

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