

Mona Lisa

Emanuele Indorato

Le Chef Emanuele tire son inspiration de sa cuisine natale sicilienne. Après plusieurs années d'expériences à travers différents palaces italiens, le Chef a décidé de se lancer et d'innover, ici, en Belgique pour le plus grand plaisir des locaux.

La cuisine est pour lui une véritable passion qui lui permet d'exprimer sa créativité ainsi que de partager et de transmettre des émotions.

Les menus

Menu Lunch 3 services - 39€

Sélection de vin 28€ · Sélection sans alcool 21€

(servi du mardi au vendredi midi)

-

Belle Arti 3 services - 50€

Sélection de vin 28€ · Sélection sans alcool 21€

(servi du mardi au samedi midi et du mardi au jeudi soir)

-

Autoritratto 4 services - 65€

Entrée, Primi, Secondi, Dessert

Sélection de vin 37€ · Sélection sans alcool 28€

-

Léonardo Da Vinci 5 services - 75€

2 entrées, Primi, Secondi, Dessert

Sélection de vin 46€ · Sélection sans alcool 35€

Menu du moment

Entrées

Truite fumée au foin

Betterave, yoghourt de raifort, dashi de céleri et aneth

-

Porc noir dei Nebrodi

Risotto de topinambour, champignons Balletta, Parmigiano Vacche Rosse

Primi

Tortelli all'ortolana

Gambas de Mazara, sauce marinara, élixir

-

Ditaloni Rigati

Bœuf et guanciale, poivrons grillés, cacio e pepe

Secondi

Bar sauvage

Rutabaga, beurre fermenté, gremolata

-

Wagyu Kagoshima A5

Tarallo napolitain, morilles, purée à la truffe

(Supplément +12€)

Dessert

Pamplemousse

Parfait glacé, crémeux au citron d'Amalfi, sorbet

Sélection de fromages par nos soins de «La Voie Lactée Profondeville» :
14€ (prix du menu +10€ en remplacement du dessert)