

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

Chevreuil 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 Mbuttunati

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

Chevreuil 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 férié)

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)