



# *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	11.50
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 Zucca con guazzetto di gamberi	12.50

### *PRIMI PIATTI*

Anelli di Gragnano con frutti di mare dell'Adriatico	13.50
Spaghetti alla chitarra con cozze e pomodorini	12.50
Garganelli di pasta all'uovo con ragù di carni bianche	11.50
Lasagnetta con radicchio rosso di Treviso, crema di Montasio e guanciale croccante	12.50

### *SECONDI PIATTI*

Galletto alla brace con patate al forno e salsa barbecue	15.50
Entrecote di manzo con polenta abbrustolita	17.50
Guancetta di manzo brasata al Refosco con purè di patate e cappuccio viola saltato	16.50
Seppioline alla Veneziana con spuma di patate e crostone di pane casereccio	16.50
Coperto	3.50



*Villa Luppis*

# *Villa Luppis*

## ANTIPASTI

Tris di tartare di mare - tonno, salmone,  
branzino - con differenti guarnizioni e  
condimenti 20.00

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 e dressing  
alle fragole 16.50



*Villa Luppis*

# *Villa Luppis*

## ANTIPASTI

Tris di antipasti di pesce: baccalà  
mantecato su cialda di mais croccante,  
sarde in saor e seppioline alla Veneziana 15.50

Tartare di manzo condita con capperi e  
olive taggiasche su rosti di patate  
all'erba cipollina 14.50

Porchetta di Coniglio al forno con  
verdure in agrodolce e crumble salato  
alle mandorle 13.50



*Villa Luppis*

# *Villa Luppis*

## PRIMI PIATTI

Tagliolini di pasta fresca all'uovo con  
calamaretti di Caorle saltati e pesto alla  
Siciliana 16.50

Ravioli della Casa ripieni di burrata con  
scampetti alla busera e polvere di  
pistacchio 15.50

Risotto mantecato ai carciofi con ragù di  
cappesante allo zenzero 16.50



*Villa Luppis*

# *Villa Luppis*

## PRIMI PIATTI

Sfoglia di pasta casereccia gratinata al forno con pomodorini in amatriciana e pecorino romano 14.50

Tagliatelle di pasta all'uovo con ragù di cinghiale e composta di mirtilli neri 14.50

Tortelli verdi di formaggio di fossa con funghi e petto d'anatra affumicato 15.50



*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  
tortino di patate alle erbe 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 crema di broccoli 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 pere cotte al vino rosso 6.50

Cheesecake ai frutti rossi con salsa alle  
fragole 6.50

Pannacotta allo yogurt e miele con  
marmellata di arancia 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*