

Villa Luppis

IL MENU ESTIVO

ANTIPASTI

Tataki di Tonno panato al sesamo con saor di cipolla rossa di Tropea, fragole e glassa di aceto balsamico	€ 14,50
Piovra alla brace con tortino croccante di riso venere su Gazpacho di pomodoro piccante	€ 15,50
Tartare di crudi di pesce: salmone, tonno, branzino con differenti guarnizioni e condimenti	€ 16,50
Tris di antipasti di pesce: baccalà mantecato su sfoglia di mais croccante, sarde in saor e sepioline alla Veneziana	€ 14,50
Tartare di manzo con capperi e olive Taggiasche su rösti di patate all'erba cipollina	€ 12,50
Coniglio in porchetta con crumble salato alle mandorle e verdure di stagione	€ 11,50

PRIMI PIATTI

Linguine con Calamaretti saltati e pesto rosso alla Siciliana	€ 13,50
Ravioli della Casa ripieni di burrata con scampetti alla busera e polvere di pistacchio	€ 14,50
Risotto mantecato ai frutti di mare dell'Adriatico	€ 13,50
Sfoglia di pasta casereccia gratinata al forno con pomodorini in amatriciana e pecorino romano	€ 12,50
Tagliatelle di pasta fresca all'uovo con battuto di vitello, pecorino romano e profumo di maggiorana	€ 12,50
Tortelli di pasta fresca ripieni all'anatra con crema di asparagi verdi	€ 13,50



Villa Luppis

Villa Luppis

SECONDI PIATTI

Pescato del giorno al forno con pomodorini, capperi, olive e patatine arroste	€ 18,50
Trancio di salmone alle erbe aromatiche con panzanella primaverile e crudità di verdure	€ 18,50
Fritto misto di pesce con polentina gialla morbida e verdure croccanti	€ 19,50
Grigliata di pesce e crostacei con polenta abbrustolita	€ 22,50
Tagliata di manzo alla griglia con verdure e maionese alla senape	€ 18,50
Costine di agnello al forno con terrina di melanzane, pomodori e basilico	€ 19,50
Contorni freschi del giorno	€ 6,50

DESSERT

Tortino al cioccolato dal cuore morbido con crema inglese alla vaniglia	€ 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



Villa Luppis