

RISTORANTE



PIZZERIA










The image features two stylized teal hands, one on the left and one on the right, holding a thin teal string that stretches across the center of the page. The hands are positioned as if they are about to pull the string taut. 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!

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** 25
Salade verte, saumon snacké, oignons en aigre-doux, grenade et straciatella de burrata
- CESAR**  **ISAAC** 24
Salade verte, poulet, œufs durs, pétales de Grana, croûtons de pain, sauce César







Antipasti

	AFFETTATI E FORMAGGI  PROSECCO SETTEANIME	22	
	Sélection de charcuteries et fromages italiens, aubergines grillées et "gnocco" frit		
	BRUSCHETTE MO'SI  ROCK N'ROLL	16	
	Petites tomates, ail et basilic - champignons et truffe - aubergines et pecorino (3 pièces)		
	CANNOLO FRITTO CON SPUMA DI RICOTTA  CHIANTI RISERVA	21	
	Cannolo frit et farçi à la mousse de ricotta, petites tomates et gel à l'orange	90g	180g
	TARTARA DI MANZO  ACHILLE	24	36*
	Tartare de boeuf, oignons rouges, roquette, tomates confites, stracciatella de burrata et sa focaccia maison		
	POLPETTE  CORASH	16	
	Polpette de viande de bœuf, sauce tomate et fondue de Grana (3 pièces)		
	SALMONE SCOTTATO E CRACKERS  PROSECCO SETTEANIME	24	
	Saumon snacké, pâte feuilletée, mousse de ricotta à l'aneth		

Fritti *sympa à partager*

	ARANCINI	14	
	petits pois, ragoût de bœuf et scamorza (3 pièces) - espuma de Parmesan		
	CROCCHÈ DI PATATE  ISAAC	14	
	pommes de terre écrasées, mortadella, scamorza, persil, Grana Padano (3 pièces) - espuma Parmesan		
	TRIS DI MONTANARE  WAYAN	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  PRIMITIVO	15	
	mini beignets à la sauce tomate, Grana Padano et basilic		
  	FRITES MAISON	6	

Primi piatti

- ♥ PACCHERI CON SAN MARZANO E GRANA  *ACHILLE* 23
Paccheri à la sauce tomate "San Marzano", espuma de Grana et basilic
- 🍷 TAGLIOLINO NERO AI FRUTTI DI MARE  *PROSECCO SETTEANIME ROSÈ* 29
Tagliolino maison à l'encre de seiche aux fruits de mer et crumble de mer
- GNOCCHI DELLO CHEF  *ZUCCA* 27
Gnocchi fait maison, crème de courge, saucisse et espuma au lait
- RAVIOLI DONNA SILVIA  *MOROS* 28
Ravioli fait maison farçis à la ricotta, sauce carbonara et pancetta croquante et pecorino
- ♥ TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO  *CHIANTI RISERVA* 28
Tagliatelle maison à la truffe noire
- ♥ RISOTTO VIOLA  *ACHILLE* 29
Risotto aux poires, noix, gorgonzola et jus de trévis



sans lactose



sans gluten / peut contenir des traces



végétarien


















VIN CONSEILLÉ



BIÈRE CONSEILLÉE

Secondi piatti

-   **POLPO LARDELLATO**  *ISAAC* 39
Poulpe entouré de pancetta, crème de pois chiche et chips de patate douce
-   **SPIGOLA IN GUAZZETTO**  *PINOT GRIGIO* 38
Filet de Loup de mer 'in guazzetto' avec moules et vongoles, écrasé de pommes de terre au citron
-  **ENTRECÔTE DI MANZO**  *MOROS* 41
Entrecôte de bœuf, jus de viande, légumes et gratin de pommes de terre
-  **OSSOBUCO**  *AMARONE CA' DEL LUPO* 38
Ossobuco de veau cbt, jus de cuisson, légumes et gratin de pommes de terre
-   **POLLETTO E FRUTTA SECCA**  *NOËL* 34
Demi-coquelet cbt, fruits confits déglacés au Porto, pommes de terre au four
-  **STRACOTTO AL VINO ROSSO**  *AMARONE CA' DEL LUPO* 34
Ragoût de bœuf mijoté au vin rouge, légumes et purée de pommes de terre



sans lactose



sans gluten / peut contenir des traces



végétarien









VIN CONSEILLÉ



BIÈRE CONSEILLÉE

Menu 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	



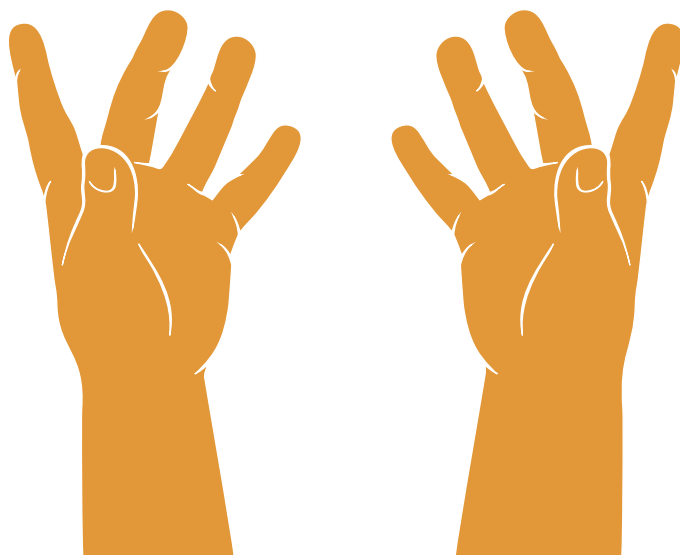


le Pizze

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

base de pizza sans sauce tomate, ni mozzarella







 	FOCACCIA AU ROMARIN	14
 	CLASSICA roquette, petites tomates, basilic, huile EVO	20
 	FOCACCIA ROSSA sauce tomate, ail, origan, huile EVO	16
	EMILIANA  <i>ACHILLE</i> roquette, jambon de Parme affiné 18 mois, pétales de grana padano, noix, huile EVO	25
	BOLOGNA  <i>WAYAN</i> mortadella, straciatella de burrata, brisures de pistaches, huile EVO	23



Calzoni

	CLASSICO sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, champignons, huile EVO	23
	A MODO MIO PLUS  <i>ACHILLE</i> fior di latte, friarielli, saucisse, n'duja calabrese, huile EVO	26
	DON FEDERICO  <i>CHIANTI RISERVA</i> sauce tomate, fior di latte, ricotta, salami, basilic, huile EVO	25






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  CHIANTI RISERVA 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 26
sauce tomate, fior di latte, salami affiné, caciocavallo, olives noires, huile EVO

WESTERN	23
sauce tomate, fior di latte, saucisse de Vienne, frites maison, huile EVO	
BOSCAIOLA  CHIANTI RISERVA	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	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	24
fior di latte, tomates cerises jaunes et rouges, pesto de basilic, pecorino, huile EVO	
COSÌ	29
fior di latte, crème de petites tomates jaunes, saucisse, pecorino, huile EVO	
FRA'	28
fior di latte, crème de courge, saucisse, bolets, huile EVO	



sans lactose



sans gluten / peut contenir des traces



végétarien



VIN CONSEILLÉ



BIÈRE CONSEILLÉE

	PORCINA	26
	fior di latte, saucisse, bolets, huile EVO	
	CREMA DI TARTUFO	28
	fior di latte, crème de truffe blanche, jambon, huile EVO	
	CAPO	30
	fior di latte, crème de petites tomates jaunes, salami piquant, olives déshydratées, mousse de ricotta, 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	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  CHIANTI RISERVA	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	



sans lactose



sans gluten / peut contenir des traces



végétarien







VIN CONSEILLÉ



BIÈRE CONSEILLÉE

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** 26
pesto maison, petites tomates et mozzarella de bufala

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	
	CRÈME BRÛLÉE ALL' ALBICOCCA	12
	Crème brûlée à l'abricot	
	CRUMBLE DI MELE	14
	Crumble aux pommes et glace à la vanille	
	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, noisette, vanille, straciatella, sorbet citron	



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		Trentino			88
FERRARI PERLÉ ROSÉ Spumante brut - Metodo classico		Trentino			120

Bianco

PIERRE MONACHON Saint-Saphorin	Chasselas	Suisse			48
FÉCHY	Chasselas	Suisse	5,5	27	
CASTELFEDER Mont Mès	Chardonnay	Alto Adige			38
SETTEANIME Pinot Grigio delle Venezia DOC	Pinot Grigio	Veneto	6		45
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 Œil-de-Perdrix	Pinot Noir	Suisse			48
ANTINORI Scalabrone - Bolgheri	Cab.Sauvignon, Merlot, Syrah	Toscana			52
VERNACCIA Seu	Nieddara	Sardegna	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

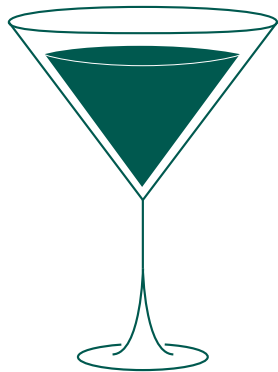
			1dl	75cl
TENUTA TIGNANELLO	Marchese Antinori	Sangiovese et autres cépages		85
TENUTA SAN GUIDO	Bolgheri - Guidalberto	Cab.Sauvignon, Merlot		88
SANPAOLO	Taurasi	Aglianico		64
EMERA MOROS	Salice Salentino Riserva DOP	Negroamaro, Malvoisie noire	9,5	72
CANTINE DIOMEDE	Nero di Troia	Uva di Troia		42
CANTINE DE FALCO	Primitivo di Salento	Primitivo	5,5	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	7	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.		
<hr/>					
ZUCCA Pumpkin Ale 7% alc.	10,5		NOËL Dark ale 8.5% 7% alc.	34	
Fruitée, pulpe de courge, notes d'agrumes et de céréales. Idéale avec un met à base de courge ou une viande délicate. Bière de saison - Édition limitée Disponible de novembre à janvier			Bière aux Noisettes toastées du Piémont. Idéal avec un dessert. Bière de saison - Édition limitée Disponible de novembre à janvier		

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
SCHEWEPPES TONIC 30cl	4
SIROP ENFANT 30cl	2,5
CRODINO 10cl	6
SAN-BITTER 10cl	6
JUS DE POMMES RAMSEIER 33cl	5
GRANINI 20cl	4,5
orange, ananas, pêche, fraise, tomate	
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