










The image features two stylized hands in a teal color, positioned on the left and right sides. Each hand is holding a thin, horizontal string that stretches across the center of the page. The hands are depicted in a simple, graphic style with visible fingers and palms. The background is plain white.

la Cucina

Le MO'SI c'est une fusion d'idées, de rêves
et d'origines qui réunissent Arturo & Laura dans
une collaboration dynamique et savoureuse. Beaucoup
de travail et d'efforts pendant ces dernières années
mais 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**  **WAYAN** 25
Salade verte, saumon mariné, oignons en aigre-doux, melon et straciatella de burrata
- CESAR**  **ROCK N'ROLL** 24
Salade verte, poulet, œufs durs, pétales de Grana, croûtons de pain, sauce césar



sans lactose



sans gluten / peut contenir des traces



végétarien











VIN CONSEILLÉ



BIÈRE CONSEILLÉE

Antipasti

	AFFETTATI E FORMAGGI  CÔTE DE PROVENCE	22	
	Sélection de charcuteries et fromages italiens, aubergines grillées et "gnocco" frit		
	BRUSCHETTE MO'SI  ROCK N'ROLL	15	
	Petites tomates, bufala et basilic croquant (3 pièces)		
	CARPACCIO DI MANZO  PINOT GRIGIO	24	
	Carpaccio de bœuf, roquette, petites tomates, pétales de Grana et crème de balsamique		
	TARTARE DI MANZO  ACHILLE	24	90g 180g
	Tartare de boeuf, oignons rouges, roquette, tomates confites, stracciatella de burrata et sa focaccia maison		
	POLIPETTI  CHARDONNAY	21	36*
	Petits poulpes à la Luciana, sauce tomate, câpres et olives avec crostino		



sans lactose



sans gluten / peut contenir des traces



végétarien



VIN CONSEILLÉ









BIÈRE CONSEILLÉE

*accompagné de frites

Fritti

à partager

ARANCINI  L'IPPA	14
petits pois, ragoût de bœuf et scamorza (3 pièces) - espuma de Parmesan	
CROCCHÈ DI PATATE  NAZIONALE	14
pommes de terre écrasées, mortadella, scamorza, persil, Grana Padano (3 pièces) - espuma Parmesan	
TRIS DI MONTANARE  ROCK N'ROLL	22
trio de mini pizzas frites garnies sauce tomate et Grana - mortadella et crème de pistache - pesto maison et bufala (3 pièces)	
SCAZZUOPPOLI AL POMODORO	15
mini beignets à la sauce tomate, Grana Padano et basilic	
   FRITES MAISON	6



sans lactose



sans gluten / peut contenir des traces



végétarien















VIN CONSEILLÉ



BIÈRE CONSEILLÉE

*accompagné de frites

Primi piatti

-  PACCHERI CON SAN MARZANO E GRANA  *ACHILLE* 23
Paccheri à la sauce tomate "San Marzano", espuma de Grana et basilic
-  PACCHERI AI FRUTTI DI MARE  *SEU* 27
Paccheri aux fruits de mer
-  TAGLIOLINO MAISON  *CHARDONNAY* 29
Tagliolino maison au pesto de basilic maison, tartare de saumon et crumble à l'ail
-  RISOTTO CON GAMBERO ROSSO DI SICILIA  *CHARDONNAY* 29
Risotto au citron et carpaccio de crevettes de Sicile avec artichauts croquants
-  RAVIOLI DONNA SILVIA  *ACHILLE* 28
Ravioli fait maison farçis à la parmigiana d'aubergines,
pesto maison, petites tomates jaunes et crème d'aubergines
-  TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO  *ZERESIMO* 29
Tagliatelle maison à la truffe noire



sans lactose



sans gluten / peut contenir des traces



végétarien














VIN CONSEILLÉ



BIÈRE CONSEILLÉE

Secondi piatti

-   **POLPO DELLO CHEF**  *L'IPPA* 39
Poulpe, melon, réduction de balsamique et chips de pommes de terre
-   **GRIGLIATA DE PESCE**  *CHARDONNAY* 42
Grillade de poisson, citronette au Gin et chips de pommes de terre
-  **FRITTURA DI PESCE**  *WAYAN* 36
Friture de calamars, crevettes et légumes avec mayonnaise maison à l'ail
-   **MEDAGLIONI DI MANZO 'PEPE E CAFFÈ'**  *CORVINA* 42
Médailles de filet de bœuf 'poivre et café', sauce demi-glace, légumes et frites maison



sans lactose



sans gluten / peut contenir des traces



végétarien









VIN CONSEILLÉ



BIÈRE CONSEILLÉE

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 maison	
	 ORATA	22
	Daurade avec légumes	
	PIZZA MINI	- 30%
	Toutes nos pizzas sont disponibles avec un rabais spécial	



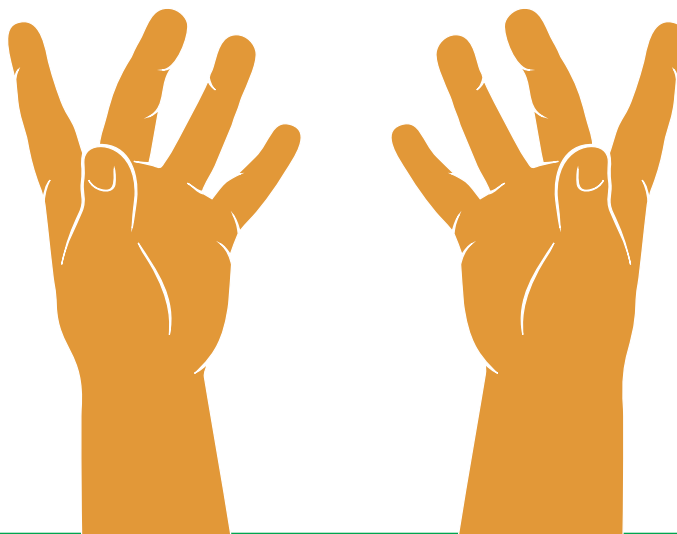


le Pizze

NOTRE PIZZA AU FEU DE BOIS











Nous avons beaucoup travaillé pour obtenir ce résultat.

Notamment grâce à la collaboration avec nos pizzaiolos Francesco et Federico mais également grâce à des produits d'excellentes 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 sans sauce tomate, ni mozzarella

-   FOCACCIA AU ROMARIN  PROSECCO SETTEANIME 14
-   CLASSICA 21
roquette, petites tomates, basilic, huile EVO
-   FOCACCIA ROSSA 16
sauce tomate, ail, origan, huile EVO
-  JAZZ  SEU 25
roquette, petites tomates, crevettes, oignons rouges en aigre-doux et citronette au Gin
- BOLOGNA  WAYAN 23
mortadella, straciatella de burrata, brisures de pistaches, huile EVO






Calzoni




- CLASSICO 23
sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, champignons, huile EVO
- A MODO MIO PLUS  ACHILLE 26
fior di latte, friarielli, saucisse, n'duja calabrese, huile EVO
- DON FEDERICO 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, ail, origan, câpres, huile EVO	
JAMBON	22
sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, huile EVO	
ROMANA  PRIMITIVO	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&N'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&N'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	
CAMPAGNOLA	26
sauce tomate, fiordilatte, saucisse, poivrons et scamorza, 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, crème d'oignons, pancetta, huile EVO
- SAPORITA**  PRIMITIVO 26
sauce tomate, aubergines en dès, saucisse, mozzarella de bufala (après la cuisson), basilic, huile EVO

Pizze bianche sans sauce tomate

- FRIARIELLI E SALSICCIA**  ROCK'N'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, petites tomates, basilic, huile EVO
-  **LA PKF**  L'IPPA 24
fior di latte, tomates cerises jaunes et rouges, pesto de basilic, pecorino, huile EVO
- GÉGÉ**  L'IPPA 27
fiordilatte, saucisse, petites tomates en cuisson, pesto de basilic maison et pétales de Grana, huile EVO
- CRUSTI CHIPS**  L'IPPA 28
fior di latte, provola fumée, pancetta, aubergines grillées et chips de pommes de terre violette, huile EVO



sans lactose



sans gluten / peut contenir des traces



végétarien



VIN CONSEILLÉ










BIÈRE CONSEILLÉE



	ESTIVA  WAYAN	27
	fior di latte, tomates cerise, pesto de basilic, pétales de Grana, jambon de Parme affiné 18 mois, basilic	
	CREMA DI TARTUFO  ISAAC	28
	fior di latte, crème de truffe blanche, jambon, huile EVO	
	NERANO PLUS	26
	fior di latte, pancetta, courgettes à la 'Scapece', caciocavallo, huile EVO	
	BRONTE  WAYAN	28
	fior di latte, crème de pistaches, mortadella, burratina, brisures de pistaches, basilic, huile EVO	
	MO'SI  PRIMITIVO	28
	fior di latte, petites tomates jaunes, salami piquant, olives noires, caciocavallo, huile EVO	
	CETARESE  SEU	25
	fior di latte, thon, crème d'oignons, basilic, huile EVO	
	GALBINUS  NORA	27
	fior di latte, roquette, petites tomates jaunes, olives noires, straciatella de burrata, pétales de Grana Padano, huile EVO	
	ITALIANA  ROCK&N'ROLL	27
	fior di latte, roquette, petites tomates, jambon cru de Parme affiné 18 mois, pétales de Grana Padano, huile EVO	
	AUMM AUMM  SUPER	27
	fior di latte, poivrons, saucisse, straciatella de burrata, basilic, huile EVO	
	5 FORMAGGI  ISAAC	26
	fior di latte, gorgonzola, scamorza, caciocavallo, pétales de Grana Padano, huile EVO	
	MAMY  PRIMITIVO	29
	fior di latte, aubergines grillées, jambon cru de Parme 18 mois, mozzarella de bufala (après la cuisson), pétales de Grana Padano, basilic, huile EVO	

Pizze fritte

farcies après la cuisson

-  **TRADIZIONALE**  **NORA** 25
sauce tomate, mozzarella de bufala, pétales de Grana Padano, huile EVO
- CALZONE**  **PRIMITIVO** 27
sauce tomate, ricotta, scamorza, salami piquant
-  **MONTANARA**  **ROCK&N'ROLL** 22
sauce tomate, Grana Padano, huile EVO
-  **MA CHE BONTÀ**  **WAYAN** 25
pesto maison, petites tomates et mozzarella de bufala

Dolci

TIRAMISÙ DOLCE SALATO	11
Tiramisù au café et fleur de sel	
PANNA COTTA 2.0	12
Panna cotta 2.0 aux fruits des bois et son biscuit	
TARTELETTE	12
Tartelette au citron, meringue et basilic	
BABÀ	12
Babà au rhum, chantilly et glace fiordilatte	
CAFFÈ GOURMAND	15
Dégustation de 4 petits desserts accompagnée d'un café	
 CREMA DI CAFFÈ	4,5
Crème glacée au café	
SCAZZUOPPOLI ALLA NUTELLA	15
Mini beignets frits, nutella et sucre glace	
 GELATO ARTIGIANALE	5
Fiordilatte, chocolat, caramel, noisettes, vanille, straciatella, citron, fruits des bois, melon	



la Cantina

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 DOCG Extra Brut	Lombardia			95
FERRARI PERLÉ Spumante brut - Metodo classico	Trenitino			88
FERRARI PERLÉ ROSÉ Spumante brut - Metodo classico	Trenitino			120

Bianco

PIERRE MONACHON Saint-Saphorin	Chasselas	Suisse		48
FÉCHY	Chasselas	Suisse	5,5	27
TENUTA EMERA	Chardonnay	Puglia	6	45
SETTEANIME Pinot Grigio delle Venezia DOC	Pinot Grigio	Veneto	6,5	48
CIU' CIU' Merlettaie	Pecorino	Marche		45
SIBILIANA Roceno Grillo	Grillo	Sicilia		40

Rosé

CHÂTEAU SAINTE-CROIX Rosé Charmeur	Côtes de Provence	France	7	52
CHÂTEAU VAUMARCUS CÉil-de-Perdrix	Pinot Noir	Suisse		48
ANTINORI Scalabrone - Bolgheri	Cab.Sauvignon, Merlot, Syrah	Toscana		52
VERNACCIA Seu	Nieddara	Sardegna	6	45

Rosso

			1dl	75cl
MARCONE Amarone Ca' del Lupo	Corvina, Corvinone, Rondinella	Veneto		78
ZENATO Amarone della Valpolicella <i>94 points James Suckling</i>	Corvina, Rondinella, Oseleta	Veneto		140
ITALO CESCONE Mezzopiano Ripasso Valpolicella	Corvinone, Rondinella, Molinara	Veneto		54
ANTOLINI Corvina	Corvina	Veneto	7	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		58
BINDI SERGARDI Achille	Sangiovese	Toscana	6	45
BINDI SERGARDI Chianti Ser Gardo <i>91 points James Suckling</i>	Sangiovese	Toscana		55
MUSCHI ALTI Le Cornete <i>93 points Luca Maroni</i>	Cab.Sauvignon	Toscana		78
MUSCHI ALTI Scornabeccaia <i>91 points Luca Maroni</i>	Merlot	Toscana		78
MONTEVERRO Terra di Monteverro <i>petit verdot 93 points</i>	Cab.Sauvignon, Cab.Franc, Merlot	Toscana		95
IL BORRO Il Borro <i>97 points James Suckling</i>	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

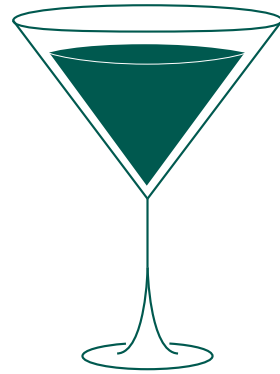
			1dl	75cl
TENUTA TIGNANELLO	Marchese Antinori	Sangiovese et autres cépages		85
TENUTA SAN GUIDO	Bolgheri - Guidalberto	Cab.Sauvignon, Merlot		88
FOSSO CORNO	Zeresimo	Montepulciano, Merlot	9	67
SANPAOLO	Taurasi	Aglianico		64
EMERA MOROS	Salice Salentino Riserva DOP	Negroamaro, Malvoisie noire		72
CANTINE DIOMEDE	Nero di Troia	Uva di Troia		42
CANTINE DE FALCO	Primitivo di Salento	Primitivo	5,5	40
MASCA DEL TACCO	Lu Rappaio <i>97 points Luca Maroni</i>	Primitivo di Manduria		48
POGGIO LE VOLPI	Tator <i>98 points Luca Maroni</i>	Primitivo		58
VERNACCIA	Corash	Cannonau		52
CANTINA CELLARO	Lumà <i>93 points Luca Maroni</i>	Nero D'avola, Syrah		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	11
MOSI SPRITZ	14
liqueure de litchi, liqueure de sureau, prosecco, tonic et basilic	
HUGO	11
sirop de sureau, prosecco, menthe, lime	
GIN TONIC	14
gin à choix, tonic	
AMARETTO SOUR	14
amaretto, jus de citron	
MOJITO	16
rhum, sucre de canne, lime, menthe, eau gazeuse	
AMALFI	16
malfy gin citron, sorbet de citron, ginger beer, tabasco, poivre	
MOSCOW MULE	14
Vodka, ginger beer, jus de citron et menthe	

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 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.	9,5	22	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	22	SUPER BITTER Ambrée 8% alc.	10,5	24
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	24
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 ESCLUSIVA 40'	10
ZACAPA CENTENARIO 23 ANS 40'	12

Digestivi

GRAPPA 3cl

NONINO Tradizione	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

BALADIN ARTISANALE	6
LUCANO, AVERNA, MONTENEGRO, DEL CAPO	7
JAGERMAISTER	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
GINGER BEER 20cl	6
SPICY GINGER 30cl	4
SCHWEPPES TONIC 30cl	4
SIROP ENFANT 30cl	2,5
CRODINO 10cl	6
SAN-BITTER 10cl	6
JUS DE POMMES RAMSEIER 33cl	5
GRANINI 20cl orange, ananas, pêche, fraise, tomate	4,5
PANNA 50CL	5
SAN PELLEGRINO 50 CL	5
PANNA 75CL	7,5
SAN PELLEGRINO 75 CL	7,5

Caffetteria

ESPRESSO	3,8
RISTRETTO	3,8
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
RÉGLISEE	7
PISTACHE	7
FENOUIL	7
CHOCOLAT	7

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

That's amore