

Villa Luppis

IL MENU ESTIVO

ANTIPASTI

Il nostro Frico croccante dal cuore morbido con Speck di Sauris e primizie di stagione	€ 7,50
Tartare di manzo con capperi e olive Taggiasche su rösti di patate	€ 11,50
Gazpacho con Piovra e code di Gambero	€ 15,50
Seppioline alla Veneziana con soffice spuma di patate di Ovoledo su crostone di pane casereccio	€ 8,50
Tataki di Tonno in crosta di Sesamo con saor di cipolla di Tropea, fragole e glassa di aceto balsamico	€ 13,50
Tris di tartare di mare - tonno, salmone, branzino - con differenti guarnizioni e condimenti	€ 16,50

PRIMI PIATTI

Ravioli della Casa ripieni di burrata con scampetti alla busera e polvere di pistacchio	€ 12,50
Anelli di Gragnano con Calamaretti saltati e pesto rosso alla Siciliana	€ 9,50
Insalata tiepida di orzo con melanzane, petali di pomodoro secco calabro e mousse di caprino	€ 7,50
Tagliatelle di pasta fresca all'uovo con battuto di vitello, pecorino romano e profumo di maggiorana	€ 8,50
Risotto mantecato ai frutti di mare dell'Adriatico	€ 13,50
Lasagnetta di ricotta, noci, spinaci con crema di Montasio e guancialetto croccante	€ 8,00



Villa Luppis

SECONDI PIATTI

Pescato del giorno al forno con pomodorini, capperi, olive e patate arroste	€ 18,50
Trancio di salmone alle erbe aromatiche con panzanella primaverile e crudité di verdure	€ 15,50
Fritto misto di pesce con polentina gialla morbida e verdure croccanti	€ 17,50
Galletto alla brace con millefoglie di patate e salsa barbecue della casa	€ 12,50
Tagliata di Manzo con olio alla brace e purè di patate	€ 18,00
Grigliata di pesce e crostacei con polenta abbrustolita	€ 22,50
Contorni freschi del giorno	€ 5,50

DESSERT

Tortino caldo al cioccolato dal cuore morbido su crema Chantilly	€ 5,50
Tiramisu della Casa al bicchiere	€ 6,50
Cheesecake ai frutti rossi con salsa alle fragole	€ 6,50
Pannacotta allo yogurt con pesche 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

