *Villa Luppis*

## PRIMI PIATTI

Tagliatelle integrali fatte in casa al sugo  
d'anatra 18.50

*1/3/7/9*

Anelli di Gragnano con ragù di cinghiale e  
composta di mirtilli 17.50

*1/7/9*



*Villa Luppis*

# *Villa Luppis*

## **SECONDI PIATTI**

Grigliata mista di pesce e crostacei con  
polenta abbrustolita 26.50

2/4/14

Fritto misto di pesce con polentina gialla  
morbida e verdure croccanti 25.50

1/2/4/14

Pescato del giorno al forno con  
pomodorini, capperi, olive taggiasche e  
patate arrosto 24.50

(min. 2 persone)

4



*Villa Luppis*

# *Villa Luppis*

## SECONDI PIATTI

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

Carrè di agnello al forno con flan di asparagi di Cimadolmo 26.50  
7

**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

Tortino caldo al cioccolato con pere cotte al vino rosso 1/3/7/8	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 arance e amaretti 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*