



Insalate

((3)	W	INSALATA SEMPLICE Salade verte, sauce maison	7
	(3)		INSALATA MISTA Salade verte et crudités, sauce maison	9
			MO'SI Salade mêlée, roquette, oeufs durs, calamar farci aux légumes, olives, croûtons de pain, sauce maison	26
			CESAR Salade verte, poulet, œufs durs, pétales de Grana, croûtons de pain, sauce césar	26









Antipasti

		AFFETTATI E FORMAGGI PROSECCO SETTEANIME Sélection de charcuteries et fromages, aubergines grillées, artichauts et focaccia	22
		TAGLIERE GOURMET (POUR 2 PX) TROCK'N'ROLL Sélection de charcuteries et fromages italiens, mix bruschette, crocché, arancino, aubergines grillées et focaccia	43
		BRUSCHETTE (3 PIÈCES) TROCK'N'ROLL Crème de bolets et pétales de pecorino - à la truffe - crème de courgettes et tomates cerises	16
((3)	MOSCARDINI PRIMITIVO Petits poulpes avec sauce de tomates cerises, câpres et olives (légèrement pimentées)	22
		TARTARE DI MANZO PACHILLE Tartare de bœuf, crumble de tarallo, pistaches, stracciatella de bufala et sa focaccia maison	26/36
	(6)	CALAMARO RIPIENO PRIMITIVO Calamar farci aux légumes avec sauce de tomates cerises	22
		UOVO AL TARTUFO 9 SEU Œuf parfait à la truffe et croûtons de pain	18













		ARANCINI Petits pois, ragoût de bœuf et scamorza (3 pièces) - espuma de parmesan	14
		CROCCHÈ DI PATATE Pommes de terre écrasées, mortadella, scamorza, persil, Grana Padano (3 pièces) espuma de parmesan	14
		TRIS DI MONTANARE Trio de mini pizzas frites garnies - sauce tomate et Grana / mortadella et crème de pistache / pesto maison et bufala (3 pces)	22
	W	FRITES MAISON	6









Primi piatti

W	PACCHERI CON SAN MARZANO E GRANA ? CANTAGALLO Paccheri à la sauce tomate "San Marzano", crème de stracciatella de bufala et basilic	23
	TAGLIATELLE AL TARTUFO PACHILLE Tagliatelle maison à la truffe noire	29
W	RAVIOLI "DONNA SILVIA" $\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \$	29
	TAGLIOLINI "SCAPECE" Ω <i>SEU</i> Tagliolini persillés maison, crème de courgettes, brunoise de crevettes, courgettes à la "Scapece" et crème de stracciatella	28
(MEZZO PACCHERO DEL PESCATORE PECORINO Demi-paccheri, julienne de calamars, petits poulpes, espadon, olives, câpres et sauce de tomates cerises	28
(3)	RISOTTO "MARCHESE" \$\frac{1}{2} \text{ FECHY} \\ Risotto au safran, saucisse et or 22 carats	32

Toutes nos pâtes sont fraîchement préparées par notre Chef, sauf les paccheri.









Secondi piatti

(3)	FILETTO DI MANZO P MOROS Filet de bœuf, crème de pommes de terre et poireaux, chicorée sauvage et demi-glace maison	45
(3)	POLPO SCOTTATO 🗍 WAYAN Poulpe snacké, crème de pommes de terre et légumes de saison	42
(3)	ANATRA AI MIRTILLI ? ACHILLE Magret de canard, sauce aux myrtilles, dés de polenta et légumes de saison	42
(3)	TAGLIATA DI LOMBO TIPPA Tagliata de longe de porc, marinée 36 heures à la bière artisanale, accompagnée de dés de polenta et chicorée sauvage	36
(3)	TURBANTE DI BRANZINO ♀ PECORINO Tourbillon de branzino avec brunoise de légumes sur crème de pommes de terre	40









Menù Bambini Jusqu'à 12 ans

	NUGGETS Nuggets de poulet maison avec pommes de terre frites	18
(PASTA AL SUGO Penne à la sauce tomate	12
	PASTA AL PESTO Penne au pesto de basilic maison	12
	PIZZA MINI Toutes nos pizzas sont disponibles avec un rabais spécial	-30%







le Dizze

NOTRE PIZZA AU FEU DE BOIS

Nous avons beaucoup travaillé pour obtenir ce résultat.

Notamment grâce à la collaboration avec nos pizzaiolos mais également grâce à des produits d'excellente qualité principalement italiens en garniture mais surtout, grâce à une farine 100% vaudoise qui nous permet de promouvoir notre jolie région.

Notre pâte repose naturellement 48 heures, ce qui la rend plus légère et digeste.





(FOCCACIA AU ROMARIN PROSECCO SETTEANIM	14
(CLASSICA Roquette, petites tomates, basilic, huile EVO	21
(FOCCACIA ROSSA Sauce tomate, ail, origan, huile EVO	16
		BOLOGNA Mortadella, stracciatella de burrata, crème de pistache, brisures de pistaches, basilic huile EVO	23
		Galzoni	
		CLASSICO Sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, champignons, huile EVO	23
		A MODO MIO ♀ ACHILLE Fior di latte, friarielli, saucisse, n'duja calabrese, huile EVO	26
		DON BIRBINO PRIMITIVO Sauce tomate, fior di latte, ricotta, salami, basilic, huile EVO	25
		Disse roopse avec sauce tomate	
	W	REGINA MARGHERITA Sauce tomate, fior di latte, basilic, huile EVO	17
	W	BUFALINA P ACHILLE Sauce tomate, mozzarella de bufala (après la cuisson), basilic, huile EVO	22
		MARINARA Sauce tomate, fior di latte, filets d'anchois de Cetara, origan, câpres, huile à l'ail	21







Sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, huile EVO	22
ROMANA Sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, champignons, huile EVO	24
4 STAGIONI Sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, champignons, artichauts, olives déshydratées, huile EVO	26
DIABOLICA PROCK&ROLL Sauce tomate, fior di latte, salami piquant, huile EVO	23
CALABRESE ? ACHILLE Sauce tomate, fior di latte, n'duja calabrese, oignons rouges, basilic, huile EVO	25
MIA PROCK&ROLL Sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, salami piquant, aubergines en dès, huile EVO	25
CASERTANA T L'IPPA Sauce tomate, fior di latte, salami affiné, caciocavallo, olives noires, huile EVO	26
PARMIGIANA PRIMITIVO Sauce tomate, aubergines, pétales de Grana, mozzarella de bufala (après la cuisson), basilic, huile EVO	25
CHASSEUR RÂTÉ ☐ ISAAC Sauce tomate, fior di latte, fruits de mer, huile EVO	28
MERGUEZ PRIMITIVO Sauce tomate, fior di latte, merguez, poivrons, oignons, tomates cerises en cuisson, basilic, huile EVO	26
WESTERN ☐ NAZIONALE Sauce tomate, fior di latte, saucisse de Vienne, frites maison, huile EVO	23
BOSCAIOLA TIEON Sauce tomate, fior di latte, champignons, oignons, pancetta, huile EVO	25
SAPORITA PRIMITIVO Sauce tomate, aubergines en dés, saucisse, mozzarella de bufala (après la cuisson), basilic, huile EVO	26
I GOT THE DEVIL IN ME ☐ ROCK&ROLL Sauce tomate, fior di latte, ricotta, salami piquant, n'duja calabrese, poivron friggitello, basilic, huile EVO	28











REGINA DI CUORI SUPER BITTER Sauce de tomates cerises jaunes, fior di latte, espuma de ricotta, salami piquant, olives noires, huile EVO	28
SEX BOMB TROCK&ROLL Sauce de tomates cerises jaunes, fior di latte, saucisse, poivron friggitello, huile EVO	27
Pizze bianche sans sauce tomate	
FRIARIELLI E SALSICCIA To ROCK&ROLL Fior di latte, saucisse, friarielli, huile EVO	25
PARMA ☐ NAZIONALE Fior di latte, jambon cru de Parme affiné 18 mois, pétales de Grana Padano, huile EVO	25
NORCINA D ACHILLE Fior di latte, crème de truffe noire, champignons, saucisse, huile EVO	26
ORTOLANA PRIMITIVO Fior di latte, aubergines, champignons, poivrons, tomates cerises, basilic, huile EVO	24
LA PKF T L'IPPA Fior di latte, tomates cerises jaunes et rouges, pesto de basilic, pecorino, huile EVO	24
SCOSTUMATA ☐ SUPER BITTER Fior di latte, scamorza, saucisse, salami piquant, aubergines en dés, basilic, huile EVO	26
ROSA GENONI PRIMITIVO Fior di latte, crème de bolets, saucisse, or 22 carats, huile EVO	28
LORD ARTHUR TISAAC Fior di latte, crème de courgettes, crevettes, tomates cerises en cuisson, courgettes à la "Scapece", pétales de pecorino, huile EVO	28
CREMA DI TARTUFO Fior di latte, crème de truffe blanche et jambon, huile EVO	28
BRONTE WAYAN Fior di latte, crème de pistaches de Bronte, mortadella, brisures de pistaches, stracciatella de burrata, basilio, buile EVO	28









	MO'SI Y PRIMITIVO Fior di latte, petites tomates jaunes, salami piquant, olives noires, caciocavallo, huile EVO	28
	CETARESE ♀ SEU Fior di latte, thon, oignons, basilic, huile EVO	25
W	GALBINUS T NORA Fior di latte, roquette, petites tomates jaunes, olives, stracciatella de burrata, pétales de Grana Padano, huile EVO	27
	ITALIANA ☐ ROCK&ROLL Fior di latte, roquette, tomates cerises, jambon cru de Parme affiné 18 mois, pétales de Grana Padano, huile EVO	27
	AUMM AUMM Super Fior di latte, oignons, saucisse, petites tomates, pecorino et basilic, huile EVO	27
W	5 FORMAGGI ☐ ISAAC Fior di latte, gorgonzola, scamorza, pecorino, pétales de Grana Padano, huile EVO	26
	MAMY PRIMITIVO Fior di latte, aubergines grillées, jambon cru de Parme affiné 18 mois, mozzarella de bufala (après la cuisson), pétales de Grana Padano, basilic, huile EVO	29
	Pizze fritte farcies après la cuisson / Disponible uniquement le soir	
W	TRADIZIONALE Sauce tomate, mozzarella de bufala, pétales de Grana Padano, huile EVO	25
	CALZONE FRITTO Sauce tomate, ricotta, scamorza, salami piquant, huile EVO	27
W	MONTANARA Sauce tomate, Grana Padano, huile EVO	20
W	MA CHE BONTÀ 🗇 WAYAN Pesto maison, petites tomates et mozzarella de bufala, huile EVO	25
	CALZONE MARGELLINA Ricotta, scamorza, cicoli napolitains (porc), poivre, basilic, huile EVO	25











	TIRAMISU DOLCE SALATO Tiramisu au café et fleur de sel	11
	RAVIOLO CALDO E AFFETTUOSO Raviolo maison farci à la ricotta sucrée, coulis de figues et pétales d'amandes	15
	PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES Panna cotta aux fruits rouges	12
	BABÀ Babà au rhum et chantilly	12
	CAFFÈ GOURMAND Dégustation de 4 petits desserts accompagnée d'un café	15
	SCAZZUOPOLI ALLA NUTELLA	15
(6)	GELATI ARTIGIANALI Vanille, chocolat, fior di latte, noisette, fraise*, citron*	5.5



Bollicine			1dl	50cl	75 cl
SETTEANIME Prosecco DOC Treviso Extra Dry	Veneto	8		54	
SETTEANIME Prosecco DOC Rosé		Veneto			54
FRANCIACORTA Ca' del Bosco Cuvée Prestige	e DOCG Extra Brut	Lombardia			95
FERRARI PERLÉ Spumante brut - Metodo classic	0	Trenitino			88
FERRARI PERLÉ ROSÉ Spumante brut - Metodo	classico	Trenitino			120
Bianco		C ·			40
PIERRE MONACHON Saint-Saphorin	Chasselas	Suisse	<i>.</i>	0.7	48
FÉCHY	Chasselas	Suisse	5,5	27	40
TENUTA EMERA	Chardonnay	Puglia	, -		42
CIU' CIU' Merlettaie	Pecorino	Marche	6,5		48
SETTEANIME Pinot Grigio delle Venezia DOC	Pinot Grigio	Veneto			48
SIBILIANA Roceno Grillo	Grillo	Sicilia			40
QUARTICELLO Incia Biologique, sans sulfites	Spergola	Emilia			75
SCOSE CHÂTEAU SAINTE-CROIX Rosé Charmeur	Côtes de Provence	Eronos	7		5 0
		France	7		52
OEIL DE PERDRIX AOC	Vaud	Suisse			54
ANTINORI Scalabrone - Bolgheri	Cab.Sauvignon, Merlot, Syrah	Toscana			52

Nieddara

VERNACCIA Seu

Sardegna

6

45

Passa			1 .11	75.1
9 (55.22			1dl	75cl
SAURO MAULE Peter Pan, biologique, sans sulfites	Merlot	Veneto		96
LA QUENA Amarone della Valpolicella	Corvinone, Rondinella, Molinara	Veneto		78
ZENATO Amarone della Valpolicella 94 points James Suckling	Corvina, Rondinella, Oseleta	Veneto		140
ITALO CESCON Mezzopiano Ripasso Valpolicella	Corvinone, Rondinella, Molinara	Veneto		54
ANTOLINI Corvina	Corvina	Veneto		52
FIORE Barbera D'Alba	Barbera D'Alba	Piemonte		38
ASCHERI Barolo	Nebbiolo	Piemonte		85
VILLA CARENA Monferrato rosso	Barbera	Piemonte		54
CANTAGALLO Chianti Riserva	Sangiovese	Toscana	7,5	58
BINDI SERGARDI Achille	Sangiovese	Toscana	6	45
BINDI SERGARDI Chianti Ser Gardo 91 points James Suckling	Sangiovese	Toscana		55
MUSCHI ALTI Le Cornete 93 points Luca Maroni	Cab.Sauvignon	Toscana		78
MUSCHI ALTI Scornabeccaia 91 points Luca Maroni	Merlot	Toscana		78
MONTEVERRO Terra di Monteverro petit verdot 93 points	Cab.Sauvignon, Cab.Franc, Merlot	Toscana		95
IL BORRO Il Borro 97 points James Suckling	Merlot, Cab.Sauvignon, Syrah	Toscana		115
TENUTA BUON TEMPO Brunello di Montalcino	Sangiovese Grosso	Toscana		94
TENUTA TIGNANELLO Tignanello	Sangiovese, Cab.Sauvignon, Cab.Franc	Toscana		180

			1dl	<i>7</i> 5cl
TENUTA TIGNANELLO Marchese Antinori	Sangiovese et autres cépages	Toscana		85
TENUTA SAN GUIDO Bolgheri - Guidalberto	Cab.Sauvignon, Merlot	Toscana		88
SANPAOLO Taurasi	Aglianico	Campania		64
EMERA MOROS Salice Salentino Riserva DOP	Negroamaro, Malvoisie noire	Puglia	9,5	72
CANTINE DIOMEDE Nero di Troia	Uva di Troia	Puglia		42
CANTINE DE FALCO Primitivo di Salento	Primitivo	Puglia	5,5	40
MASCA DEL TACCO Lu Rappaio 97 points Luca Maroni	Primitivo di Manduria	Puglia		48
POGGIO LE VOLPI Tator 98 points Luca Maroni	Primitivo	Puglia		58
VERNACCHIA Corash	Cannonau	Sardegna		52
CANTINA CELLARO Lumà 93 points Luca Maroni	Nero D'avola, Syrah	Sicilia		42

Grand cru

SOLAIA	SOLAIA	Assemblage	Toscana	490
ORNELLAIA	ORNELLAIA	Assemblage	Toscana	350
SASSICAIA	SASSICAIA	Assemblage	Toscana	290
MONTEVERR 96 points Rok	O MONTEVERRO pert Parker	Cab.Sauvignon, Cab.Franc, Merlot, Petit verdot	Toscana	250



Gocktails

APÉROL SPRITZ	11
MOSI SPRITZ liqueure de litchi, liqueure de sureau, prosecco, tonic et basilic	14
HUGO sirop de sureau, prosecco, menthe, lime	11
GIN TONIC gin à choix, tonic	14
AMARETTO SOUR amaretto, jus de citron	14
MOJITO rhum, sucre de canne, lime, menthe, eau gazeuse	14
DON PEPPINO Jin Bulldog, Sweps Fever bleu, tranche de pamplemousse et cannelle	16

Aperitivi

PASTIS 6 cl	7
RICARD 6 cl	7
MARTINI Bianco/Rosso/Rosato 6 cl	6
CAMPARI 6 cl	7
Birre	
2500te	
PERONI NASTRO AZZURO	
Pression 25CL	4,5
Pression 50CL	9
Sans alcool 33CL	5,5
BLANCHE Erdinger 33CL	5,5

Birre artigianali

On vous les conseille tout au long de notre carte, petit zoom sur notre coup de coeur pour les bières BALADIN, de la plus ancienne brasserie artisanale et agricole d'Italie. Sans additifs, ni conservateurs, elles vous font voyager et sont à déguster sans modération.



	33cl	75cl		33cl	75cl
ISAAC Blanche 5.0% alc. Harmonie de céréales et agrumes pour cette première blanche artisanale italienne. Parfait avec poissons délicats, même légère épicés, viandes blanches, fromages à pâte molle, mozzarella.			ROCK'N'ROLL American Pale Ale - 7.5% alc Comme dans une comédie musicale moderne, la céréale chante ses douces notes poivrées. Viandes savoureuses et grillées, charcuteries, fritures et fromages moyennement affinés.	10,5	24
WAYAN Blonde 5.8% alc. Ses parfums vous transportent instantanéme dans les champs en fleurs. Poissons, crustac viandesblanches et rouges épicées, fromag au lait de vache moyennement affinés.	cés,		SUPER BITTER Ambrée 8% alc. L'équilibre entre le malt et les parfums d'agrumes du houblon. Viandes rouges et grillées, barbecues, grillades, fromages affinés et desserts.	10,5	
NORA Bière épicée 6.8% alc. Des parfums et des émotions qui vous feron rêver d'Afrique. Parfait avec poissons non qui viandes blanches épicées, fromages affinés	gras,	22	LEON Dark ale 8.5% alc. Des nuances de café qui s'harmonisent avec des notes de chocolat plus gourmandes. Viandes, ragoûts, plats mijotés, gâteaux au chocolat ou secs.	10,5	
NAZIONALE Blonde Ale 6.5% alc. Ses notes de camomille et d'agrumes, équilibrées par la délicate amertume du houblon italien en font une bière tout simplement complexe.	9,5		L'IPPA Indian Pale Ale 5.5% alc Bière ambrée et brillante aux arômes de mandarine, mangue et melon. Se marie facilement avec tout.	10,5	

	RHUM 4cl MATUSALEM GRAN RESERVA 40'	10
	DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA 40'	10
8	ZACAPA CENTENARIO 23 ANS 40'	12
7	_	
8	(Digos tivi	
8	L) IYEDUUL	
8		
8	GRAPPA 3cl	
8	VALVERDE DI BAROLO	8
	NONINO Il Merlot	9
	NONINO Il Sauvignon Blanc	9
14	NONINO Cuvée Riserva 5 YEARS (Barrique)	13
8	MASI Mezzanella di recioto Amarone	12
8	TENUTA TIGNANELLO Tignanello	15
14	A. (A.)	
7		,
8		6
		7
		7
8		7
11	amaretto disaronno	7
8	VECCHIA ROMAGNA	7
	SAMBUCA MOLINARI	7
	MIRABELLE, PRUNE, ABRICOT, POIRE	8
	7 8 8 8 8 8 14 7 8	MATUSALEM GRAN RESERVA 40' DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA 40' ZACAPA CENTENARIO 23 ANS 40' R R R R R R R R R R R R R R R R R R

Bibite

5
5
5
5
5
5
5
6
4
5,5
5,5
5
4,5
5
5
7,5
7,5

Gaffetteria

ESPRESSO, RISTRETTO, CAFÉ	3,8
DÉCA	3,8
CAPPUCCINO	4,8
LATTE MACCHIATO	5
ESPRESSO MACCHIATO	4
THÉIÈRE	5
CAFFÈ CORRETTO	4,8
VERRE DE LAIT 30cl	3,5

LIMONICE CONTRACTOR OF THE STATE OF THE STAT

LIMONCELLO 6
MELONCELLO 7

That's amore