

Menü 1

„Vellutata di Zucchini“

Zucchini-Cremesuppe, knusprige Zucchini-Julienne, Kurkuma-Croutons, Estragon

„Faggiano al Forno“

Fasanenbrust aus dem Ofen, Kartoffel-Sellerie-Purée, Marsalareduktion,
gratinierter grüner Spargel

oder

„Ravioli di Spinaci“

Grüne Spinatravioli gefüllt mit Burrata, Rosmarinbutter, Pinienkerne, Grana Padano

„Gelato Affogato al Pistacchio“

Kugel Vanilleeis mit hausgemachtem Pistazienlikör

Menüpreis Fleisch € 50,00

Menüpreis Vegetarisch € 39,00

Menü 2

Für die Tischmitte:

„Variazione di Antipasti e Crostini Misti“

Komposition unserer klassischen vegetarischen Antipasti nach Art des Hauses
Crostini mit dreierlei Mousse und Pesto

„Scaloppine al Vino Bianco e Aglio Orsino“

Gebratener Kalbsrücken in Weißweibutter, Bärlauch, Rosmarinkartoffeln,
karamellisiertes Frühlingsgemüse

oder

„Risotto all'Aglio Orsino“

Bärlauchrisotto, cremiger Stracchino aus der Lombardei, Petersilienöl

„Tiramisù al Limoncello“

Limoncello-Tiramisù

Menüpreis Fleisch € 54,00

Menüpreis Vegetarisch € 44,00

Menü 3

Für die Tischmitte:

„Antipasto all'Italiana“

Gem. eingelegtes und gegrilltes Gemüse, Kichererbsen-Spargel-Salat mit Sardellen und Granatapfel, Flan di Cime di Rapa (Stengelkohl), Olive all'Ascolana (gebackene Hackfleisch-Oliven-Bällchen), Carpaccio Cipriani vom Rind, Carpaccio von der Roten Bete mit Pecorino Romano, Tartufi di Ricotta (Ricotta-Pralinen) mit gerösteten Mandeln

„Filetto di Manzo con Cipolle di Tropea“
Filetsteak vom Rind, Zwiebelkonfit-Butter,
Mangold-Kartoffel-Gemüse, Peperone Crusco

oder

Tagliolini Cacio e Pepe agli Asparagi“
Tagliolini, Pecorino Romano, zweierlei Spargelspitzen, Pfeffer

„Cremoso ai Frutti Rossi“
Zartbitter-Crèmeux, Josta-Kompott, frische Beeren der Saison, Mandel-Crumble

Menüpreis Fleisch € 59,00
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, Zitrone, Lauch, Safranrisotto, lauwarmer Spargelsalat

oder

„Pasta e Piselli alle Vongole“
Rigatoni, Erbsen - Lauchcreme, Weißwein-Fischfond, Venusmuscheln, Bottarga

„Pavlova al Mango e Passion Fruit“
Mini-Pavlova, Sahne, Mango, Passions-Frucht-Coulis, Limettenzest

Menüpreis Fisch € 58,00
Menüpreis Pasta € 48,50

Menü Vegan 1

„Insalata di Farro“

Farro-Salat (Umbrischer Ur-Dinkel), Rucola, halbdehydrierte Kirschtomaten, roten Zwiebeln aus Tropea, Gurke, Kräutergranola, Zitrone, kaltgepresstes EVO-Öl

„Fave e Cicorie“

Saubohnenpurée, geschmorter Spargelchicorée, geröstetes Knoblauch-Sauerteigbrot, Chili (mild)

„Sorbetto Stagionale“

Kugel saisonales hausgemachtes Sorbet, Erdbeer-Minz-Salat

Menüpreis € 39,50

Menü Vegan 2

„Vellutata di Zucchine“

Zucchini-Cremesuppe, Kurkuma-Croutons, Minzöl

„Orzotto ai Piselli“

Perlgraupen-Risotto, Erbsen, bunte Wurzel-Chips

„Bianco Mangiare“

Sizilianischer Mandelmilchpudding, Pistazien-Mandelkrokant

Menüpreis € 42,00

Gültig vom 01.04.- 30.06.2025

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

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