Menu di Natale

VILLA LUPPIS 25 DICEMBRE 2025 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 baccalà al vapore con salsa allo zafferano e melagrana

Crema di zucca al profumo di cannella con code di gambero in tempura e porro arrostito

Ravioli della Casa ripieni di radicchio tardivo di Treviso con guazzetto di scampi

Risotto mantecato alla rapa rossa con capesante affumicate e mandorle

Tagliata di pesce spada alle erbe con tortino di carciofi e salsa al caciucco

> Sorbetto all'uva fragola con caramello al vino rosso

Girella natalizia al cioccolato con crema allo zabaione e lamponi

Pandoro e Panettone della Tradizione con zabaione caldo

Caffè, liquori e digestivi Selezione di vini della Cantina di Villa Luppis



Menu di Natale

VILLA LUPPIS 25 DICEMBRE 2025 MENU DI CARNE

Aperitivo della Casa con Frivolezze, Finger Food e stuzzichini Prosecco di Valdobbiadene e Aperitivi alla frutta alcolici e non Mousse di formaggio erborinato con cialda, Couscous con petto d'anatra affumicato, cubo di frittata con senape e olive taggiasche, polentina con ragù di manzo alla paprika

Insalata di tacchinella e ceci con salsa allo zafferano e melagrana

Crema di zucca al profumo di cannella con petto d'anatra affumicato e crocchetta di porri e patate

Risotto mantecato alla rapa rossa con stracotto di cervo e crema di burrata

Ravioli della Casa ripieni di radicchio tardivo di Treviso con crema di Morlacco e salsiccia nostrana

Medaglione di vitello in crosta di pane croccante con tortino di carciofi e cavolo nero

> Sorbetto all'uva fragola con caramello al vino rosso

Girella natalizia al cioccolato con crema allo zabaione e lamponi

Pandoro e Panettone della Tradizione con zabaione caldo

Caffè, liquori e digestivi Selezione di vini della Cantina di Villa Luppis

