



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

Frico morbido e croccante con speck di Sauris e verdure in agrodolce	12.50
Sarde in saor con polenta morbida	10.50
Cestino di pasta sfoglia ripieno di ricotta e spinaci con prosciutto crudo di San Daniele	11.50
Flan di erbe di campo con guazzetto di gamberi	12.50

PRIMI PIATTI

Anelli di Gragnano con frutti di mare dell'Adriatico	16.50
Spaghetti alla chitarra con cozze e pomodorini	12.50
Garganelli di pasta all'uovo con ragù di carni bianche	12.50
Cannelloni gratinati di ricotta e guanciale con salsa all'amatriciana	13.50

SECONDI PIATTI

Galletto alla brace con patate al forno e salsa barbecue	16.50
Entrecote di manzo con polenta abbrustolita	17.50
Guancetta di manzo brasata al Refosco con purè di patate e cappuccio viola saltato	17.50
Seppioline alla Veneziana con spuma di patate e crostone di pane casereccio	17.50

Coperto 3.50



Villa Luppis

ANTIPASTI

Tris di tartare di mare - tonno, salmone,
branzino - con differenti guarnizioni e
condimenti 21.50

Insalata di piovra alla brace con tortino di
riso venere e crema di fagioli cannellini 17.50

Tataki di Tonno in crosta di Sesamo con
saor di cipolla rossa di Tropea 16.50



Villa Luppis

Villa Luppis

ANTIPASTI

Tartare di manzo condita con capperi e olive taggiasche su rosti di patate all'erba cipollina 15.50

Frico morbido con speck di Sauris e primizie di stagione in agrodolce 12.50

Porchetta di Coniglio al forno con verdure in agrodolce e crumble salato alle mandorle 14.50



Villa Luppis

Villa Luppis

PRIMI PIATTI

Tagliolini di pasta fresca all'uovo con
calamaretti di Caorle saltati e pesto alla
Siciliana 14.50

Ravioli della Casa ripieni di burrata con
scampetti alla busera e polvere di
pistacchio 16.50

Risotto mantecato al pesto di rucola con
burrata e cappesante allo zenzero 17.50



Villa Luppis

Villa Luppis

PRIMI PIATTI

Lasagnetta di ricotta e asparagi verdi
con crema di Montasio e guanciale
croccante 14.50

Tagliatelle di pasta all'uovo con ragù di
agnello e fave 15.50

Tortelli verdi di formaggio di fossa con
crema di piselli e petto d'anatra
affumicato 16.50



Villa Luppis

Villa Luppis

SECONDI PIATTI

Grigliata mista di pesce e crostacei con
polenta abbrustolita 24.50

Pescato del giorno al forno con
pomodorini, capperi, olive taggiasche e
patate arrosto 21.50

Fritto misto di pesce con polentina gialla
morbida e verdure croccanti 21.50



Villa Luppis

Villa Luppis

SECONDI PIATTI

Trancio di salmone cotto alle erbe con
fregola sarda e finocchi all'arancia 19.50

Tagliata di manzo con verdure alla griglia
e maionese alla senape 22.50

Carrè di agnello al forno con tortino di
ceci e cime di rapa 22.50

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

Sablè al cioccolato con crumble
croccante e salsa mou 6.50

Gelato alla vaniglia con fichi, noci e
rhum 6.50

Tiramisù in bicchiere 6.50

Tortino caldo dal cuore morbido al
cioccolato con crema inglese 6.50

Cheesecake ai frutti rossi con salsa alle
fragole 6.50

Pannacotta allo yogurt e miele con
marmellata di pesche e amaretti 6.50

Coperto 3.50



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