

# Menu du moment

## Entrées

Capasanta scottata

Saint-Jacques — Chou-fleur — Oignons de Cévennes

-

Tonno in due modi

Thon rouge — Salade orientale — Vinaigrette

-

Essenza d'autunno 🌿

Rocher de chèvre — Courgettes — Jus de montagne

---

## Primi

Risotto Taleggio, pera e noci 🌿

Riz Acquarello — Fromage Taleggio — Poire — Noix

-

Ravioli Mbuttunati

Poivron — Gambas de Mazara — Sabayon au Marsala

-

**“ La cuisine italienne, entre simplicité et perfection ”**

Tagliolini

Beurre fermier — Noisette du Piémont — Truffe noir  
(Supplément +25€ )

---

## Secondi

Pescato del Giorno

Pêche du jour — Poireau — Lait battu au kaffir lime — Couteau de mer

-

Cervo in Vigna

Chevreuril Belge — Betterave — Fromage Ragusano — Jus au vin Perricone  
(Supplément +9€)

-

Piacere Vegetale 🌿

Tofu — Chou-fleur — Pommes dauphine — Jus champignons

---

## Dessert

Tiramisù d'Autore

Savoyard de Sardaigne — Glace mascarpone — Espuma Tiramisù

-

Voyage à travers le fromage dell' Alta Langa

14€ en supplément (+10€ en remplacement du dessert)

Pour toutes allergies ou intolérances, n'hésitez pas à nous solliciter Toute modification non signalée à l'avance peut entraîner un supplément de 25€ À partir de 6 personnes, nous travaillons uniquement sur la base d'un menu

# À la carte

## Entrées

Capasanta scottata

Saint-Jacques — Chou-fleur — Oignons de Cévennes

28€

-

Tonno in due modi

Thon rouge — Salade orientale — Vinaigrette

28€

-

Essenza d'autunno 🌿

Rocher de chèvre — Courgettes — Jus de montagne

23€

---

## Primi

Risotto Taleggio, pera e noci

Riz Acquarello — fromage Taleggio — Poire — Noix

30€

-

Ravioli Mbutunati

Poivron — Gambas de Mazara — Sabayon au Marsala

30€

-

“ La cuisine italienne, entre simplicité et perfection ”

Tagliolini

Beurre fermier — Noisette du Piémont — Truffe noir

35€

---

## Secondi

Pescato del Giorno

Pêche du jour — Poireau — Lait battu au kaffir lime — Couteau de mer

38€

-

Cervo in Vigna

Chevreuril Belge — Betterave — Fromage Ragusano — Jus au vin Perricone

40€

-

Piacere Vegetale 🌿

Tofu — Chou-fleur — Pommes dauphine — Jus champignons

35€

---

## Dessert

Tiramisù Mona Lisa

Savoyard de Sardaigne — Glace mascarpone — Espuma Tiramisù

14€

-

Voyage à travers le fromage dell' Alta Langa

14€ (+10€ en remplacement du dessert dans le menu)

# Mona Lisa

Emanuele Indorato

## Les menus

**Belle Arti 3 services - 54€**

**Entrée, Secondi, Dessert**

Sélections de vins 28€ ▪ Sélections sans alcool 21€  
(servi uniquement le midi, sauf le jour férie)

-

**Autoritratto 4 services - 68€**

**Entrée, Primi, Secondi, Dessert**

Sélection de vins 37€ ▪ Sélection sans alcool 28€

-

**Enigma di Mona Lisa - 78€**

**Vous ne choisissez rien... sauf de faire confiance au Chef !  
Et c'est là que la magie opère...**

Sélections de vins 46€ ▪ Sélections sans alcool 35€  
(Servi uniquement par table entière)