



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.





NOTE per il cliente

I PREZZI INDICATI SONO ESPRESSI IN EURO (€)

COPERTO - 4

GLI ALLERGENI PRESENTI IN OGNI PIATTO SONO INDICATI CON NUMERI RIPORTATI SOTTO AGLI STESSI. LA TABELLA DEGLI ALLERGENI È CONSULTABILE ALLA PAGINA SUCCESSIVA.

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE, NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA. IL PERSONALE RESTA A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI CHIARIMENTI E/O INFORMAZIONI.



VILLA LUPPIS
★ ★ ★ ★



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



1

UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



3

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



5

LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



7

SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



9

SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



11

LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



13

CROSTACEI

2



Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

PESCE

4



Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

SOIA

6



Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

FRUTTA A GUSCIO

8



Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

SENAPE

10



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

12



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

MOLLUSCHI

14



Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



Vini of choice

VINI SPUMANTI - SPARKLING WINES

LE MONDE - Veneto
2020, Prosecco DOC 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) 4.50

LE MONDE - Veneto
2022, Ribolla Gialla IGT Venezia Giulia 4.50

LE MONDE - Veneto
2023, Pinot Grigio DOC Friuli 4.50

VINI ROSSI - RED WINES

PETRUSSA - Friuli Venezia Giulia, Colli Orientali
2020, Rossiere "Villa Luppis" (Schipettino, Cabernet Franc) 4.50

LE MONDE - Veneto
2022, Merlot 4.50

LE MONDE - Veneto
2022, Cabernet Franc 4.50

VINI DOLCI - DESSERT WINES

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





*Menù
di
Stagione*



VILLA LUPPIS
★ ★ ★ ★

Antipasti

TATAKI 18.50

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

4/6/11

SEPPIOLINE 16.50

Seppioline "alla Veneziana" su spuma soffice di patate dolci di Ovoledo e crostone di pane casereccio

1/4/7/9/14

CRUDO MARE 24.50

Tartare di tonno, di salmone e di branzino, scampi freschi e gamberi rossi

2/4/6/8



VILLA LUPPIS



Antipasti

FRICO 15.50

Frico morbido e croccante con Speck di Sauris e verdure in agrodolce

7

TARTARE DI MANZO 19.50

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

CONIGLIO 17.50

Coniglio in porchetta con flan di carciofi e crema alla mentuccia

3/7



VILLA LUPPIS
★ ★ ★ ★

Primi piatti

RAVIOLI 17.50

Ravioli di pasta fresca con ripieno di ricotta e lime, salsa di scampi alla busera e polvere di pistacchio

1/2/3/4/7/8

ANELLI 17.50

Anelli di Gragnagno ai frutti di mare, bottarga di muggine e polvere di limone

1/2/4/14

GNOCCHETTI 18.50

Gnocchetti caserecci di patate con granseola, olio al rosmarino e crumble salato alla liquirizia

1/2/3/4/7/14



VILLA LUPPIS
★ ★ ★ ★

Primi piatti

RISOTTO 16.50

Risotto alla zucca con petto d'anatra affumicato e pecorino stagionato (min. 2 persone)

7

TAGLIATELLE 17.50

Tagliatelle integrali fatte in casa con ragù di cinghiale e composta di mirtilli

1/3/7/8/9

ZUPPA GRATEN 14.50

Zuppa di cipolle gratinata al Formadi Frant

1/7



VILLA LUPPIS
★ ★ ★ ★

Secondi piatti

OMBRINA 22.50

Trancio di ombrina alla griglia con polenta abbrustolita e salsa alla vicentina

4/7

FRITTO 25.50

Fritto misto di pesce con polenta gialla morbida e verdure croccanti

1/2/4/14

PESCATO DEL GIORNO 24.50

Pescato del giorno al forno con salsa alla mediterranea e patate arrosto (min. 2 persone)

4/14



VILLA LUPPIS



Secondi piatti

FILETTO 25.50

Filetto di manzo cotto al sale con verdure saltate al burro e salsa al pepe verde

7

MAIALINO 22.50

Lombo di maialino iberico cotto a bassa temperatura con purè di patate e mele caramellate

7

QUAGLIA 23.50

Quaglia bardata alla salvia con millefoglie di patate e cavolo nero saltato

3



VILLA LUPPIS



Dessert

TIRAMISÙ 7.50

Tiramisù in bicchiere

1/3/7

TORTINO 8.50

Tortino al cioccolato dal cuore morbido
con frutti di bosco e crema inglese

1/3/7/8

GELATO 7.50

Gelato alla vaniglia con fichi, noci e Rhum

3/7/8

CREMA CATALANA 8.50

Crema catalana gratinata allo zucchero
di canna

3/7

TARTELLETTA 8.50

Tartelletta alle mele e cannella con salsa
al mou

1/3/7/8



VILLA LUPPIS
★ ★ ★ ★