









The image features two stylized teal hands, one on the left and one on the right, holding a thin teal string taut between them. The hands are positioned as if they are about to tie a knot or are in the process of pulling the string. The background is plain white.










# *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

- |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                  |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|    | <b>INSALATA SEMPLICE</b><br>Salade verte, sauce maison                                           | 7  |
|    | <b>INSALATA MISTA</b><br>Salade verte et crudités, sauce maison                                  | 9  |
|                                                                                     | <b>MO'SI</b><br>Salade mêlée, roquette, oeufs durs, fromage de chevre, noix, sauce maison        | 26 |
|                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>CESAR</b><br>Salade verte, poulet, œufs durs, pétales de Grana, croûtons de pain, sauce césar | 26 |

# Antipasti

AFFETTATI E FORMAGGI  PROSECCO SETTEANIME	22	
Sélection de charcuteries et fromages, aubergines grillées et "gnocco" frit		
TRIO DE BRUSCHETTE  ROCK N'ROLL	17	
Façon carbonara - ragoût de côtelettes de porc à la truffe noire (3 pièces)		
POLPETTINE AL SUGO  PRIMITIVO	18	
Polpettes de viande de boeuf avec son coeur au gruyère, sauce tomate et grana padano	90g	180g
TARTARE DI MANZO  ACHILLE	26	36*
Tartare de bœuf, crumble de tarallo, pistaches et straciatella de bufala et sa foccacia maison		
 SPIEDINO DI CAPESANTE E GAMBERI  CHARDONNAY	22	
Brochette de noix de st-jacques et crevette avec crème de fèves		
 UOVO AL TARTUFO  PECORINO	17	
Oeuf parfait à la truffe noire, purée de pommes de terre et croûtons		
CANNELLONI FAVE E BRANZINO  PECORINO	22	
Cannelloni farçis aux fèves, loup de mer et tomates confites, avec sauce béchamel		



sans lactose



sans gluten / peut contenir des traces



végétarien










VIN CONSEILLÉ













BIÈRE CONSEILLÉE

\*accompagné de frites

## Fritti à partager

ARANCINI  SUPER BITTER	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

# Primi piatti

-  **PACCHERI CON SAN MARZANO E GRANA**  *PRATO DEL FAGGIO* 23  
Paccheri à la sauce tomate "San Marzano", espuma de Grana et basilic
-  **TAGLIATELLE AL TARTUFO**  *ACHILLE* 29  
Tagliatelle maison à la truffe noire
- RAVIOLI ALLA ZUCCA**  *PECORINO* 29  
Ravioli maison farçis à la ricotta et saucisse, crème à la courge et stracciatella de bufala
- PACCHERI AL RAGÙ**  *CHIANTI* 26  
Paccheri au ragoût de cotelettes de porc mijoté pendant 8 heures
- CARBONARA DELLA TRADIZIONE**  *TATOR* 27  
Spaghetti maison à la Carbonara  
*oeufs, guanciale, grana padano, pecorino, poivre*
-   **RISOTTO MO'SI**  *PECORINO* 28  
Risotto aux myrtilles, gorgonzola et noix

*Toutes nos pâtes sont fraîchement préparées par notre Chef sauf les Paccheri*



sans lactose



sans gluten / peut contenir des traces



végétarien



VIN CONSEILLÉ



BIÈRE CONSEILLÉE

# Secondi piatti

## TAGLIATA DI MANZO TATOR

Tagliata de bœuf, roquette, petites tomates, pétales de Grana, réduction de balsamique et frites

44

## SPIEDINO PRATO DEL FAGGIO

Brochette maison de viande mixte, accompagnée de sauce aux bolets et frites

35

## OSSOBUCO DI MANZO CHIANTI

Ossobuco de boeuf avec purée de pommes de terre et légumes

38

## BOCCONCINI DI TONNO L'IPPA

"Bocconcini" de thon rouge sur confiture aux fruits rouges et légumes

45

## CAPESANTE E TARTUFO CHASSELAS





Noix de st-jacques poêlées, truffe noire et crème de poireaux et pommes de terre avec chips de pommes de terre violettes

45



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





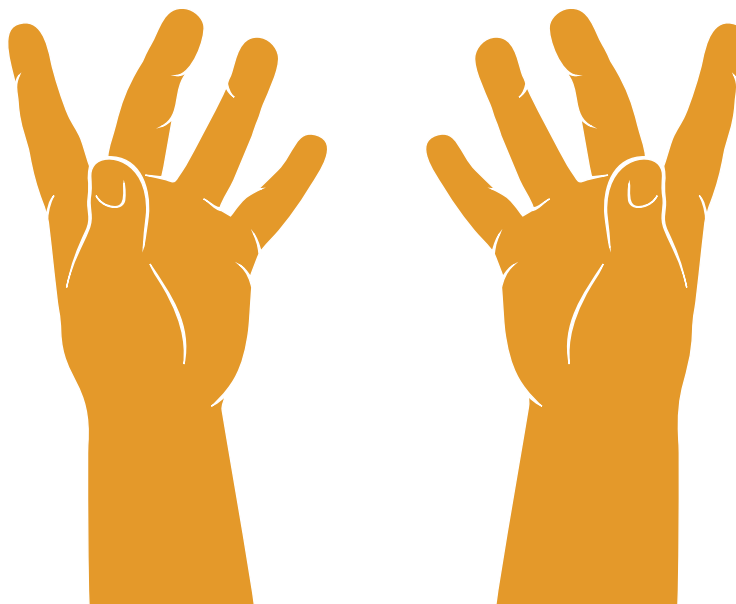
## *le Pizze*

### 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

- |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  |  | FOCACCIA AU ROMARIN  PROSECCO SETTEANIME | 14 |
|  |  | CLASSICA<br>roquette, petites tomates, basilic, huile EVO                                                                 | 21 |
|  |  | FOCACCIA ROSSA<br>sauce tomate, ail, origan, huile EVO                                                                    | 16 |
|                                                                                   |                                                                                   | BOLOGNA<br>mortadella, straciatella de burrata, brisures de pistaches, huile EVO                                          | 23 |












# Calzoni

- |  |  |                                                                                                                                                                                 |    |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  |  | CLASSICO<br>sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, champignons, huile EVO                                                                                                    | 23 |
|  |  | A MODO MIO PLUS  ACHILLE<br>fior di latte, friarielli, saucisse, n'duja calabrese, huile EVO | 26 |
|  |  | DON BIRBINO<br>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 de Cetara, ail, origan, câpres, huile EVO	
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&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	
 PARMIGIANA  PRIMITIVO	25
sauce tomate, aubergines, pétales de Grana, mozzarella de bufala (après la cuisson), basilic, huile EVO	

	CHASSEUR RATÉ  ISAAC	28
	sauce tomate, fior di latte, fruits de mer, huile EVO	
	MERGUEZ  PRIMITIVO	26
	sauce tomate, fiordilatte, merguez, poivrons, oignons et petites tomates 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, crème d'oignons, pancetta, huile EVO	
	SAPORITA  PRIMITIVO	26
	sauce tomate, aubergines en dès, saucisse, mozzarella de bufala (après la cuisson), basilic, huile EVO	
	I GOT THE DEVIL IN ME  ROCK'N'ROLL	28
	sauce tomate, fior di latte, ricotta, salami piquant, n'duja calabrese, poivron friggitelto, basilic, huile EVO	
	REGINA DI CUORI  SUPER BITTER	28
	sauce de tomate cerises jaunes, fior di latte, ricotta, salami piquant, olives noires, chips d'aubergines, huile EVO	
	SEX BOMB  ROCK'N'ROLL	27
	sauce de tomate cerises jaunes, fior di latte, saucisse, poivron friggitelto, chips d'aubergines, 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	



sans lactose



sans gluten / peut contenir des traces



végétarien



VIN CONSEILLÉ



BIÈRE CONSEILLÉE

-  **ORTOLANA**  *PRIMITIVO* 24  
fior di latte, aubergines, courgettes, 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
- SCOSTUMATA**  *SUPER BITTER* 26  
fior di latte, scamorza, saucisse, aubergines en dès, basilic, huile EVO
-  **SI FOREVER**  *SUPER BITTER* 29  
fior di latte, roquette, speck, mascarpone, tomates séchées, huile EVO
-  **ZIO RUFUS**  *NORA* 29  
fior di latte, scamorza, speck, olives, petites tomates en cuisson, basilic, huile EVO
- CREMA DI TARTUFO** 28  
fior di latte, crème de truffe blanche, jambon, huile EVO
- BRONTE**  *WAYAN* 28  
fior di latte, crème de pistaches de Bronte, mortadella, 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, filets de thon de Cetara, 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



sans lactose



sans gluten / peut contenir des traces







végétarien








VIN CONSEILLÉ



BIÈRE CONSEILLÉE

AUMM AUMM  SUPER	27
fior di latte, crème d'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 18 mois, mozzarella de bufala (après la cuisson), pétales de Grana Padano, basilic, huile EVO	

## Pizze fritte farcies après la cuisson

 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, cicoli napolitains (porc), poivre, basilic, huile EVO	

# Dolci

Petite  
gourmandise

## TIRAMISÙ DOLCE SALATO

Tiramisù au café et fleur de sel

\* 6 11

 **TORTINO AL CIOCCOLATO** \*Attente 15 minutes  
Moelleux maison au chocolat et glace à la vanille

15

 **PANNACOTTA AI FRUTTI ROSSI**  
Pannacotta aux fruits rouges

12

 **MOUSSE DI CASTAGNE E CIOCCOLATO**  
Mousse de châtaignes et chocolat

12

## BABÀ

Babà au rhum et chantilly

12

## CAFFÈ GOURMAND

Dégustation de 4 petits desserts accompagnés d'un café

15

## SCAZZUOPOLI ALLA NUTELLA

Mini beignets frits, nutella et sucre glace

15

  **GELATI ARTIGIANALI**  
Vanille - chocolat - fior di latte stracciatella - citron\*

5,5



sans lactose



sans gluten

\* Disponible qu'à Midi



*la Cantina*

# Bollicine

			1 dl	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	
TENUTA EMERA	Chardonnay	Puglia	6		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

# Rosé

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



# Rosso

			1dl	75cl
SAURO MAULE	Peter Pan, biologique, sans sulfites	Merlot		96
LA QUENA	Amarone della Valpolicella	Corvinone, Rondinella, Molinara		78
ZENATO	Amarone della Valpolicella <i>94 points James Suckling</i>	Corvina, Rondinella, Oseleta		140
ITALO CESCO	Mezzopiano Ripasso Valpolicella	Corvinone, Rondinella, Molinara		54
ANTOLINI	Corvina	Corvina		52
PRATO DEL FAGGIO		Merlot	6,5	48
FIORE	Barbera D'Alba	Barbera D'Alba		38
ASCHERI	Barolo	Nebbiolo		85
VILLA CARENA	Monferrato rosso	Barbera		54
CANTAGALLO	Chianti Riserva	Sangiovese	7,5	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

			1dl	75cl
TENUTA TIGNANELLO	Tignanello	Sangiovese, Cab.Sauvignon, Cab.Franc		180
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		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	8	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	14
rhum, sucre de canne, lime, menthe, eau gazeuse	
NEGRONI SBAGLIATO	16
martini rouge, campari, prosecco	
AQUA VELVA	16
vodka, gin, Curaçao blue, jus de citron	

## 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
<b>ISAAC</b> Blanche 5.0% alc.	9,5		<b>ROCK'N'ROLL</b> 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.		
<b>WAYAN</b> Blonde 5.8% alc.	9,5		<b>SUPER BITTER</b> 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.		
<b>NORA</b> Bière épicée 6.8% alc.	9,5	22	<b>LEON</b> 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.		
<b>NAZIONALE</b> Blonde Ale 6.5% alc.	9,5		<b>L'IPPA</b> 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
SIROP ENFANT 30cl	2,5
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*