



# Villa Luppis


## HERBST MENU

### VORSPEISEN

|   |         |
|---|---------|
| Weicher Frico mit Sauris Speck und gedünsteten Gemüse   | € 9,50  |
| Rindstartar auf Kartoffelrösti mit gesalzene Apfel Konfituere   | € 14,50 |
| Kaninchen vom Ofen mit suess saurem Gemuese und gesalzenes Mandelcrumble  | € 12,50 |
| Thuntataki mit roten Zwiebeln aus Tropea, Erdbeeren, Balsamessig-Glasur   | € 14,50 |
| Meertartar-tris / Thunfisch, Lachs , Seebarsch - mit verschiedenen Saucen und Beilagen  | € 17,50 |
| Zusammengesetzt aus: gegrilltemTintenfisch auf cannellini creme, Sardinien in saor, Venetianische Tintenfisch mit weichem Ovoledo-Kartoffelschaum | € 18,50 |

### ERSTER GANG

|  |         |
|--|---------|
| Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Burrata, Scampi auf "Busara" Art und Pistazienpulver      | € 13,50 |
| Spaghetti mit Garnelen, Bisque und Royale Soße   | € 14,50 |
| Risotto mit Meeresfrüchten aus dem Adriatischen Meer                                       | € 13,50 |
| Hausgemachte Lasagne mit Ricotta, Nusse, Spinat mit Montasiocreme und knusprigem Guanciale | € 9,50  |
| Kuerbiscreme mit getostetem Casareccio Brot und Mascarpone Amaretti Knoedel                | € 9,50  |
| Hausgemachte Kartoffel Gnocchi mit Pilzen und geraeucherter Entenbrust                     | € 12,50 |





# Villa Luppis

## IL MENU AUTUNNALE

### ZWEITER GANG

|   |         |
|---|---------|
| Tages Fischfang, mit Cherrytomaten, gebacken mit Kapern, Oliven und gerösteten Kartoffeln | €18,50  |
| Gegrillert Steinbutt mit gerösteten Artischocken und Polenta                              | € 22,00 |
| Gemischte Fischfritüre mit weicher gelber Polenta und knusprigem Gemüse                   | € 18,50 |
| Entenkeule im Ofen gebacken mit Krauterkartoffel Toertchen und geröstete Brokkoli         | € 17,50 |
| Panierte Lammrippchen mit Blaubeeren puré, Rotkohl und Montasiocreme                      | € 19,50 |
| Rindfleischstreifen vom Holzgrill und gegrilltes Gemüse                                   | € 18,50 |
| Beilagen des Tages  | € 5,50  |

### DESSERT

|   |        |
|---|--------|
| Warme Schokoladentörtchen, mit Chantillycreme serviert              | € 5,50 |
| Tiramisù, im Glas serviert  | € 6,50 |
| Cheesecake mit roten Früchten dazu Erdbeersauce                     | € 6,50 |
| Joghurt Pannacotta mit Pfirsichen und Mandelmakronen                | € 6,50 |
| Schokoladen Sablè" mit Crumble und Mou Sauce                        | € 6,50 |
| Hausgemachte Vanilla-Eis mit Feigen, Nüsse und 23-Jahre Zacapa Rhum | € 7,50 |

Gedeck € 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

