

February 14<sup>th</sup>, 2024, Radici  
SOFITEL LUXEMBOURG EUROPE

A

M

O

R

E





Réserver le menu sur notre site internet [radici.lu](http://radici.lu)  
*Book the menu on our website [radici.lu](http://radici.lu)*

## Amuse-bouche

~

**Capesante marinate agli agrumi di Sicilia, profumate allo Zafferano**  
Pétales de saint jacques marinées aux agrumes de Sicile, elixir au safran  
*Scallop petals marinated in Sicilian citrus, saffron elixir*

~

**Risotto al prosecco, Filetto di sogliola speziato e cuori di carciofi fritti**  
Risotto au prosecco, filet de sole aux épices et coeur d'artichauts frits  
*Prosecco risotto, spiced sole fillet, and fried artichoke heart*

~

**Sgroppino al limone profumato alla grappa**  
Sgropino au citron réhaussé à la grappa  
*Lemon Sgroppino enhanced with grappa*

~

**Filetto di vitello arrosto con spezie dolci e legumi croccanti**  
Mignon de veau tendrement rôti au piment doux et légumes croquants  
*Tenderly roasted veal tenderloin with sweet pepper and crunchy vegetables*

~

**Semifreddo al profumo di rose e amaretti con salsa all'amarena**  
Semifreddo au doux parfum de rose et amaretti, coulis amarena  
*Semifreddo with a gentle scent of rose and amaretti, amarena coulis*

**Coppa di crémant Lussemburghese con il dolce**  
Un verre de crémant Luxembourgeois avec le dessert  
*Glass of Luxembourgish sparkling wine with dessert*

145€

par personne (hors boissons)  
*per person (excluding beverages)*



Tous nos prix sont nets, en Euro et TVA incluse.

Prices are mentioned in Euro, including current legal VAT and service.