

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 - 42€

Sélection de vin 28€ · Sélection sans alcool 21€

(servi du mardi au vendredi midi)

-

Belle Arti 3 services - 54€

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 - 78€

2 entrées, Primi, Secondi, Dessert

Sélection de vin 46€ · Sélection sans alcool 35€

Menu du moment

Entrées

Hamachi

Maïs, lait de coco, citron d'Amalfi

-

Mosaïque d'asperges de Malines

Nori, cœur de saumon fumé, capucines

Primi

Risotto Acquerello

Caviar d'aubergines, tomates grillées, ricotta de chèvre

-

Ravioli del Plin

Poulpe grillé, sauce cacciucco à la livornese

Secondi

Bar Sauvage

Mousseline, courgettes, beurre blanc aux orties

-

Filet de porc Kintoa

Texture de patates douces, miso, jus corsé

Dessert

Kiwi

Ganache au chocolat blanc et yoghourt, glace au coco

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