

Menü 1

„Insalata di Melone“
Gemischte Baby Leaf Salate, gebratener grüner Spargel, Melone,
Pecorino, geröstete Mandeln, Bittermandel-Senf-Vinaigrette

„Paillard di Vitello ai Ferri“
Plattiertes Kalbsschnitzel vom Grill mit frischen Kräutern und Estragonöl,
dazu mediterranes Grillgemüse mit Balsamico & Rosmarinkartoffeln

oder

„Risotto alla Milanese“
Safran-Risotto Mailänder Art

„Gelato Affogato“
Kugel Fior di Latte Eis mit heißem Espresso

Menüpreis Fleisch € 50,00
Menüpreis Vegetarisch € 36,00

Menü 2

Für die Tischmitte:
„Variazione di Antipasti e Bruschetta al Pomodoro“
Komposition unserer klassischen Antipasti nach Art des Hauses und Bruschetta

„Galletto Ripieno“
Tranchen vom gefüllten Hähnchen im eigenen Jus,
dazu grüne Bohnen im Zucchini-mantel und Risolée-kartoffeln

oder

„Linguine alla Carbonara Vignarola“
Linguine mit Ei, Zucchini, Erbsen, Ackerbohnen und Pecorino

„Tiramisù alle Fragole“
Die Sommervariante unseres Klassikers: Erdbeertiramisù

Menüpreis Fleisch € 47,00
Menüpreis Vegetarisch € 39,00

Menü 3

Für die Tischmitte:

„Antipasto all'Italiana“

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

„Filetto di Manzo ai Finferli“

Filetsteak vom Rind mit gebratenen Pfifferlingen auf Parmesan-Polentacreme

oder

„Crespelle con Spinaci e Funghi“

Crêpes-Taschen mit Béchamel-Spinatfüllung und gebratenen Pfifferlingen

„Panna Cotta ai Frutti di Bosco“

Panna Cotta mit Beerenkompott und frischen Waldbeeren

Menüpreis Fleisch € 58,00

Menüpreis Vegetarisch € 44,00

Menü 4

Für die Tischmitte:

„Antipasto Mare“

Gamberi alla Catalana (Garnelen mit Datteltomaten und gepickelten roten Zwiebeln)
Carpaccio vom Wildlachs mit leichter Basilikummayonnaise & Limette
Insalata di Calamari mit Sellerie, Möhre und frischer Petersilie,
Gratinierte Miesmuscheln, eingelegte Sardellenfilets

„Tonno Scottato“

Thunfischsteak scharf angebraten auf Kartoffelcarpaccio mit Oliventapenade
und sizilianischer Auberginen-Caponata

oder

„Ravioli agli Asparagi Verdi“

Große Ravioli mit Spargel-Ricotta-Füllung in Spargelpesto,
mit gebratenen grünen Spargelspitzen, Pinienkernen und Pecorino-Salsa

„Frutta e Gelato“

Obstsalat mit sizilianischem Minzsirup und Vanilleeis

Menüpreis Fleisch € 54,00

Menüpreis Vegetarisch € 42,00

Menü Vegan 1

„Insalata di Ceci“

Datteltomatensalat mit Kichererbsen, Taggiasca-Oliven, Kapernäpfeln, roten Zwiebeln aus Tropea, frischem Basilikum und kaltgepresstem EVO-Öl

„Risotto alle Zucchine“

Zucchini Risotto mit knuspriger Zucchini-Julienne Römische Art

„Bianco Mangiare“

Sizilianischer Mandelmilchpudding mit Pistazien-Mandelkrokant

Menüpreis € 40,50

Menü Vegan 2

„Insalata di Melone“

Gemischte Baby Leaf Salate, gebratener grüner Spargel, Melone, geröstete Mandeln, Bittermandel-Senf-Vinaigrette

„Gnocchi cremosi al Limone“

Gnocchi mit cremigem Rosmarin-Mandel-Pesto, getrockneten Tomaten und Ofenpaprika

„Sorbetto alla Pescha“

Pfirsich Sorbet

Menüpreis € 36,00

Gültig vom 01.07.- 15.09.2024

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