



Villa Luppis

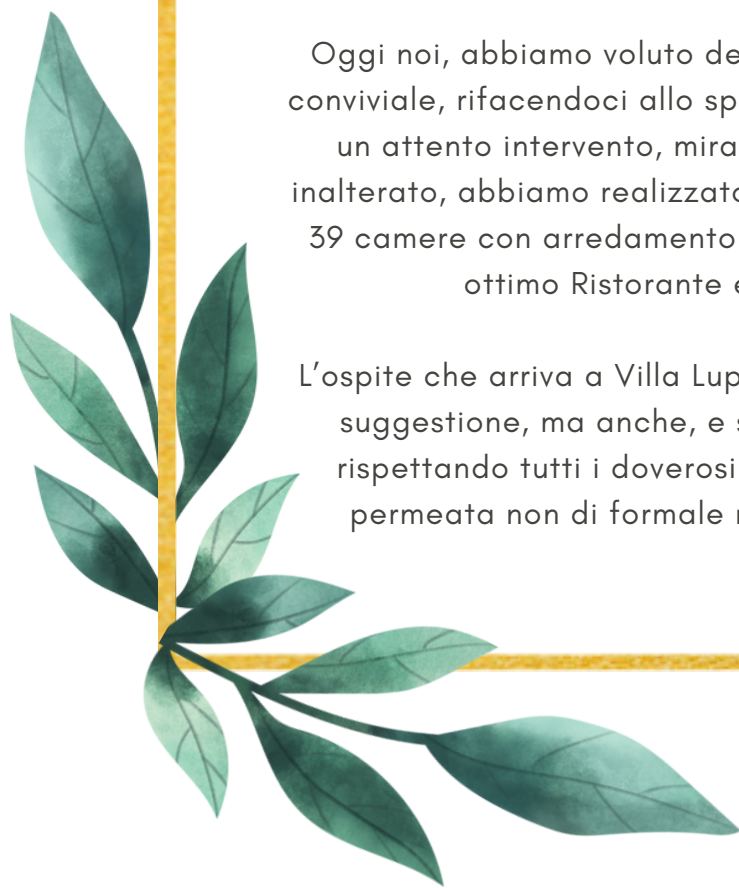
S. Martino Ripae Ruptae, era questo il nome dell'antica struttura conventuale sorta qui, alla confluenza dei fiumi Livenza e Meduna, confine tra Veneto e Friuli, ad opera dei monaci Camaldolesi agli inizi del XI° Secolo.

Passata attraverso varie vicissitudini, tra cui un più importante rifacimento verso il 1500 a seguito dei danneggiamenti subiti durante la guerra tra la Repubblica Veneta e gli Asburgo, San Martino venne secolarizzata da Napoleone agli inizi del 1800 ed acquistata dalla famiglia Chiozza - Luppis.

Trasformata in un'importante residenza di campagna, divenne un'elegante dimora destinata ad essere un centro di relazione e mondanità al servizio delle attività industriali e diplomatiche dei nostri avi.

Oggi noi, abbiamo voluto destinarla ad una calorosa accoglienza conviviale, rifacendoci allo spirito e all'atmosfera di un tempo, e con un attento intervento, mirato a mantenere il più possibile tutto inalterato, abbiamo realizzato un romantico Hotel quattro stelle con 39 camere con arredamento d'epoca e dotate di ogni comfort, un ottimo Ristorante ed un rilassante Piano-bar.

L'ospite che arriva a Villa Luppis non trova solo un ambiente di rara suggestione, ma anche, e soprattutto, un'accoglienza che pur rispettando tutti i doverosi dettami di un'ospitalità di classe, è permeata non di formale reverenza, ma di cordiale amicizia.





NOTE per il cliente

I PREZZI INDICATI SONO ESPRESSI IN EURO (€)

COPERTO - 4
ACQUA - 4

GLI ALLERGENI PRESENTI IN OGNI PIATTO SONO INDICATI
CON NUMERI RIPORTATI SOTTO AGLI STESSI. LA TABELLA
DEGLI ALLERGENI È CONSULTABILE ALLA PAGINA
SUCCESSIVA.

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE,
NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI
TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO
NON PREVISTI IN RICETTA. IL PERSONALE RESTA A
DISPOSIZIONE PER ULTERIORI CHIARIMENTI E/O
INFORMAZIONI.



VILLA LUPPIS
★★★★



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



1

UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



3

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



5

LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



7

SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



9

SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



11

LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



13

CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



2

PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



4

SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



6

FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



8

SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



10

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



12

MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



14



Vini al calice

VINI SPUMANTI - SPARKLING WINES

LE MONDE - Veneto
2020, Prosecco DOC 4.50

BOTTEGA - Veneto
MV, Rosè Brut (Glera, Pinot Nero) 4.50

VINI BIANCHI - WHITE WINES

PETRUSSE - Friuli Venezia Giulia, Colli Orientali
2020, "Bianchese Villa Luppis" (Friulano-Chardonnay-Sauvignon) 4.50

LE MONDE - Veneto
2022, Ribolla Gialla IGT Venezia Giulia 4.50

LE MONDE - Veneto
2023, Pinot Grigio DOC Friuli 4.50

VINI ROSSI - RED WINES

PETRUSSE - Friuli Venezia Giulia, Colli Orientali
2020, Rossiere "Villa Luppis" (Schippetino, Cabernet Franc) 4.50

LE MONDE - Veneto
2022, Merlot 4.50

LE MONDE - Veneto
2022, Cabernet Franc 4.50

VINI DOLCI - DESSERT WINES

BOTTEGA - Veneto
MV, Moscato, "Il vino dell'amore" 4.50



Menù di Stagione



VILLA LUPPIS
★ ★ ★ ★

Antipasti

TATAKI 18.50

Tataki di Tonno in crosta di Sesamo con
saor di cipolla rossa di Tropea

4/6/11

PIOVRA 17.50

Tentacoli di piovra alla griglia su
gaspacho estivo e tortino di riso venere

4/9

CRUDO MARE 24.50

Tartare di tonno, di salmone e di
branzino, scampi freschi e gamberi rossi

2/4/6/9



VILLA LUPPIS
★ ★ ★ ★



Antipasti

FRICO 15.50

Frico morbido e croccante con Speck di Sauris e verdure in agrodolce

7

TARTARE DI MANZO 19.50

Tartare di filetto di manzo con capperi e olive taggiasche su rosti di patate all'erba cipollina

CONIGLIO 17.50

Coniglio in porchetta su panzanella primaverile e crema di peperoni

1/9



VILLA LUPPIS
★ ★ ★ ★





Primi piatti

RAVIOLI 17.50

Ravioli di pasta fresca con ripieno di ricotta e lime, salsa di scampi alla busera e polvere di pistacchio

1/2/3/4/7/8

ANELLI 17.50

Anelli di Gragnagno ai frutti di mare, bottarga di muggine e polvere di limone

1/2/4/14

SPAGHETTI 18.50

Spaghetti del pastificio Ducato d'Amalfi con gamberi rossi di Mazara del Vallo, burrata e riduzione di pomodorini

1/4/14



VILLA LUPPIS
★ ★ ★ ★





Primi piatti

RISOTTO 16.50

Risotto al pesto di basilico con
pomodorini e burrata
(min. 2 persone)

7/8

TAGLIATELLE 17.50

Tagliatelle integrali fatte in casa con
ragù di carni bianche e ricotta
affumicata

1/3/7/9

GNOCCHETTI 18.50

Gnocchetti con ragù di agnello, crema di
piselli novelli e polvere di caffè

1/3/7/9



VILLA LUPPIS
★★★★





Secondi piatti

OMBRINA 24.50

Trancio di ombrina alla griglia con polenta abbrustolita e salsa alla vicentina

4/7

FRITTO 25.50

Fritto misto di pesce con polenta gialla morbida e verdure croccanti

1/2/4/14

PESCATO DEL GIORNO 24.50

Pescato del giorno al forno con salsa alla mediterranea e patate arrosto (min. 2 persone)

4/14



VILLA LUPPIS
★ ★ ★ ★





Secondi piatti

FILETTO 25.50

Filetto di manzo cotto al sale con verdure saltate al burro e salsa al pepe verde

7

MAIALINO 22.50

Lombo di maialino iberico cotto a bassa temperatura con purè di patate e mele caramellate

7

FARAONA 22.50

Petto di faraona in porchetta con tortino di patate alle erbe e cime di rapa spadellate

6



VILLA LUPPIS
★ ★ ★ ★





Contorni

INSALATA VERDE 5.50

INSALATA MISTA 7.50

**VERDURA DI
STAGIONE 6.50**

PATATE AL FORNO 6.00



VILLA LUPPIS
★★★★





Dessert

TIRAMISÙ 7.50

Tiramisù in bicchiere

1/3/7

TORTINO 8.50

Tortino al cioccolato dal cuore morbido
con frutti di bosco e crema inglese

1/3/7/8

GELATO 7.50

Gelato alla vaniglia con fichi, noci e Rhum

3/7/8

CREMA CATALANA 7.50

Crema catalana gratinata allo zucchero
di canna

3/7

PANNACOTTA 7.00

Pannacotta allo yogurt e miele con
marmellata di pesche e amaretti

7/8



VILLA LUPPIS
★★★★

