



# Villa Luppis


S. Martino Ripae Ruptae – so lautete der Name des alten Klosterkomplexes, der hier am Zusammenfluss 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 Wechselfällen, darunter einer umfassenden Renovierung um das Jahr 1500 infolge der Schäden, die während des Krieges zwischen der Republik Venedig und den Habsburgern entstanden waren, wurde San Martino zu Beginn des 19. Jahrhunderts von Napoleon säkularisiert und von der Familie Chiozza-Luppis erworben.

Zu einer bedeutenden Landresidenz umgestaltet, wurde es zu einem eleganten Wohnsitz, der als Zentrum für gesellschaftliche Kontakte und mondänes Leben im Dienste der industriellen und diplomatischen Aktivitäten unserer Vorfahren diente.

Heute wollten wir sie einem herzlichen, geselligen Empfang widmen, wobei wir uns am Geist und der Atmosphäre vergangener Zeiten orientierten. Durch eine sorgfältige Renovierung, die darauf abzielte, alles so weit wie möglich unverändert zu lassen, haben wir ein romantisches Vier-Sterne-Hotel mit 39 Zimmern geschaffen, die mit historischen Möbeln eingerichtet und mit allem Komfort ausgestattet sind, sowie ein ausgezeichnetes Restaurant und eine entspannende Pianobar.

Der Gast, der in der Villa Luppis ankommt, findet nicht nur ein Ambiente von seltener Anmut vor, sondern auch – und vor allem – eine Gastfreundschaft, die zwar alle gebotenen Regeln einer erstklassigen Gastlichkeit beachtet, jedoch nicht von formeller Ehrerbietung, sondern von herzlicher Freundschaft geprägt ist.



# Weine im Glas

## SCHAUMWEINE

LE MONDE - Veneto  
Prosecco DOC, Brut (Glera) 4.50

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

## WEISSWEINE

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

LE MONDE - Friuli Venezia Giulia, Grave del Friuli  
Ribolla Gialla 4.50

LE MONDE - Friuli Venezia Giulia, Grave del Friuli  
Pinot Grigio 4.50

## ROTWEINE

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

LE MONDE - Friuli Venezia Giulia, Grave del Friuli  
Merlot 4.50

LE MONDE - Friuli Venezia Giulia, Grave del Friuli  
Cabernet Sauvignon 4.50

## SÜSSWEINE

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

# Saisonnementü



VILLA LUPPIS



# Vorspeisen

## **TATAKI 19.50**

Thunfisch-Tataki in Sesamkruste  
in Saor aus roten Tropea-Zwiebeln

4/6/11

## **TINTENFISCH 19.50**

Gegrillte Tintenfischtentakel mit  
Wassermelonen-Gazpacho und  
Venere-Reisküchlein

4/14

## **TIMBALLO 16.50**

Zucchini-Auflauf mit Kohlsalat,  
Erbsencreme und Paprika-Waffel

3/7



VILLA LUPPIS  
★ ★ ★ ★

# Vorspeisen

## **FOCACCIA 18.50**

Rosmarin Focaccia  
mit Rohschinken aus San Daniele  
und Burrata aus Apulien DOP

1/7

## **CARPACCIO 17.50**

Rindercarpaccio mit Rucola-Pesto  
und Grana-Padano-Waffel

7



VILLA LUPPIS  
★ ★ ★ ★

# Erste Gänge

## **SPAGHETTI 19.50**

Spaghetti 'alla chitarra'  
"alla cacio e pepe" mit rohem Garnelen-  
und Limettengemüse

1/2/3/4/7

## **TORTELLI 18.50**

Hausgemachte Tortelli, gefüllt mit Burrata  
nach Busara-Art mit kleinen Scampi  
und gehackten Pistazien

1/2/3/4/8

## **RISOTTO 18.50** pro Person

Risotto mit Rote-Bete-Creme, gegrillte  
Jakobsmuscheln und geräucherten  
Heringsrogen  
(mindestens 2 Personen)

4/7/14



VILLA LUPPIS  
★ ★ ★ ★

# Erste Gänge

## **GNOCCHI 18.50**

Kartoffelgnocchi aus Ovoido  
mit Ragout aus Fasolari und Canestrelli  
sowie Ziegenkäsecreme

1/3/4/7/14

## **TAGLIATELLE 17.50**

Vollkorn-Tagliatelle mit Entenragout  
und geräuchertem Ricotta

1/3/7



VILLA LUPPIS  
★ ★ ★ ★

# Zweite Gänge

## **LACHS 23.50**

Gegrilltes Lachsfilet mit knusprigem Fenchel, Orangen und Joghurtsoße

4/7

## **FRITTIERTER FISCH 25.50** pro Person

Frittierter gemischter Fisch mit weicher gelben Polenta und knusprigen Gemüse (mindestens 2 Personen)

1/2/4

## **FISCH DES TAGES 6/HG**

Fisch des Tages aus dem Ofen mit Kirschtomaten, Kapern, Taggiasca-Oliven und Bratkartoffeln

2/4



# Zweite Gänge

## **STRATAGLIATA 25.50**

Rindfleisch-Stratagliata mit grünen Speck  
Bohnen, Ofenkartoffeln und  
Kräutermayonnaise

3

## **KALBFLEISCH 23.50**

Kalbsnackens mit Almbutter,  
Kartoffelpüree und überbackenen  
Kirschtomaten

1/7



VILLA LUPPIS  
★★★★

# Beilagen

**GRÜNER SALAT** 5.50

**GEMISCHTER  
SALAT** 7.50

**GEMÜSE DER  
SAISON** 6.50

**OFENKARTOFFELN** 6.00



VILLA LUPPIS  
★★★★

# Dessert

## **TIRAMISÙ 6.50**

Tiramisù

1/3/7

## **BLÄTTERTEIG 7.50**

Blätterteig mit Vanillecreme und Erdbeeren

1/3/7

## **GELATO 7.50**

Vanilleeis mit Feigen, Walnüssen und Rum

3/7/8

## **BARREN 7.50**

Schokoladen-Mürbeteig-Riegel mit  
Aprikosenkonfitüre

1/7/8

## **PANNACOTTA 6.50**

Joghurt-Honig-Panna Cotta mit  
Sauerkirschen und Amaretto

7/8



VILLA LUPPIS  
★ ★ ★ ★

# Hinweise für den Kunden

DIE ANGEGEBENEN PREISE SIND IN EURO (€)  
ANGEGEBEN.

DECKGELD - 4  
WASSER - 4

DIE IN JEDEM GERICHT ENTHALTENEN ALLERGENE SIND  
DURCH ZAHLEN UNTER DEN JEWEILIGEN GERICHTEN  
GEKENNZEICHNET.

DIE ALLERGENTABELLE FINDEN SIE  
AUF DER NÄCHSTEN SEITE.

DA ES SICH UM HANDWERKLICHE EIGENPRODUKTION  
HANDELT, KANN DIE VOLLSTÄNDIGE ABWESENHEIT VON  
ALLERGENRÜCKSTÄNDEN IN DEN ENDPRODUKTEN NICHT  
GARANTIERT WERDEN, AUCH WENN DIESE NICHT IM  
REZEPT VORGEGEHEN SIND. DAS PERSONAL STEHT FÜR  
WEITERE ERLÄUTERUNGEN UND/ODER INFORMATIONEN  
GERNE ZUR VERFÜGUNG.



VILLA LUPPIS  
★ ★ ★ ★



### 1. Cereals containing gluten:

grain (barley and wheat Khorasan) rye, barley, oats or their hybridised strains and derivative products

**Except for:**

**A)** glucose syrups made from wheat, including dextrose; **B)** wheat-based maltodextrins; **C)** Glucose syrups based on barley; **D)** cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.



### 2. Shellfish and products based on Shellfish.



### 4. Fish and products based on Fish.

**Except for:**

**A)** fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations; **B)** gelatine or isinglass used as fining agent in beer and wine.



### 6. Soy and products based on Soy.

**Except for:**

**A)** fully refined soybean oil and fat; **B)** natural mixed tocopherols (E306), natural d-alpha tocopherol, d-alpha tocopherol acetate, natural, natural d-alpha tocopherol succinate from soybean sources; **C)** Vegetable oils derived from phytosterols and phytosterol esters from soybean sources; **D)** plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean



### 8. Sesame seeds and products based on Sesame seeds.



### 10. Mustard and products based on Mustard.



### 12. Sulphur dioxide and sulphites.

In concentrations above 10 mg / kg, 10 mg /litre in terms of total SO<sub>2</sub> to be calculated for products as proposed ready to reconstituted consumption in accordance with the instructions of the manufacturer.



### 14. Molluscs and products based on Molluscs.



### 3. Eggs and products based on Eggs.



### 5. Peanuts and products based on Peanuts.



### 7. Milk and products based on Milk (Lactose included).

**Except for:**

**A)** whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin; **B)** Lactitol (Editor's note, sugar resulting from the reduction of lactose).



### 9. Celery and products based on Celery.



### 11. Nuts, namely:

Almond (*amygdalus communis* L.), Hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (cashew Western), pecan nuts [*carya illinoensis* (wangenh.) k. Koch], brazil nuts (*bertholletia excelsa*), Pistachio (*Pistacia vera*), macadamia nuts and Queensland (*Macadamia ternifolia*) and their products.

**Except for:**

Nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.



### 13. Lupin beans and products based on Lupin beans.