

# Mona Lisa

E m a n u e l e I n d o r a t o

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 - 42€

Sélection de vin 28€ · Sélection sans alcool 21€

(servi du mardi au vendredi midi)

-

### Belle Arti 3 services - 50€

Entrée, Primi OU Secondi, Dessert

Sélection de vin 28€ · Sélection sans alcool 21€

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

-

### Autoritratto 4 services - 68€

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

### Dorade royale

Tartare, avocat grillé, mousse exotique

-

### Tourteau comme un maki

Mascarpone fumée, gaspacho méditerranéen, lard di Colonnata

---

## Primi

### Risotto Riserva Acquerello 8 ans

Ail des ours, pecorino romano, ris d'agneau

-

### Cannelloni de lapin basque

Ragoût à la sauce chasseur, dressing de Parmigiano 40 mois

---

## Secondi

### Lieu jaune

Texture d'asperges vertes, mousseline

-

### Agneau de lait

Filet, feuilleté de pommes de terre, jus de morilles

(Supplément +8€)

---

## Dessert

### Fraises

Citron, lait battu, basilic

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