

Menü 1

„Minestrone di Verdure e Cereali“
Hausgemachte Gemüsebouillon mit Gemüse, Getreide und Rosmarincroutons

„Ossobuco alla Milanese“
Geschmorte Kalbsbeinscheiben mit Gemüsebrunoise, Gremolata und Kartoffelpurée

oder

„Risotto alla Milanese“
Safran-Risotto Mailänder Art

„Gelato Affogato“
Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso

Menüpreis Fleisch € 51,00
Menüpreis Vegetarisch € 36,50

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

„Galletto Ripieno“
Tranchen vom gefüllten Hähnchen im eigenen Jus,
dazu Rahmwirsing und Rosmarinkartoffeln

oder

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

„Tiramisù Classico“
Unbeschreiblich - unser Klassiker!

Menüpreis Fleisch € 52,00
Menüpreis Vegetarisch € 41,00

Menü 3

Für die Tischmitte:

„Antipasto all'Italiana“

Gem. eingelegtes und gegrilltes Gemüse, Arancini di Riso
Luftgetrocknete Aufschnitt (San Daniele Schinken, Coppa, Wildschweinsalami)
Latticini Misti (Burrata, Mozzarelline, Stracciatella-Filata-Käse, Ricotta)

„Bistecca di Manzo ai Ferri“

Rumpsteak vom Grill mit kaltgepresstem EVO-Öl auf Rucola & gehobeltem Parmesan,
dazu mediterranes Grillgemüse mit altem Balsamico & Risolée kartoffeln

oder

„Cannelloni ai Funghi“

Hausgemachte Crêpes-Cannelloni mit Ricotta-Steinpilzfüllung,
gratiniert mit Béchamel, Scamorza und Grana Padano

„Panna Cotta agli Agrumi“

Panna Cotta mit Zitrusfrucht-Couli

Menüpreis Fleisch € 58,00
Menüpreis Vegetarisch € 47,00

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
Crostoni mit Stockfischmousse, eingelegte Sardellenfilets

„Filetto di Orata“

Ausgelöste Dorade auf der Haut gebraten, dazu sautierter Blattspinat und
Fregola Sarda mit Datteltomaten, Kapern & Taggiasca-Oliven

oder

„Lasagna ai Carciofi“

Lasagne mit Artischocken und Taleggio DOP aus der Lombardei

„Sgroppino al Limone“

Zitronensorbet mit Prosecco

Menüpreis Fleisch € 56,00
Menüpreis Vegetarisch € 42,50

Menü Vegan 1

„Minestrone di Verdure e Cereali“
Hausgemachte Gemüsebouillon mit Gemüse, Getreide und Rosmarincroutons

„Melanzana Gratinata“
Gratinierte Aubergine an Auberginencreme mit Kapern, Oliven und gebackener
Zucchini-Julienne Römische Art

„Bianco Mangiare“
Sizilianischer Mandelmilchpudding mit Pistazien-Mandelkrokant

Menüpreis € 45,50

Menü Vegan 2

„Insalata di Lenticchie“
Lauwarmer Linsensalat mit Orangenvinaigrette, grünen Pflücksalaten, Lauch,
Rote Bete, Walnüssen und Karottenchips

„Spaghetti ai Funghi“
Spaghetti mit getrüffelter Thymian-Waldpilzsauce

„Sorbetto Stagionale“
Kugel saisonales hausgemachtes Sorbet

Menüpreis € 36,00

Gültig vom 01.01.- 31.03.2025

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