

RISTORANTE



PIZZERIA














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!

Le MO'SI c'est aussi une jolie collaboration avec notre Chef Valerio D'ambrosio originaire de la Campania. Passionné, généreux et créatif, il a très à coeur de vous faire voyager un peu et vous partager cette nouvelle carte pleine de fraîcheur.











Insalate

-    **INSALATA SEMPLICE** 7
Salade verte, sauce maison
-    **INSALATA MISTA** 9
Salade verte et crudités, sauce maison
-  **MO'SI**  **WAYAN** 22
Salade verte, oignons rouges, thon, fruits rouges, burrata et vinaigrette au citron
-   **CARPACCIO DI FINOCCHIO** 18
Carpaccio de fenouil, mangue, réglisse et burrata
- CESAR**  **ISAAC** 24
Salade verte, poulet, œufs durs, pétales de Grana, croûtons de pain, sauce césar




Antipasti


	AFFETTATI E FORMAGGI  PROSECCO SETTEANIME	21	
	Sélection de charcuteries et fromages italiens, aubergines grillées et "gnocco" frit		
	BRUSCHETTE  ROCK N'ROLL	15	
	Bruschette, petites tomates, mozzarella et Culatello		
	TARTARA DI MANZO  MOROS	22	180g 34
	Tartare de boeuf, mayonnaise à la noisette, artichauts croquants et truffe noire		
	TACOS TONNO E GUACAMOLE  SEU	24	
	Tacos de thon rouge et guacamole		
	CALAMARO RIPIENO ALLA MEDITERRANEA  PROSECCO SETTEANIME ROSÈ	22	
	Calamar farçi à la méditerranéenne, olives, câpres et anchois et son sorbet de tomate maison		
	FIORE DI ZUCCA SCOMPOSTO  CORASH	16	
	Fleur de courgette frite, ricotta et petites tomates		
 	TROTA ET MELA VERDE  PINOT GRIGIO	21	
	Truite marinée, crudités, jus de pomme verte et céleri branche		




Primi piatti




-  PACCHERI CON SAN MARZANO E GRANA  *CORASH* 22
Paccheri à la sauce tomate "San Marzano", espuma de Grana et basilic
- TAGLIOLINO ALL'ASTICE  *PROSECCO SETTEANIME ROSÉ* 35
Tagliolino maison au homard et crumble de mer
-  CHICCHETTE AI FRUTTI DI MARE  *SEU* 26
Gnocchi aux fruits de mer et espuma de pomme verte
-  TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO  *CHIANTI RISERVA* 28
Tagliatelle maison à la truffe noire, beurre et pistaches
- RAVIOLI DONNA SILVIA  *GRILLO* 28
Ravioli maison farcis à la ricotta et au citron, bisque et tartare de crevettes
-  GOLDEN RISOTTO  *CORASH* 26
Risotto au safran et sa feuille d'or avec stracciatella de burrata et saucisse croquante



Secondi piatti



-   **POLPO DELLO CHEF**  *SEU* 36
Poulpe, crème de courgettes à la menthe, légumes et chips de pommes de terre vitelotte

- FRITTURA DI PESCE**  *WAYAN* 34
Friture de calamars et crevettes, mayonnaise aux fruits rouges et glace au concombre

-   **SAN PIETRO SELVATICO**  *PINOT GRIGIO* 48
Filet de Saint-Pierre sauvage, julienne de légumes, huile au basilic et chips de riz soufflé

-   **ENTRECÔTE DI MANZO**  *MOROS* 38
Entrecôte rassie sur os, crème de fèves, réduction de Marsala, légumes et cubes de pommes de terre frites

-  **ANATRA ALL'ARANCIA**  *AMARONE CA' DEL LUPO* 35
Magret de canard, sauce à l'orange, légumes et chips de riz soufflé

-  **SUPREMA DI POLLO**  *CORASH* 34
Suprême de poulet jaune, sauce aux morilles, légumes et chips de pommes de terre vitelotte



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	

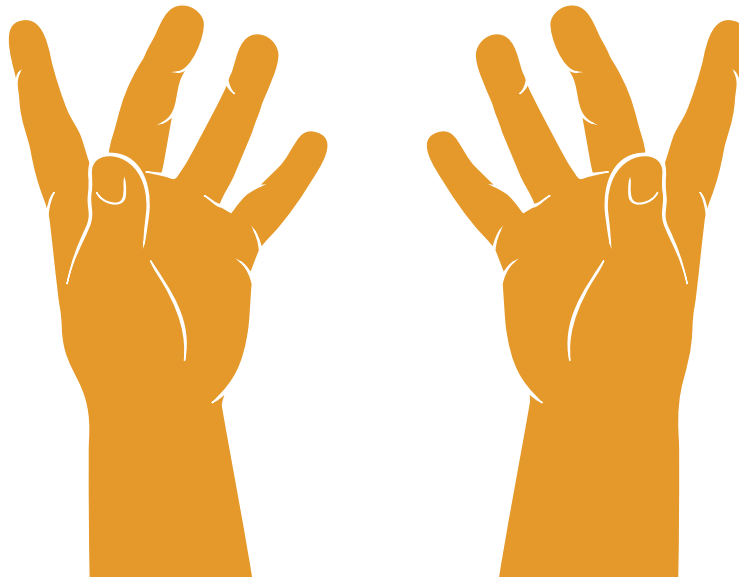














Le Pizze

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'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





-   FOCCACIA AU ROMARIN 12
-   CLASSICA 18
roquette, petites tomates, basilic, huile EVO
-   FOCACCIA ROSSA 15
sauce tomate, ail, origan, huile EVO
- EMILIANA  ACHILLE 24
roquette, jambon de Parme affiné 18 mois, pétales de grana padano, noix, huile EVO
-  MADAME  LEON 26
roquette, aubergines grillées, bresaola, réduction au Marsala
- BOLOGNA  WAYAN 22
mortadella, straciatella de burrata, brisures de pistaches, huile EVO



Calzoni

- CLASSICO 22
sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, champignons, huile EVO
- A MODO MIO  ACHILLE 23
fior di latte, friarielli, saucisse, huile EVO
- DON FEDERICO  ASSO 24
sauce tomate, fior di latte, ricotta, salami, basilic, huile EVO






Pizze rosse

avec sauce tomate

♥	REGINA MARGHERITA	16
	sauce tomate, fior di latte, basilic, huile EVO	
♥	BUFALINA  ACHILLE	20
	sauce tomate, mozzarella de bufala (après la cuisson), basilic, huile EVO	
	MARINARA	19
	sauce tomate, fior di latte, filets d'anchois, ail, origan, câpres, huile EVO	
	JAMBON	20
	sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, huile EVO	
	ROMANA  PRIMITIVO	22
	sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, champignons, huile EVO	
	4 STAGIONI  CHIANTI RISERVA	24
	sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, champignons, artichauts, olives déshydratées, huile EVO	
	DIABOLICA  ROCK&N'ROLL	22
	sauce tomate, fior di latte, salami piquant, huile EVO	
	CALABRESE  ACHILLE	24
	sauce tomate, fior di latte, n'duja calabrese, oignons rouges, basilic, huile EVO	
	MIA  ROCK&N'ROLL	24
	sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, salami piquant, aubergines en dès, huile EVO	
	CASERTANA	25
	sauce tomate, fior di latte, salami affiné, caciocavallo, olives noires, huile EVO	

WESTERN	22
sauce tomate, fior di latte, saucisse de Vienne, frites maison, huile EVO	
BOSCAIOLA  CHIANTI RISERVA	24
sauce tomate, fior di latte, champignons, crème d'oignons, pancetta, huile EVO	
SAPORITA  PRIMITIVO	24
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	24
fior di latte, saucisse, friarielli, huile EVO	
VALTELLINA  AMARONE	27
fior di latte, bresaola, roquette, pétales de Grana Padano, noix, réduction de Marsala, huile EVO	
PARMA	24
fior di latte, jambon cru de Parme affiné 18 mois, pétales de Grana Padano, huile EVO	
NORCINA  ACHILLE	25
fior di latte, crème de truffe noire, champignons, saucisse, huile EVO	
ORTOLANA  PRIMITIVO	23
fior di latte, aubergines, courgettes, poivrons, petites tomates, basilic, huile EVO	
QUATTRO P  CHIANTI RISERVA	26
fior di latte, pesto de basilic, pancetta, provola et poivre noir, huile EVO	









	ESTIVA	24
	fior di latte, tomates cerise, pesto de basilic, pétales de Grana, jambon de Parme affiné 18 mois, basilic	
	BRONTE  WAYAN	28
	fior di latte, crème de pistaches, mortadella, burratina, brisures de pistaches, basilic, huile EVO	
	MO'SI  PRIMITIVO	26
	fior di latte, petites tomates jaunes, salami piquant, olives noires, cacioavallo, huile EVO	
	CETARESE  SEU	24
	fior di latte, thon, crème d'oignons, basilic, huile EVO	
	GALBINUS  NORA	26
	fior di latte, roquette, petites tomates jaunes, olives noires, straciatella de burrata, pétales de Grana Padano, huile EVO	
	ITALIANA  ROCK&N'ROLL	26
	fior di latte, roquette, petites tomates, jambon cru de Parme affiné 18 mois, pétales de Grana Padano, huile EVO	
	AUMM AUMM	26
	fior di latte, poivrons, saucisse, straciatella de burrata et basilic, huile EVO	
	5 FORMAGGI  ISAAC	25
	fior di latte, gorgonzola, scamorza, cacioavallo, pétales de Grana Padano, huile EVO	
	MAMY  CHIANTI RISERVA	28
	fior di latte, aubergines grillées, jambon cru de Parme 18 mois, mozzarella de bufala (après la cuisson), pétales de Grana Padano, basilic, huile EVO	
	LA PKF	21
	fior di latte, tomates cerises jaunes et rouges, pesto de basilic, pecorino, huile EVO	
	CAMPAGNOLA	28
	fior di latte, fleurs de courgette, pancetta, straciata de burrata et poivre	

Fritti



- ARANCINI** 12
petits pois, ragoût de bœuf et scamorza (3 pièces) - espuma de Parmesan
- CROCCHÈ DI PATATE**  ISAAC 12
pommes de terre écrasées, mortadella, scamorza, persil, Grana Padano (3 pièces) - espuma Parmesan
- PIZZETTA FRITTA AL RAGÙ**  CHIANTI RISERVA 12
mini pizza frite et garnie de ragoût de viande à la napolitaine, Grana Padano et basilic
-  **PIZZETTA FRITTA AI CARCIOFI**  LEON 14
mini pizza frite et garnie de crème d'artichauts et pancetta
-   **FRITES MAISON** 6

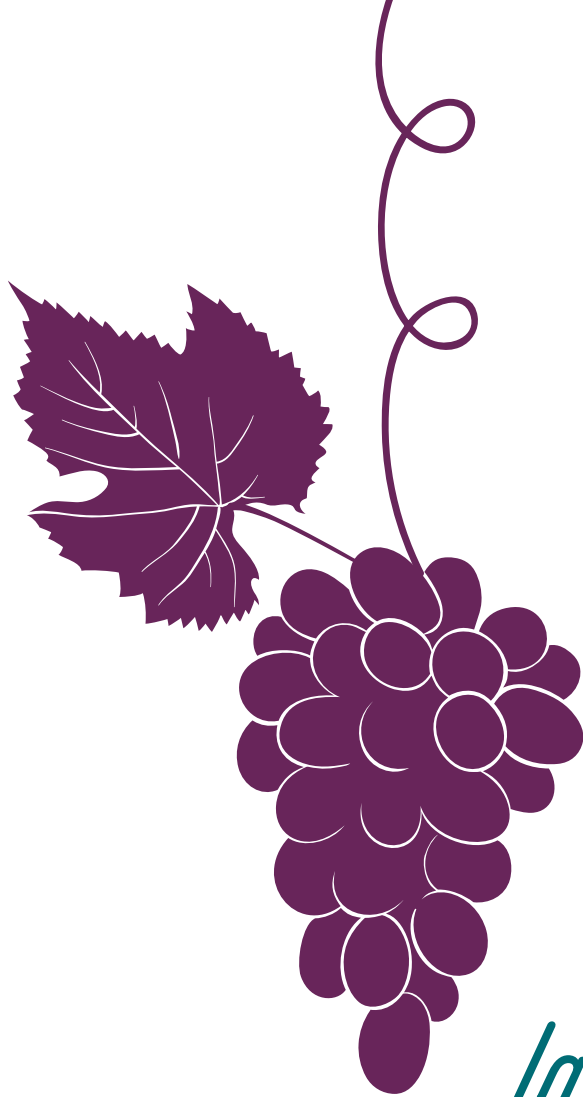
Pizze fritte

farcies après la cuisson

-  **TRADIZIONALE**  NORA 24
sauce tomate, mozzarella de bufala, pétales de Grana Padano, huile EVO
- CALZONE** 26
sauce tomate, ricotta, scamorza, salami piquant
-  **MONTANARA**  ROCK&N'ROLL 20
sauce tomate, Grana Padano, huile EVO
-  **AMALFI**  WAYAN 23
roquette, petites tomates, filets d'anchois, basilic et zeste de citron

Dolci

	TIRAMISÙ DOLCE SALATO	11
	Tiramisù au café et fleur de sel	
	TORTINO AL CIOCCOLATO	14
	Fondant au chocolat, coulis à l'orange, meringue et glace maison à la vanille	
	ECLAIR VANIGLIA E CARMELLO	12
	Eclair à la crème vanille et caramel au beurre salé	
	BABÀ	14
	Babà au rhum, sauce au chocolat et glace fiordilatte	
	CAFFÈ GOURMAND	15
	Dégustation de 4 petits desserts accompagnée d'un café	
	CREMA DI CAFFÈ	4,5
	Crème glacée au café	
	SCAZZUOPOLI ALLA NUTELLA	14
	Mini beignets frits, nutella et sucre glace	
	SCAZZUOPOLI AL PISTACCHIO	14
	Mini beignets frits, crème de pistaches	
	MACEDONIA	12
	Salade de fruits frais, sorbet au melon, brisures de meringue	
	GELATO ARTIGIANALE	5
	Fiordilatte, chocolat, caramel, noisette, vanille, straciatella, cocco, sorbet citron, sorbet fruits des bois, sorbet melon	



la Cantina

Bollicine

		1dl	50cl	75 cl
SETTEANIME Prosecco DOC Treviso Extra Dry		7		48
SETTEANIME Prosecco DOC Rosé		7		48
FRANCIACORTA Ca' del Bosco Cuvée Prestige DOCG Extra Brut				95
FERRARI PERLÉ Spumante brut - Metodo classico				88
FERRARI PERLÉ ROSÉ Spumante brut - Metodo classico				120

Bianco

PIERRE MONACHON Saint-Saphorin	Chasselas			48
FÉCHY	Chasselas	5	25	
CASTELFEDER Mont Mès	Chardonnay			38
SETTEANIME Pinot Grigio delle Venezia DOC	Pinot Grigio	6		45
CIU' CIU' Merlettaie	Pecorino			45
SIBILIANA Roceno Grillo	Grillo	5,5		40

Rosé

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

Rosso

			1dl	75cl
SEI TERRE Amarone Ca' del Lupo	Corvina, Corvinone, Rondinella	Veneto	11	78
ZENATO Amarone della Valpolicella <i>94 points James Suckling</i>	Corvina, Rondinella, Oseleta	Veneto		140
ITALO CESCO Mezzopiano Ripasso Valpolicella	Corvinone, Rondinella, Molinara	Veneto		54
FIORE Barbera D'Alba	Barbera D'Alba	Piemonte		38
ASCHERI Barolo	Nebbiolo	Piemonte		85
VILLA CARENA Monferrato rosso	Barbera	Piemonte		54
CANTAGALLO Gioveto	Sangiovese, Merlot, Syrah	Toscana		78
CANTAGALLO Chianti Riserva	Sangiovese	Toscana	7,5	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
CAMIGLIANO Brunello di Montalcino <i>94 points Robert Parker</i>	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
SANPAOLO	Taurasi	Aglianico		64
EMERA MOROS	Salice Salentino Riserva DOP	Negroamaro, Malvoisie noire	9,5	72
CANTINE DIOMEDE	Nero di Troia	Uva di Troia		42
CANTINE DE FALCO	Primitivo di Salento	Primitivo	5	36
MASCA DEL TACCO	Lu Rappaio	Primitivo di Manduria		48
	<i>97 points Luca Maroni</i>			
POGGIO LE VOLPI	Tator	Primitivo		58
	<i>98 points Luca Maroni</i>			
VERNACCIA	Corash	Cannonau	7	52
CANTINA CELLARO	Lumà	Nero D'avola, Syrah		42
	<i>93 points Luca Maroni</i>			

Grand cru

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



le Bevande



Cocktails

APÉROL SPRITZ	9,5
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, blanc d'œuf	
MOJITO PAMPLEMOUSSE	16
rhum, sucre de canne, pamplemousse, 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.



ISAAC Blanche 5.0% alc. 33cl 75cl
8,5 19,5
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.

WAYAN Blonde 5.8% alc. 8,5 19,5
Ses parfums vous transportent instantanément dans les champs en fleurs. Poissons, crustacés, viandes blanches et rouges épicées, fromages au lait de vache moyennement affinés.

NORA Bière épicée 6.8% alc. 8,5 19,5
Des parfums et des émotions qui vous feront rêver d'Afrique. Parfait avec poissons non gras, viandes blanches épicées, fromages affinés.

ROCK'N'ROLL American Pale Ale - 7.5% alc 33cl 75cl
9 21
Comme dans une comédie musicale moderne, la céréale chante ses douces notes poivrées. Viandes savoureuses et grillées, charcuteries, fritures et fromages moyennement affinés.

SUPER BITTER Ambrée 8% alc. 9 21
L'équilibre entre le malt et les parfums d'agrumes du houblon. Viandes rouges et grillées, barbecues, grillades, fromages affinés et desserts.

LEON Dark ale 8.5% alc. 9 21
Des nuances de café qui s'harmonisent avec des notes de chocolat plus gourmandes. Viandes, ragoûts, plats mijotés, gâteaux au chocolat ou secs.

Distillati

GIN 4cl

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

WHISKY 4cl

AKASHI MEISEI BLENDED 40'	12
JACK DANIEL'S 40'	7
J&B RARE 40'	7
NIKKA FROM THE BARREL 51.4'	14
BALLANTINE'S 40'	6
BULLEIT BOURBON 45'	8

VODKA 4cl

MOSKOVSKAYA 38'	7
BELVEDERE 40'	10
ABSOLUT 40'	7

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

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	5
BALADIN CEDRATA 20cl	5
SCHEWEPES GINGER-ALE 30cl	4
SCHEWEPES TONIC 30cl	4
SIROP ENFANT 30cl	2,5
CRODINO 10cl	5,5
SAN-BITTER 10cl	5,5
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	3,5
RISTRETTO	3,5
CAFÉ	3,5
DÉCA	3,5
CAPPUCCINO	4,5
LATTE MACCHIATO	5
ESPRESSO MACCHIATO	4
THÉ	5
CAFFÈ CORRETTO	4,5
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