

Menü 1

„Insalata di Cavolo Rosso e Zucca“
Rotkohlsalat und grüne Babysalate mariniert in Rotweinessig,
gegrillter Kürbis, gehobelter Pecorino, geröstete Kürbiskerne, Kürbiskernöl

„Brasato di Vitello“
Kalbsbraten im eigenen Jus, dazu gegrillte Kräuterpolenta und herbstliches Gemüserisolée
(Pastinaken, Kürbis, Rote Beete)

oder

„Girasoli alla Zucca“
Große Ravioli gefüllt mit Kürbis und Ricotta in Salbei-Parmesan-Butter,
gerösteten Cranberries und Pinienkernen

„Prugne e Gelato“
Rotweinpflaumen mit Fior di Latte Eis und gerösteten Mandeln

Menüpreis Fleisch € 54,00
Menüpreis Vegetarisch € 42,50

Menü 2

Für die Tischmitte:
„Variazione di Bruschette Stagionali“ - Dreierlei Bruschetta:
Stracciatella di Burrata mit eingelegtem Radicchio Rosso Tardivo
Kürbiscreme mit gerollter Pancetta aus der Toskana
Gebratene Kräuterseitlinge mit Petersilienöl

„Straccetti di Maialino“
Schweinefleischstreifen vom Jungschwein in Negroamaro-Essig sautiert, mit karamellisierten
Zwiebeln und rosa Pfeffer, dazu geschmorte Mangold-Kartoffeln

oder

„Cannelloni alla Zucca“
Crêpes Cannelloni mit Kürbis Ricotta Füllung, gratiniert mit Scamorza und Parmigiano Reggiano

„Cremoso al Mascarpone“
Salzkaramell-Eis mit Mascarponecreme, Walnusskrokant und heißem Espresso-Shot

Menüpreis Fleisch € 55,00
Menüpreis Vegetarisch € 48,50

Menü 3

Für die Tischmitte:

„Degustazione di Entrate Stagionali“

Auswahl unserer vegetarischen Antipasti,

Frittelle di Zucca (gebackener Kürbis), Stracciatella-Filata-Käse al Tartufo

‚Cacio e Ovo Abruzzese‘ (frittierte Schafskäsebällchen in Tomaten-Basilikum-Sugo)

Luftgetrockneter San Daniele Schinken

‚Ceci e Salsiccia‘ (lauwarmer Kichererbsensalat mit gebratener Salsiccia-Wurst)

„Filetto di Manzo ai Porcini“

Filetsteak vom Rind auf Steinpilzcreme, dazu Rosmarinkartoffeln und Pilze der Saison

oder

„Polenta Funghi e Gorgonzola“

Polentacreme mit Pilzen der Saison und Gorgonzola

„Panna Cotta alla Cannella“

Zimt-Panna Cotta auf Cantucci-Boden mit Birnenkompott, Schokoladenbruch und Passitoreduktion

Menüpreis Fleisch € 65,00

Menüpreis Vegetarisch € 49,00

Menü 4

„Vellutata di Topinambur“

Topinamburcremesuppe mit glasierten Jakobmuscheln,

Topinambur-Julienne und Petersilienöl

„Branzino al Bergamotto“

Wolfsbarschfilet mit Prosecco-Bergamotte-Reduktion an Rahmwirsing und Kürbiströsti

oder

„Melanzana Ripiena“

Gefüllte Aubergine, Linsen, Oliven, Kapern, getrockneten Tomaten,

Paprika-Tomatencreme, Wildkräuter

„Delizia di Ricotta“

Süße Ricotta-Creme mit kandierten Früchten, Kakao-Crumble, Mandelkrokant und Orangen-Couli

Menüpreis Fleisch € 56,00

Menüpreis Vegetarisch € 45,00

Menü Vegan 1

„Insalata di Cavolo Rosso e Zucca“
Rotkohlsalat und grüne Babysalate mariniert in Rotweinessig,
gegrillter Kürbis, geröstete Kürbiskerne, Kürbiskernöl

„Melanzana Ripiena“
Gefüllte Aubergine, Linsen, Oliven, Kapern, getrockneten Tomaten,
Paprika-Tomatencreme, Wildkräuter

„Bianco Mangiare“
Sizilianischer Mandelmilchpudding mit Pistazien-Mandelkrokant

Menüpreis € 44,50

Menü Vegan 2

„Minestrone di Verdure e Fagioli“
Gemüsesuppe mit Borlotti-Bohnen & Rosmarincroutons

„Spaghetti ai Funghi“
Spaghetti mit getrüffeltem Thymian-Waldpilzsauce

„Prugne e Gelato“
Rotweinpflaumen mit Vanilleeis und gerösteten Mandeln

Menüpreis € 42,50

Gültig vom 01.09.- 16.11.2025

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

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

Seiten 3 von 3