



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 Montasiocrema	€ 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

