



Villa Luppis

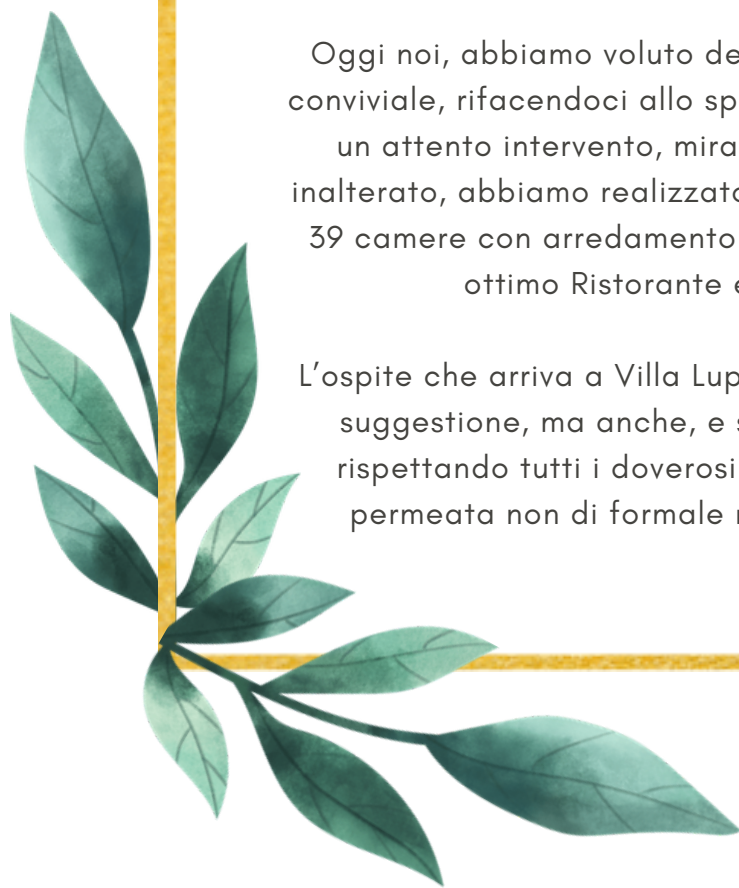
S. Martino Ripae Ruptae, era questo il nome dell'antica struttura conventuale sorta qui, alla confluenza dei fiumi Livenza e Meduna, confine tra Veneto e Friuli, ad opera dei monaci Camaldolesi agli inizi del XI° Secolo.

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

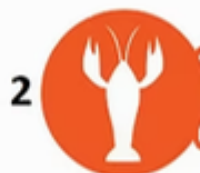
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



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

Prosecco DOC, Brut (Glera) 4.50

BOTTEGA - Veneto

MV, Rosè Brut (Glera, Pinot Nero) 4.50

VINI BIANCHI - WHITE WINES

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

VINI ROSSI - RED WINES

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

VINI DOLCI - DESSERT WINES

BOTTEGA - Veneto

MV, Moscato, "Il vino dell'amore" 4.50



Menù
di
Stagione



VILLA LUPPIS
★ ★ ★ ★



Antipasti

TATAKI 19.50

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

4/6/11

PIOVRA 19.50

Tentacoli di piovra alla brace con gazpacho
di anguria e tortino di riso venere

4/14

TIMBALLO 16.50

Timballo di zucchine con insalatina
di cappuccio, crema di piselli e cialda alla
paprika

3/7



VILLA LUPPIS
★ ★ ★ ★





Antipasti

FOCACCIA 18.50

Focaccia al rosmarino
con prosciutto crudo di San Daniele
e burrata pugliese DOP

1/7

CARPACCIO 17.50

Carpaccio di manzo al sale
con pesto di rucola
e cialda di grana padano

7



VILLA LUPPIS
★★★★



Primi piatti

SPAGHETTI 19.50

Spaghetti alla chitarra cacio e pepe
con crudité di gambero rosso e lime

1/2/3/4/7

TORTELLI 18.50

Tortelli della casa ripieni di burrata
con scampetti alla busara
e granella di pistacchio

1/2/3/4/8

RISOTTO 18.50 per persona

Risotto mantecato alla rapa rossa con
capesante alla brace e uova di aringa
affumicate

(minimo 2 persone)

4/7/14



VILLA LUPPIS
★ ★ ★ ★



Primi piatti

GNOCCHI 18.50

Gnocchi di patate di Ovoido
con ragù di fasolari, canestrelli
e crema di caprino

1/3/4/7/14

TAGLIATELLE 17.50

Tagliatelle integrali con ragù d'anatra
e ricotta affumicata

1/3/7



VILLA LUPPIS
★ ★ ★ ★



Secondi piatti

SALMONE 23.50

Trancio di salmone alla griglia con
finocchi croccanti all'arancia
e salsa allo yogurt

4/7

FRITTO 25.50 per persona

Fritto misto di pesce con polenta gialla
morbida e verdure croccanti
(minimo 2 persone)

1/2/4

PESCATO 6/ETTO

Pescato del giorno al forno con
pomodorini, capperi, olive taggiasche e
patate arrosto

2/4



VILLA LUPPIS
★ ★ ★ ★

Secondi piatti

STRATAGLIATA 25.50

Stratagliata di manzo con fagiolini al bacon,
patate al forno e maionese alle erbe

3

VITELLO 23.50

Nodino di vitello al burro di malga
con purè di patate e pomodorini gratinati

1/7



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 6.50

Tiramisù

1/3/7

SCRIGNO 7.50

Scrigno di pastafoglia con crema
pasticcera e fragole

1/3/7

GELATO 7.50

Gelato alla vaniglia con fichi, noci e Rhum

3/7/8

LINGOTTO 7.50

Lingotto al cioccolato e frolla con
marmellata di albicocche

1/7/8

PANNACOTTA 6.50

Pannacotta allo yogurt e miele con
amarene e amaretti

7/8



VILLA LUPPIS
★ ★ ★ ★

