

MANI D'ORO

# Menu Saint Valentin

*Entrées* ..... *Starters* ..... *Antipasti* .....

Salmon gravlax, beetroot & avocado with pickled radishes  
Gravlax de saumon, betterave & avocat et pickles de radis  
Gravlax di salmone, barbabietola e avocado, con pickles di ravanello

*Allergènes / Allergeni / Allergens: poisson (pesce / fish), sulfites, dairy*

OR / OU / OPPURE

Zucchini flan with basil and Aurora sauce  
Flan de courgette au basilic et sauce Aurora  
Flan di zucchine al basilico con salsa Aurora

*Allergènes / Allergeni / Allergens: dairy, eggs, sulfites*

*Plats principaux* ..... *Main Courses* ..... *Piatti principali* .....

Rossini-style rump steak, truffle mash, and glazed baby carrots  
Pavé de rumsteck Rossini, purée aux truffes et carottes fanes glacées  
Filetto di manzo Rossini, purè al tartufo e carotine glassate

*Allergènes / Allergeni / Allergens: lait (latte / milk), sulfites, fruits à coque*

OR / OU / OPPURE

Spaghetti with potato cream, clams, and lemon  
Spaghetti avec crème de pommes de terre, palourdes et citron  
Spaghetti con crema di patate, vongole e limone

*Allergènes / Allergeni / Allergens: gluten, mollusques (molluschi / mollusks), lait (latte / milk), sulfites*

..... *Dessert* .....

Cuore di velluto  
Almond and cocoa biscuit, milk chocolat and caramel mousse  
and raspberry jelly

Biscuit aux amandes et cacao mousse au chocolat au lait  
et caramel gelée de framboise

Biscotto alle mandorle e cacao, mousse al cioccolato al latte  
e caramello e gelèe di lamponi

*Allergènes / Allergeni / Allergens: lait (latte / milk), gluten, soja (soia / soy)*



BOOK YOUR TABLE AT MANI D'ORO  
OR ORDER TAKEAWAY

**49€ p/p**

*243, Route d'Esch Luxembourg*  
*+352 26 18 76 66*