

Villa Luppis

MENU DI PESCE

APERITIVO DELLA CASA CON FRIVOLEZZE, FINGER FOOD E STUZZICHINI
PROSECCO DI VALDOBBIADENE E APERITIVI ALLA FRUTTA ALCOLICI E NON
SFOGLIA CON BACCALÀ MANTECATO, SARDE IN SAOR, FRITTO MISTO CON
POLENTINA MORBIDA, SEPPIOLINE ALLA VENEZIANA

INSALATA DI GRANSEOLA CON MAIONESE DI SOIA
E CROSTINO DI PANE CASERECCIO

FLAN DI ZUCCA E AMARETTI CON FILETTO DI TRIGLIA ALLA PLANCIA
E CREMA DI CACIUCCO

RISOTTO MANTECATO AL RADICCHIO ROSSO DI TREVISO
CON RAGÙ DI BRANZINO E POLVERE DI OLIVE TAGGIASCHE

RAVIOLI DELLA CASA RIPIENI DI CARCIOFI
CON POLPA DI ASTICE ALLA BRACE

TRANCIO DI OMBRINA ALLE ERBE CON POLENTA ABBRUSTOLITA,
CAVOLO NERO E SALSA ALLA VICENTINA

SORBETTO ALLA MELA VERDE CON ZENZERO CANDITO

TORTINO AL CIOCCOLATO DAL CUORE MORBIDO
CON SPUMA DI ZABAIONE E LAMPONI

PANDORO E PANETTONE DELLA TRADIZIONE CON ZABAIONE CALDO
CAFFÈ, LIQUORI E DIGESTIVI

SELEZIONE DI VINI DELLA CANTINA DI VILLA LUPPIS

Villa Luppis

MENU DI CARNE

APERITIVO DELLA CASA CON FRIVOLEZZE, FINGER FOOD E STUZZICHINI
PROSECCO DI VALDOBBIADENE E APERITIVI ALLA FRUTTA ALCOLICI E NON
COUSCOUS CON PETTO D'ANATRA AFFUMICATO, POLENTINA CON RAGÙ DI
MANZO ALLA PAPRIKA, MOUSSE DI ERBORINATO SU CIALDA CROCCANTE

INSALATA DI TACCHINELLA E CECI CON MAIONESE ALLA SOIA
E CROSTINO DI PANE CASERECCIO

FLAN DI ZUCCA E AMARETTI CON PETTO D'ANATRA AFFUMICATO
E SALSA DI FORMADI FRANT

RISOTTO MANTECATO AL RADICCHIO ROSSO DI TREVISO
CON RAGÙ DI CINGHIALE ALLE ERBE

RAVIOLI DELLA CASA RIPIENI DI CARCIOFI
CON CARNI BIANCHE TAGLiate AL COLTELLO

PETTO E COSCIA DI QUAGLIA AL FORNO CON MILLEFOGLIE DI PATATE E
CHUTNEY DI CILIEGIE

SORBETTO ALLA MELA VERDE CON ZENZERO CANDITO

TORTINO AL CIOCCOLATO DAL CUORE MORBIDO
CON SPUMA DI ZABAIONE E LAMPONI

PANDORO E PANETTONE DELLA TRADIZIONE CON ZABAIONE CALDO
CAFFÈ, LIQUORI E DIGESTIVI

SELEZIONE DI VINI DELLA CANTINA DI VILLA LUPPIS