



Villa Luppis


IL MENU AUTUNNALE

ANTIPASTI

Il nostro Frico croccante dal cuore morbido con Speck di Sauris e primizie di stagione	€ 9,50
Tartare di manzo su rösti di patate e confettura salata di mele	€ 14,50
Porchetta di Coniglio al forno con verdure in agrodolce e crumble salato alle mandorle	€ 12,50
Tataki di Tonno in crosta di Sesamo con saor di cipolla di Tropea, fragole e glassa di aceto balsamico	€ 14,50
Tris di tartare di mare - tonno, salmone, branzino - con differenti guarnizioni e condimenti	€ 17,50
Composizione di: Piovra alla brace su crema di cannellini, Sarde in saor e spuma di patate di Ovoledo con Seppioline alla Veneziana	€ 18,50

PRIMI PIATTI

Ravioli della Casa ripieni di burrata con scampetti alla busera e polvere di pistacchio	€ 13,50
Spaghetti con Gamberi, bisque e salsa royale	€ 14,50
Risotto mantecato ai frutti di mare dell'Adriatico	€ 13,50
Lasagnetta di ricotta e spinaci con noci, crema di Montasio e guancialetto croccante	€ 9,50
Crema di zucca con crostini di pane casereccio e quenelle di mascarpone agli amaretti	€ 9,50
Gnocchi di patate fatti in Casa con funghi e petto d'anatra affumicato	€ 12,50





Villa Luppis

IL MENU AUTUNNALE

SECONDI PIATTI

Pescato del giorno al forno con pomodorini, capperi, olive e patate arroste	€ 18,50
Trancio di Rombo alla griglia con carciofi spadellati e polenta abbrustolita	€ 22,00
Fritto misto di pesce con polentina gialla morbida e verdure croccanti	€ 18,50
Coscia d'Anatra laccata al forno con tortino di patate alle erbe e broccoli saltati	€ 17,50
Costine di Agnello panate alle erbe con purè ai mirtilli, cappuccio viola e crema di Montasio stravecchio	€ 19,50
Tagliata di Manzo con olio alla brace e verdure alla griglia	€ 18,50
Contorni freschi del giorno	€ 5,50

DESSERT

Tortino caldo al cioccolato dal cuore morbido con pere cotte al vino rosso	€ 5,50
Tiramisu della Casa al bicchiere	€ 6,50
Cheesecake ai frutti rossi con salsa alle fragole	€ 6,50
Pannacotta allo yogurt con composta di mele e amaretti	€ 6,50
Sablè al cioccolato con crumble croccante e salsa mou	€ 6,50
Gelato artigianale alla vaniglia con fichi, noci e Rhum Zacapa 23 anni	€ 7,50
Coperto	€ 3,50

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