

Menü 1

„Vellutata di Zucchine“
Zucchini-Cremesuppe mit Kurkuma-Croutons und Minzöl

„Faggiano al Forno“
Fasanenbrust aus dem Ofen auf Kartoffel-Sellerie-Purée mit Marsalareduktion,
dazu gratinierter grüner Spargel

oder

„Ravioli di Spinaci“
Grüne Spinatravioli gefüllt mit Burrata in Rosmarinbutter, Pinienkernen und Grana Padano

„Gelato Affogato“
Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso

Menüpreis Fleisch € 48,00
Menüpreis Vegetarisch € 36,00

Menü 2

Für die Tischmitte:
„Variazione di Antipasti e Bruschetta“
Komposition unserer klassischen Antipasti nach Art des Hauses und versch. gem. Bruschetta

„Scaloppine al Vino Bianco e Aglio Orsino“
Gebratener Kalbsrücken in Weißweinbutter und Bärlauch, dazu Rosmarinkartoffeln und
karamellisiertes Frühlingsgemüse

oder

„Risotto all'Aglio Orsino“
Bärlauchrisotto mit cremigem Stracchino aus der Lombardei

„Tiramisù Classico“
Unbeschreiblich - unser Klassiker!

Menüpreis Fleisch € 50,00
Menüpreis Vegetarisch € 39,00

Menü 3

Für die Tischmitte:

„Antipasto all'Italiana“

Gem. eingelegtes und gegrilltes Gemüse, marinierte Oliven, Crostini mit Rucolapesto
Luftgetrocknete Aufschnitte (San Daniele Schinken, Coppa, Wildschweinsalami)
Latticini Misti (Burrata, Mozzarelline, Stracciatella-Filata-Käse, Ricotta)

„Filetto di Manzo con Cipolle in Agrodolce“

Filetsteak vom Rind auf Zwiebel aus Tropea Confit, Rinderfond und Majoranöl,
dazu *Pipi e Patate* (Paprika und Kartoffeln kalabrische Art) und sautierter Mangold

oder

„Lasagna Verde“

mit Mangold, Erbsen, Artischocken, grünem Spargel,
Lauch, Béchamel und piemontesischem Bergkäse

„Profiterole al Pistacchio“

Großer Windbeutel gefüllt mit Pistaziencreme, Mandelkrokant und Schokoladensauce

Menüpreis Fleisch € 58,00

Menüpreis Vegetarisch € 46,00

Menü 4

Für die Tischmitte:

„Antipasto Mare“

Carpaccio vom Wildlachs mit leichter Basilikummayonnaise & Limette
Insalata di Polipo (Oktopussalat) mit Petersilienöl, Sellerie und Möhre
Miesmuschel-Sauté mit Knoblauch-Chili-Bruschetta
Crostini mit Stockfischmousse, eingelegte Sardellenfilets

„Coda di Rospo al Limone“

Seeteufelmedaillons im Ofen geschmort mit Zitrone und Lauch an Safranrisotto
und weißem Spargel

oder

„Tagliatelle agli Asparagi“

Tagliatelle in Parmesan-Butter mit zweierlei Spargelspitzen und gehobeltem Grana Padano

„Sorbetto al Basilico“

Basilikum-Sorbet mit Erdbeer-Minzsalat

Menüpreis Fleisch € 56,00

Menüpreis Vegetarisch € 46,00

Menü Vegan 1

„Vellutata di Zucchine“
Zucchini-Cremesuppe mit Kurkuma-Croutons und Minzöl

„Ceci alla Puttanesca“
Kichererbsen-Schmortopf mit hausgemachtem Tomatensugo, Taggiasca-Oliven und Kapern,
dazu Knoblauch-Chili-Bruschetta und grüne Pflücksalate

„Bianco Mangiare“
Sizilianischer Mandelmilchpudding mit Pistazien-Mandelkrokant

Menüpreis € 39,50

Menü Vegan 2

„Insalata di Farro“
Lauwarmer Farro-Salat mit Rucola, halbdehydrierten Kirschtomaten, Borlotti-Bohnen und roten
Zwiebeln aus Tropea, getoppt mit Kräutergranola, frischer Zitrone und kaltgepresstem EVO-Öl

„Tagliatelle agli Asparagi“
Tagliatelle mit zweierlei Spargelspitzen

„Sorbetto al Basilico“
Basilikum-Sorbet mit Erdbeer-Minzsalat

Menüpreis € 42,00

Gültig vom 01.04.- 30.06.2024

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%

Buchbar für Gruppen ab 10 Personen (mind. 1 Woche im Voraus) über info@trattoria-lueneburg.de

Seiten 3 von 3