




Villa Luppis

WILLKOMMEN IN VILLA LUPPIS

So lautete der Name der antiken Klostergebäude, die hier, wo die Flüsse Livenza und Meduna zusammenfließen, im XI. Jahrhundert von den Camaldoleser Mönchen errichtet wurden. Im Verlauf verschiedener geschichtlicher Ereignisse, wie unter anderem eine wichtige Restaurierung um 1500 nach Beschädigungen, die die Gebäude während des Krieges zwischen der venezianischen Republik und den Habsburgern erlitten hatten, wird San Martino Anfang des 18. Jahrhunderts von Napoleon säkularisiert und von der Familie Chiozza-Luppis erworben.

Der Bau wurde in einen eindrucksvollen Landwohnsitz umgewandelt und wurde zu einem eleganten und mondänen Treffpunkt, im Dienste der industriellen und diplomatischen Tätigkeiten unserer Vorfahren. Heutzutage haben wir ihn zu einem Ort des herzlichen Empfangs gemacht, im Sinne der Atmosphäre und des Geistes vergangener Zeiten und mit dem Willen, alles Original getreu beizubehalten: wir haben ein 4 Sterne Hotel mit 39 zeitgenössisch und mit allem Komfort eingerichteten Zimmern (6 Suiten), einem ausgezeichneten Restaurant und einer gemütlichen Piano-Bar verwirklicht.

Um unseren Gästen den Aufenthalt so angenehm und reichhaltig wie möglich zu gestalten, haben wir außerdem für folgende, zusätzliche Serviceleistungen gesorgt: "Führer zur Umgebung, Shopping Card, Green-fee, Ski-Pass, Shuttle von/nach Venedig". Ein Gast, der Villa Luppis besucht, findet nicht nur ein außergewöhnlich eindrucksvolles Ambiente, sondern eine stilvolle Gastfreundlichkeit, die ihn willkommen heißt und bei der förmliche Höflichkeit durch herzliche Freundschaft ersetzt wird.



Villa Luppis

MENÜ AUS UNSEREM TERRITORIUM

VORSPEISEN

Knuspriger Frico mit weichem Herz, dekoriert mit Sauris Speck und süß-sauer Gemüse	12.50
Sardinen in saor mit weicher Polenta	10.50
Blätterteigkörnchen gefüllt mit Ricotta und Spinat und San Daniele Schinken	11.50
Kräuter Flan mit Garnelen guazzetto	12.50

ERSTER GANG

Gragnano pasta mit Meeresfrüchten aus dem adriatischen Meer	14.50
Spaghetti alla chitarra mit Miesmuscheln und kleinen Tomaten	12.50
Garganelli aus frischen Eiernudeln mit weißem Fleischragout	12.50
Hausgemachte Cannelloni gratiniert mit Ricotta und Speck mit Amatriciana-Sauce	13.50

ZWEITER GANG

Grill Hähnchen mit Ofenkartoffeln und Barbecue Soße	16.50
Entrecote vom Rind mit knuspriger Polenta	17.50
In Refoscowein geschmorte Rinderbacke mit Kartoffelpüree und Rotkohl	17.50
Tintenfisch nach venezianischer Art auf Kartoffelschaum und casarecciobrot Croûtons.	17.50

Gedeck	3.50
--------	------



Villa Luppis

Villa Luppis

VORSPEISEN

Tris von Meerestartar – Thunfisch , Lachs,
Seebarsch- mit verschiedenen Beläge
und Gewürzen 21.50

Gegrillter Tintenfischsalat auf Cannellini
Bohnencreme und Venerereis Törtchen 17.50

Thunfisch Tataki in Sesamkruste mit roter
Zwiebel aus Tropea in saor und
Erdbeerendressing 16.50



Villa Luppis

Villa Luppis

VORSPEISEN

Vorspeisentris aus Fisch: cremiger Kabeljau
auf knuspriger Mais Waffel , Sardinen in saor
und Tintenfisch nach venezianischer Art 18.50

Rindertartar gewürzt mit Kapern, Oliven
und Kartoffeltörtchen mit Schnittlauch 15.50

Kaninchen in Porchetta aus dem Ofen mit
süß-sauer Gemüse und gesalzenen
Mandelcrumble. 14.50



Villa Luppis

Villa Luppis

ERSTER GANG

Tagliolini aus frischer Eierpasta mit
calamaretti aus Caorle und sizilianischem
Pesto dekoriert 16.50

Ausgemachte Ravioli gefüllt mit
Burrata, Schrimps auf busera Art und
Pistazienpulver 16.50

Risotto mit Rucolapesto, Burrata und
Jakobsmuscheln mit Ingwer 17.50



Villa Luppis

Villa Luppis

ERSTER GANG

Hausgemachte Lasagne mit Ricotta und Spargel, Montasio-Creme und knusprigem Speck 14.50

Frische Eiernudeln Tagliatelle mit Lammragout und Saubohnen 15.50

Grüne Tortelli gefüllt mit Grubenkäse, Erbsencreme und geräucherter Entenbrust 16.50



Villa Luppis

Villa Luppis

ZWEITER GANG

Gegrillter Fisch und Krustentiere mit
knuspriger Polenta 24.50

Tages Fisch aus dem Ofen mit kleinen
Tomaten, Kapern, Oliven und geröstete
Kartoffeln 21.50

Frittierter Fisch mit weicher gelber
Polenta und knusprigen Gemüse 21.50



Villa Luppis

Villa Luppis

ZWEITER GANG

Lachs Steak mit Kräutern, fregola sarda
und Fenchel mit Orange 19.50

Rindfleisch tagliata mit Grillgemüse und
Senfmayonnaise 22.50

Gebratenes Lammkarree mit
Kichererbsentarte und Kohlrabi 22.50



Villa Luppis

Villa Luppis

DESSERT

Schokoladen Sablè mit Karamellsoße	6.50
Tiramisù aus dem Glas	6.50
Cheesecake mit rotem Früchten und Erdbeerensoße	6.50
Yoghurt Pannacotta mit Honig, Pfirsich-Marmelade und Amaretti	6.50
Warmes Schokoladentörtchen mit weichem Herz und Englische Creme	6.50
Vanilleeis mit Feigen, Nüssen und Rum	6.50
Gedeck	4.00



Villa Luppis

Villa Luppis

WEINE IM GLAS

VINI SPUMANTI - SPARKLING WINES

TENUTA BOSCO ALBANO - Friuli Venezia Giulia, Grave del Friuli
2020, Prosecco Millesimato, Extra Dry (Glera) 5.00

BOTTEGA - Veneto
MV, Rosè Brut (Glera, Pinot Nero) 5.00

VINI BIANCHI - WHITE WINES

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

PITARS - Friuli Venezia Giulia, Grave del Friuli
2019, Sauvignon 5.00

VINI ROSSI - RED WINES

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

TENUTA BOSCO ALBANO - Friuli Venezia Giulia, Grave del Friuli
2019, Cabernet Franc 5.00

VINI DOLCI - DESSERT WINES

BOTTEGA - Veneto
MV, Moscato, "Il vino dell'amore" 5.00



Villa Luppis