











Two stylized teal hands are shown from the wrist up, holding a thin teal string taut between them. The hands are positioned on the left and right sides of the frame, with fingers slightly curled. The string is held between the thumb and index finger of each hand.



















la Cucina

Le Mo'Si c'est une fusion d'idées, de rêves et d'origines.
Dans l'espoir de pouvoir partager avec vous le vrai goût et
les traditions de la cuisine italienne.
Mo'Si, maintenant oui, c'est parti!

Insalate

-    **INSALATA SEMPLICE** 7
Salade verte, sauce maison
-    **INSALATA MISTA** 9
Salade verte et crudités, sauce maison
-  **MO'SI** 26
Salade mêlée, roquette, oeufs durs, poulpe snacké, olives, croûtons de pain, sauce maison
- CESAR** 26
Salade verte, poulet, œufs durs, pétales de grana, croûtons de pain, sauce césar
- PIEMONTESE** 28
Salade verte, roquette, oeufs durs, carpaccio de veau, noix, pétales de grana, croûtons de pain, fleurs de câpres, sauce au thon
-  **TORRE PALI** 28
Salade verte, roquette, seiche parfumée à la menthe, encre de seiche, vongoles veraces, tomates cerise, olives, croûtons de pain, sauce maison

Antipasti

- AFFETTATI E FORMAGGI**  PROSECCO SETTEANIME 22
Sélection de charcuteries et fromages, aubergines grillées, artichauts et focaccia
-  **TAGLIERE GOURMET (POUR 2 PX)**  ROCK'N'ROLL 35
Sélection de charcuteries et fromages italiens, mix bruschette, aubergines grillées et focaccia
-  **BRUSCHETTE (3 PIÈCES)**  ROCK'N'ROLL 16
Tomates cerises, dés de bufala, stracciatà de bufala et basilic
-  **SEPPIA**  GRILLO 24
Seiche parfumée à la menthe, encre de seiche et crème de fèves (légèrement pimentées)
-  **TARTARE DI MANZO**  ACHILLE 26/36*
Tartare de bœuf, crumble de tarallo, truffe noire, olives, stracciatà de bufala, brunoise de pistaches et focaccia maison
-   **VITELLO TONNATO**  CHASSELAS 24
Carpaccio de veau avec sauce au thon
-   **INSALATA DI POLPO**  GRILLO 24
Poulpe mariné avec crème de betterave au citron
-   **MOZZARELLA IN CARROZZA**  L'IPPA 22
Mozzarella panée avec du pain panco, tomates cerises et stracciatà de bufala



sans lactose



sans gluten / peut contenir des traces



végétarien



VIN CONSEILLÉ






BIÈRE CONSEILLÉE











* accompagné de frites

Fritti

à partager

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

Primi piatti

- TAGLIATELLE AL TARTUFO E PISTACCHIO**  *CORVINA* 32
Tagliatelle maison à la truffe noire et brunoise de pistaches
- TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA**  *SEU* 29
Tagliolini maison à l'encre de seiche, seiche, vongoles veraces, crème de fèves et stracciata de bufala DOP
-  **SPAGHETTI FRESCHI ALLE VONGOLE VERACI**  *GRILLO* 29
Spaghetti maison, vongoles veraces et tomates de cerise (légèrement pimentées)
-  **RAVIOLI "DONNA SILVIA"**  *PINOT GRIS* 29
Ravioli maison farcis à la ricotta et zeste de citron, crème de bettrave et pétales de pecorino DOP
-  **PACCHERI CON SAN MARZANO E GRANA**  *ACHILLE* 24
Paccheri à la sauce tomate "San Marzano", crème de stracciata de bufala DOP et basilic
-  **SPAGHETTI FRESCHI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO**  *SEU* 19
Spaghetti maison, ail, huile extra vierge et piment

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



sans lactose



sans gluten / peut contenir des traces



végétarien












VIN CONSEILLÉ



BIÈRE CONSEILLÉE

Secondi piatti

-  FILETTO DI MANZO  CORASH 47
Filet de bœuf, sauce à la moutarde, frites et légumes de saison
-  POLPO SCOTTATO  ROCK&ROLL 42
Poulpe snacké, avec artichauts in "pastella" et légumes de saison
-   FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI  PINOT GRIS 37
Friture de calamars et crevettes, avec mayonnaise maison au concombre
-  TAGLIATA DI LOMBO  L'IPPA 36
Tagliata de longe de porc marinée 36h à la bière artisanale,
accompagnée d'artichauts in "pastella" et légumes de saison

Menù Bambini

Jusqu'à 12 ans

 **NUGGETS** 18
Nuggets de poulet maison avec pommes de terre frites

  **PASTA AL SUGO** 12
Penne à la sauce tomate

 **PASTA AL PESTO** 12
Penne au pesto de basilic

PIZZA MINI -30%
Toutes nos pizzas sont disponibles avec un rabais spécial





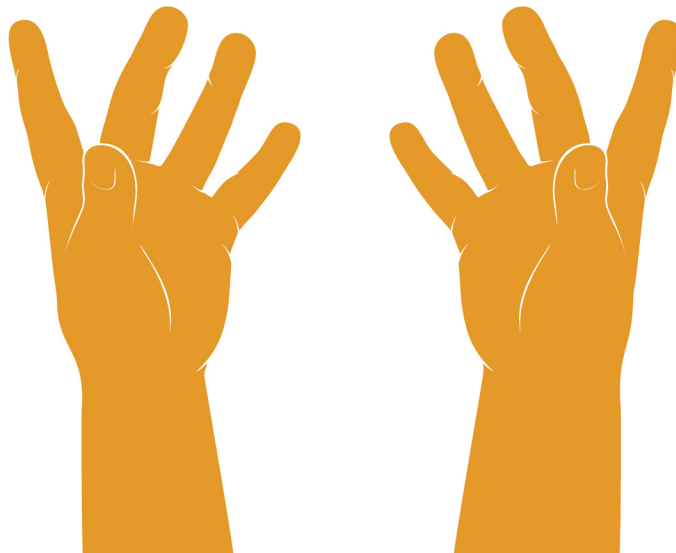
le Pizze

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.



Focacce

Base de pizza, de la taille d'une pizza, sans sauce tomate, ni mozzarella




-   FOCCACIA AU ROMARIN  PROSECCO SETTEANIM 14
-   CLASSICA 21
Roquette, petites tomates, basilic, huile EVO
-   FOCCACIA ROSSA 16
Sauce tomate, ail, origan, huile EVO
- BOLOGNA 23
Mortadella, stracciatella de burrata, crème de pistache, brisures de pistaches, basilic huile EVO

Galzoni

- CLASSICO 23
Sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, champignons, huile EVO
- A MODO MIO  ACHILLE 26
Fior di latte, friarielli, saucisse, n'duja calabrese, huile EVO
- DON BIRBINO  PRIMITIVO 25
Sauce tomate, fior di latte, ricotta, salami, basilic, huile EVO

Pizze rosse

avec sauce tomate

-  REGINA MARGHERITA 17
Sauce tomate, fior di latte, basilic, huile EVO
-  BUFALINA  ACHILLE 22
Sauce tomate, mozzarella de bufala (après la cuisson), basilic, huile EVO
- MARINARA 21
Sauce tomate, fior di latte, filets d'anchois de Cetara, origan, câpres, huile à l'ail



JAMBON	22
Sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, huile EVO	
ROMANA	24
Sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, champignons, huile EVO	
4 STAGIONI	26
Sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, champignons, artichauts, olives déshydratées, huile EVO	
DIABOLICA  ROCK&ROLL	23
Sauce tomate, fior di latte, salami piquant, huile EVO	
CALABRESE  ACHILLE	25
Sauce tomate, fior di latte, n'duja calabrese, oignons rouges, basilic, huile EVO	
MIA  ROCK&ROLL	25
Sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, salami piquant, aubergines en dès, huile EVO	
CASERTANA  L'IPPA	26
Sauce tomate, fior di latte, salami affiné, caciocavallo, olives noires, huile EVO	
 PARMIGIANA  PRIMITIVO	25
Sauce tomate, aubergines, pétales de Grana, mozzarella de bufala (après la cuisson), basilic, huile EVO	
CHASSEUR RÂTÉ  ISAAC	28
Sauce tomate, fior di latte, fruits de mer, huile EVO	
MERGUEZ  PRIMITIVO	26
Sauce tomate, fior di latte, merguez, poivrons, oignons, tomates cerises en cuisson, basilic, huile EVO	
WESTERN  NAZIONALE	23
Sauce tomate, fior di latte, saucisse de Vienne, frites maison, huile EVO	
BOSCAIOLA  LEON	25
Sauce tomate, fior di latte, champignons, oignons, pancetta, huile EVO	
SAPORITA  PRIMITIVO	26
Sauce tomate, aubergines en dés, saucisse, mozzarella de bufala (après la cuisson), basilic, huile EVO	
I GOT THE DEVIL IN ME  ROCK&ROLL	28
Sauce tomate, fior di latte, ricotta, salami piquant, n'duja calabrese, poivron friggitelto, basilic, huile EVO	



sans lactose



sans gluten / peut contenir des traces




végétarien




VIN CONSEILLÉ



BIÈRE CONSEILLÉE


REGINA DI CUORI  SUPER BITTER 28
Sauce de tomates cerises jaunes, fior di latte, espuma de ricotta, salami piquant, olives noires, huile EVO



SEX BOMB  ROCK&ROLL 27
Sauce de tomates cerises jaunes, fior di latte, saucisse, poivron friggitelto, huile EVO

Pizze bianche sans sauce tomate

FRIARIELLI E SALSICCIA  ROCK&ROLL 25
Fior di latte, saucisse, friarielli, huile EVO

PARMA  NAZIONALE 25
Fior di latte, jambon cru de Parme affiné 18 mois, pétales de Grana Padano, huile EVO

NORCINA  ACHILLE 26
Fior di latte, crème de truffe noire, champignons, saucisse, huile EVO

 ORTOLANA  PRIMITIVO 24
Fior di latte, aubergines, champignons, poivrons, tomates cerises, basilic, huile EVO


 LA PKF  L'IPPA 24
Fior di latte, tomates cerises jaunes et rouges, pesto de basilic, pecorino, huile EVO

SCOSTUMATA  SUPER BITTER 26
Fior di latte, scamorza, saucisse, salami piquant, aubergines en dés, basilic, huile EVO

VERY LIGHT  ROCK&ROLL 28
Fior di latte, crème de bolets, saucisse, frites, huile EVO

 LORD ARTHUR  ISAAC 28
Fior di latte, sauce de tomates cerises jaunes, pancetta, crème de bettrave au citron, huile EVO

CREMA DI TARTUFO 28
Fior di latte, crème de truffe blanche et jambon, huile EVO

BRONTE  WAYAN 28
Fior di latte, crème de pistaches de Bronte, mortadella, brisures de pistaches, stracciatella de burrata, basilic, huile EVO



sans lactose



sans gluten / peut contenir des traces












végétarien







VIN CONSEILLÉ



BIÈRE CONSEILLÉE

- MO'SI**  *PRIMITIVO* 28
Fior di latte, petites tomates jaunes, salami piquant, olives noires, caciocavallo, huile EVO
- CETARESE**  *SEU* 25
Fior di latte, thon, oignons, basilic, huile EVO
-  **GALBINUS**  *NORA* 27
Fior di latte, roquette, petites tomates jaunes, olives, stracciatella de burrata, pétales de Grana Padano, huile EVO
- ITALIANA**  *ROCK&ROLL* 27
Fior di latte, roquette, tomates cerises, jambon cru de Parme affiné 18 mois, pétales de Grana Padano, huile EVO
- AUMM AUMM**  *SUPER* 27
Fior di latte, oignons, saucisse, petites tomates, pecorino et basilic, huile EVO
-  **5 FORMAGGI**  *ISAAC* 26
Fior di latte, gorgonzola, scamorza, pecorino, pétales de Grana Padano, huile EVO
- MAMY**  *PRIMITIVO* 29
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

Pizze fritte farcies après la cuisson / Disponible uniquement le soir

-  **TRADIZIONALE** 25
Sauce tomate, mozzarella de bufala, pétales de Grana Padano, huile EVO
- CALZONE FRITTO** 27
Sauce tomate, ricotta, scamorza, salami piquant, huile EVO
-  **MONTANARA** 20
Sauce tomate, Grana Padano, huile EVO
-  **MA CHE BONTÀ**  *WAYAN* 25
Pesto maison, petites tomates et mozzarella de bufala, huile EVO
- CALZONE MARGELLINA** 25
Ricotta, scamorza, piccoli napolitains (porc), poivre, basilic, huile EVO



sans lactose



sans gluten / peut contenir des traces



végétarien






VIN CONSEILLÉ



BIÈRE CONSEILLÉE

Dolci

TIRAMISU DOLCE SALATO Tiramisu au café et fleur de sel	11
TIRAMISU AL LIMONCELLO Tiramisu au limoncello	12
 PANNA COTTA ALL' ALBICOCCA Panna cotta aux abricots	12
BABÀ Babà au rhum et chantilly	12
CAFFÈ GOURMAND Dégustation de 4 petits desserts accompagnée d'un café	15
SCAZZUOPOLI ALLA NUTELLA	15
  GELATI ARTIGIANALI Vanille, chocolat, fior di latte, noisette, fraise*, citron*	5.5



sans lactose



sans gluten



la Cantina

Bollicine

			1dl	50cl	75 cl
SETTEANIME Prosecco DOC Treviso Extra Dry		Veneto	7		52
SETTEANIME Prosecco DOC Rosé		Veneto			52
FRANCIACORTA Ca' del Bosco Cuvée Prestige DOCG Extra Brut		Lombardia			95
FERRARI PERLÉ Spumante brut - Metodo classico		Trentino			88
FERRARI PERLÉ ROSÉ Spumante brut - Metodo classico		Trentino			120

Bianco

DOMAINE DE CROCHET Grand cru	Chasselas	Suisse	6,5		48
TENUTA EMERA	Chardonnay	Puglia			42
CIU' CIU' Merlettaie	Pecorino	Marche			48
SETTEANIME Pinot Grigio delle Venezia DOC	Pinot Grigio	Veneto	6,5		48
SIBILIANA Roceno Grillo	Grillo	Sicilia	6		40
QUARTICELLO Incia Biologique, sans sulfites	Spergola	Emilia			75

Rosé

CHÂTEAU SAINTE-CROIX Rosé Charmeur	Côtes de Provence	France	7		52
OEIL DE PERDRIX AOC	Vaud	Suisse			54
FIVES ROSES Rosato del Salento	Negroamaro	Puglia			54
VERNACCIA Seu	Nieddara	Sardegna	6		45

Rosso

			1dl	75cl
LA QUENA	Amarone della Valpolicella	Corvinone, Rondinella, Molinara		78
SAURO MAULE	Peter Pan, biologique, sans sulfites	Merlot		96
ZENATO	Amarone della Valpolicella <i>94 points James Suckling</i>	Corvina, Rondinella, Oseleta		140
ITALO CESCONE	Mezzopiano Ripasso Valpolicella	Corvinone, Rondinella, Molinara		54
ANTOLINI	Corvina	Corvina	7	52
PRATO DEL FAGGIO		Merlot		48
FIORE	Barbera D'Alba	Barbera D'Alba		38
ASCHERI	Barolo	Nebbiolo		85
VILLA CARENA	Monferrato rosso	Barbera		54
CANTAGALLO	Chianti Riserva	Sangiovese		58
BINDI SERGARDI	Achille	Sangiovese	6	45
BINDI SERGARDI	Chianti Ser Gardo <i>91 points James Suckling</i>	Sangiovese		55
MUSCHI ALTI	Le Cornete <i>93 points Luca Maroni</i>	Cab.Sauvignon		78
MUSCHI ALTI	Scornabeccaia <i>91 points Luca Maroni</i>	Merlot		78
MONTEVERRO	Terra di Monteverro <i>petit verdot 93 points</i>	Cab.Sauvignon, Cab.Franc, Merlot		95
IL BORRO	Il Borro <i>97 points James Suckling</i>	Merlot, Cab.Sauvignon, Syrah		115
TENUTA BUON TEMPO	Brunello di Montalcino	Sangiovese Grosso		94
TENUTA TIGNANELLO	Tignanello	Sangiovese, Cab.Sauvignon, Cab.Franc		180

			1dl	75cl
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	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 <i>97 points Luca Maroni</i>	Primitivo di Manduria	Puglia	48
POGGIO LE VOLPI	Tator <i>98 points Luca Maroni</i>	Primitivo	Puglia	58
VERNACCHIA	Corash	Cannonau	Sardegna	7,5 52
CANTINA CELLARO	Lumà <i>93 points Luca Maroni</i>	Nero D'avola, Syrah	Sicilia	42

Grand cru

SOLAIA	SOLAIA	Assemblage	Toscana	490
ORNELLAIA	ORNELLAIA	Assemblage	Toscana	350
SASSICAIA	SASSICAIA	Assemblage	Toscana	290
MONTEVERRO	MONTEVERRO <i>96 points Robert Parker</i>	Cab.Sauvignon, Cab.Franc, Merlot, Petit verdot	Toscana	250



le Bevande

Cocktails

APÉROL SPRITZ	12
MOSI SPRITZ	14
liqueure de litchi, liqueure de sureau, prosecco, tonic et basilic	
SPRITZ AL LIMONCELLO	12
Limoncello, prosecco doc, tonic, menthe	
MELO MELO	12
Meloncello, prosecco doc, jus de pêche, menthe	
HUGO	12
sirop de sureau, prosecco, menthe, lime	
GIN TONIC	14
gin à choix, tonic	
AMARETTO SOUR	14
amaretto, jus de citron	
MOJITO	14
rhum, sucre de canne, lime, menthe, eau gazeuse	

Aperitivi

PASTIS 6 cl	7
RICARD 6 cl	7
MARTINI Bianco/Rosso/Rosato 6 cl	6
CAMPARI 6 cl	7

Birre

PERONI NASTRO AZZURO	
Pression 25CL	4,5
Pression 50CL	9
Sans alcool 33CL	5,5
BLANCHE 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.	9,5		ROCK'N'ROLL American Pale Ale - 7.5% alc	10,5	24
Harmonie de céréales et agrumes pour cette première blanche artisanale italienne. Parfait avec poissons délicats, même légèrement épicés, viandes blanches, fromages à pâte molle, mozzarella.			Comme dans une comédie musicale moderne, la céréale chante ses douces notes poivrées. Viandes savoureuses et grillées, charcuteries, fritures et fromages moyennement affinés.		
WAYAN Blonde 5.8% alc.	9,5		SUPER BITTER Ambrée 8% alc.	10,5	
Ses parfums vous transportent instantanément dans les champs en fleurs. Poissons, crustacés, viandes blanches et rouges épicées, fromages au lait de vache moyennement affinés.			L'équilibre entre le malt et les parfums d'agrumes du houblon. Viandes rouges et grillées, barbecues, grillades, fromages affinés et desserts.		
NORA Bière épicée 6.8% alc.	9,5	22	LEON Dark ale 8.5% alc.	10,5	
Des parfums et des émotions qui vous feront rêver d'Afrique. Parfait avec poissons non gras, viandes blanches épicées, fromages affinés.			Des nuances de café qui s'harmonisent avec des notes de chocolat plus gourmandes. Viandes, ragoûts, plats mijotés, gâteaux au chocolat ou secs.		
NAZIONALE Blonde Ale 6.5% alc.	9,5		L'IPPA Indian Pale Ale 5.5% alc	10,5	
Ses notes de camomille et d'agrumes, équilibrées par la délicate amertume du houblon italien en font une bière tout simplement complexe.			Bière ambrée et brillante aux arômes de mandarine, mangue et melon. Se marie facilement avec tout.		

Distillati

GIN 4cl

HENDRICK'S	8
BOMBAY SAPHIRE	7
MALFY ARANCIA	8
MALFY GIN CITRON	8
MALFY GIN ROSA	8
MALFY ORIGINAL	8
BALADIN ARTISANAL	8

WHISKY 4cl

AKASHI MEISEI BLENDED 40'	14
JACK DANIEL'S 40'	8
J&B RARE 40'	8
NIKKA FROM THE BARREL 51.4'	14
BALLANTINE'S 40'	7
BULLEIT BOURBON 45'	8

VODKA 4cl

MOSKOVSKAYA 38'	8
BELVEDERE 40'	11
ABSOLUT 40'	8

RHUM 4cl

MATUSALEM GRAN RESERVA 40'	10
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA 40'	10
ZACAPA CENTENARIO 23 ANS 40'	12

Digestivi

GRAPPA 3cl

VALVERDE DI BAROLO	8
NONINO Il Merlot	9
NONINO Il Sauvignon Blanc	9
NONINO Cuvée Riserva 5 YEARS (Barrique)	13
MASI Mezzanella di recioto Amarone	12
TENUTA TIGNANELLO Tignanello	15

AMARO 4cl

LUCANO, AVERNA, MONTENEGRO, DEL CAPO	6
BALADIN ARTISANALE	7
JAGERMAISTER	7
AMARETTO MO'SI	7
AMARETTO DISARONNO	7
VECCHIA ROMAGNA	7
SAMBUCA MOLINARI	7
MIRABELLE, PRUNE, ABRICOT, POIRE	8

Bibite

COCA 33cl	5
COCA ZÉRO 33cl	5
THÉ FROID PÊCHE 33cl	5
THÉ FROID CITRON 33cl	5
SPRITE 33cl	5
FANTA 33cl	5
CHINOTTO 20cl	5
BALADIN TONICA 20cl	6
SCHEWEPES TONIC 30cl	4
CRODINO 10cl	5,5
SAN-BITTER 10cl	5,5
JUS DE POMMES RAMSEIER 33cl	5
GRANINI 20cl	4,5
PANNA 50CL	5
SAN PELLEGRINO 50 CL	5
PANNA 75CL	7,5
SAN PELLEGRINO 75 CL	7,5

Caffetteria

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

Liquori aromatizzati

LIMONCELLO	6
MELONCELLO	7

Merci de nous informer de vos éventuelles intolérances ou allergies. Notre personnel est à votre disposition en cas de question.

That's amore