



MENU DI SAN VALENTINO

95€ / PERSONNE

AMUSE-BOUCHES

Gelato di Pistacchio, gamberi rossi e peperone
Falsa oliva, tonno e mandorla
Glace à la pistache, gambas et poivron
Fausse olive, thon et amandes



ENTRATE

Scampo, pane di cristallo e 50 sfumature di verde al...
(supplemento Caviar Oscuro 15g a 30€ / persona)
Zabaione di ceci, astice e lentichie per corn...
Langoustine, pain de Cristal et 50 nuances de vert au giro
(supplément Caviar Oscure à 30€ / personne)
Sabaon à pois ciches, homard, pain corn et lentilles

PRIMO PIATTO

Tortelli di farfara alla leccarda,
olive Moraiolo e tartufo pregiato di Norcia
Tortelli alla leccarda (farci à la pintade et aux olives),
olives Moraiolo et truffe de Norcia



SECONDO PIATTO

Filetto di Limousine lussemburghese in oliocottura 62°
Filet de boeuf de limousine luxembourgeoise, cuit à l'huile extra vierge à 62°



DOLCE

Il cioccolato mi sta a cuore, lamponi e lamponi
Le chocolat me tient à cœur, les framboises et les framboises



MIGNARDISES

I Cuori eTerni al Sagrantino passito
I Cuori eTerni au Sagrantino passito

Merci d'adresser vos commandes à l'adresse suivante roberto.fani@ristorantefani.lu
Une description détaillée vous guidera pas à pas dans l'exécution du menu afin de reproduire les plats du chef
Roberto Fani et conserver le même goût et la même philosophie.

Les menus complets peuvent être retirés **le samedi 13 ou le dimanche 14 février**
directement au restaurant Fani.