



Villa Luppis

S. Martino Ripae Ruptae, das war der Name der alten Klosteranlage, die hier, an der Mündung der Flüsse Livenza und Meduna, an der Grenze zwischen Venetien und Friaul, von den Kamaldulenser-Mönchen zu Beginn des 11. Jahrhunderts errichtet wurde.

Nach verschiedenen Schicksalsschlägen, darunter eine bedeutende Renovierung um 1500 aufgrund der Schäden, die im Krieg zwischen der Republik Venedig und den Habsburgern erlitten wurden, wurde San Martino zu Beginn des 19. Jahrhunderts von Napoleon sekularisiert und von der Familie Chiozza - Luppis erworben.

Umgewandelt in eine bedeutende Landresidenz, wurde es zu einem eleganten Anwesen, das als Zentrum der Beziehungen und Weltlichkeit im Dienst der industriellen und diplomatischen Aktivitäten unserer Vorfahren diente.

Heute haben wir uns entschlossen, es einer herzlichen, geselligen Gastfreundschaft zu widmen, im Einklang mit dem Geist und der Atmosphäre der damaligen Zeit. Durch eine sorgfältige Renovierung, die darauf abzielte, alles möglichst unverändert zu bewahren, haben wir ein romantisches 4-Sterne-Hotel mit 39 Zimmern im antiken Stil und allen modernen Annehmlichkeiten, ein exzellentes Restaurant und eine entspannende Piano-Bar geschaffen.

Der Gast, der in Villa Luppis ankommt, findet nicht nur eine Umgebung von seltener Faszination, sondern auch, vor allem, eine Gastfreundschaft, die, während sie allen notwendigen Anforderungen einer gehobenen Gastlichkeit entspricht, nicht von formeller Ehrfurcht, sondern von freundlicher Freundschaft geprägt ist



Hinweise für den Gast

DIE ANGEGBENEN PREISE SIND IN EURO (€)
AUSGEDRÜCKT

GEDECK - 4
WASSER - 4

DIE IN JEDEM GERICHT ENTHALTENEN ALLERGENE SIND MIT
ZAHLEN ANGEGBEN, DIE UNTER DEN GERICHTEN ZU FINDEN
SIND. DIE ALLERGENTABELLE IST AUF DER NÄCHSTEN SEITE
EINSEHBAR.

DIE INTERNEN PRODUKTIONEN SIND HANDWERKLICH
HERGESTELLT, DAHER KANN NICHT GARANTIERT WERDEN,
DASS KEINE SPUREN VON ALLERGENEN IN DEN FERTIGEN
PRODUKTEN VORHANDEN SIND, AUCH WENN SIE NICHT IN
DER REZEPTUR VORGEGEHEN SIND. DAS PERSONAL STEHT
FÜR WEITERE ERKLÄRUNGEN UND/ODER INFORMATIONEN ZUR
VERFÜGUNG.



VILLA LUPPIS
★ ★ ★ ★

| Nr. | Allergene |
|-----|--|
| 1 | Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse |
| 2 | Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 3 | Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 4 | Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 5 | Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 6 | Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 7 | Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) |
| 8 | Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 9 | Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 10 | Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 11 | Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 12 | Schwefeldioxid und Sulfite |
| 13 | Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| 14 | Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse |

Weine im Glas

SCHAUMWEINE

LE MONDE - Veneto
2020, Prosecco DOC 4.50

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

WEISSWEINE

PETRUSSA - 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

ROTWEINE

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

LE MONDE - Veneto
2022, Merlot 4.50

LE MONDE - Veneto
2022, Cabernet Franc 4.50

SÜSSWEINE

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



Menü der Saison



VILLA LUPPIS
★ ★ ★ ★

Vorspeisen

TATAKI 18.50

Thunfisch Tataki in Sesamkruste mit roter
tropea Zwiebel in süß-sauer

4/6/11

TINTENFISCH 17.50

Gegrillte Tintenfisch Tentakel auf Sommer
Gazpacho und Törtchen aus Venere Reis

4/9

ROHE MEERESFRFRÜCHTE 24.50

Tartar aus Thunfisch, Lachs, Seebarsch,
frische Scampi und rote Garnelen

2/4/6/9



VILLA LUPPIS



Vorspeisen

FRICO 15.50

Krokanter Frico mit weichem Herz mit Speck Sauris und süß-sauren Gemüse

7

RINDFLEISCH TARTAR 19.50

Tartar aus Rinderfilet mit Kapern und Oliven, serviert auf Kartoffel Rösti mit Schnittlauch

KANINCHEN 17.50

Kaninchen mit Porchetta eingerollt, Frühlingspanzanella und Paprika Creme

1/9



VILLA LUPPIS
★ ★ ★ ★

Erster Gang

RAVIOLI 17.50

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Limette, serviert mit einer Scampisoße auf busera Art und Pistazienpulver

1/2/3/4/7/8

PASTARINGE 17.50

Gragnano Pasta mit Meeresfrüchten, Bottarga di muggine (Fischrogen) und Zitronenpulver

1/2/4/14

SPAGHETTI 18.50

Ducato D'Amalfi Spaghettoni mit roten Garnelen, Datteltomaten Reduzierung und cremiger Burrata

1/4/14



VILLA LUPPIS
★ ★ ★ ★

Erster Gang

RISOTTO 16.50

Kürbisrisotto mit Basilikum, kleinen Tomaten und Burrata
(mind. 2 personen)

7/8

TAGLIATELLE 17.50

Hausgemachte Vollkorn Tagliatelle mit weißem Fleisch Ragout und geräucherter Ricotta

1/3/7/9

GNOCCHETTI 18.50

Gnocchetti mit Lamm Ragout, Erbsencreme und Kaffeepulver

1/3/7/9



VILLA LUPPIS
★ ★ ★ ★

Zweiter Gang

OMBRINA 24.50

Gegrillter Umberfisch mit gerösteter Polenta und Vicentina Soße

4/7

FRITTO MISTO 25.50

Gemischte Meeresfrüchte frittiert, serviert mit weicher Polenta und knusprigen Gemüse

1/2/4/14

TAGESFISCH 24.50

Fisch des Tages im Ofen gebraten, serviert mit Mediterran Soße (kleine Tomaten, Kapern und Oliven) und Röstkartoffeln (mind. 2 Personen)

4/14



VILLA LUPPIS
★ ★ ★ ★

Zweiter Gang

RINDERFILET 25.50

Rinderfilet in Salz gegart, serviert mit sautiertem Butter-Gemüse und grüner Pfeffersoße

7

SCHWEINCHEN 22.50

Iberisches Schweinlendenstück bei niedriger Temperatur gegart, serviert mit Kartoffelpüree und karamellisierten Äpfeln

7

PERLUHN 22.50

Perlhuhn Brust in Porchetta gerollt mit Kartoffel-Kräuter Törtchen und Rüben Spitzen

6



VILLA LUPPIS
★ ★ ★ ★



Beilage

GRÜNER SALAT 5.50

**GEMISCHTER
SALAT** 7.50

**SAISON
GEMÜSE** 6.50

OFEN KARTOFFELN 6.00



VILLA LUPPIS



Dessert

TIRAMISÙ 7.50

Tiramisù im Glas serviert

1/3/7

SCHOKOLADENTÖRTCHEN 8.50

Warmes Schokoladentörtchen mit weichem Kern serviert mit Beeren und englischer Creme

1/3/7/8

VANILLE EIS 7.50

Vanilleeis mit Feigen, Wallnüsse und Rum

3/7/8

CREMA CATALANA 7.50

Katalanische Creme brûlée mit Rohrzucker gratiniert

3/7

PANNACOTTA 7.00

Yogurt Pannacotta mit Honig , Aprikose Marmelade und Amaretti

7/8



VILLA LUPPIS
★ ★ ★ ★