










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!








Insalate

-    **INSALATA SEMPLICE** 7
Salade verte, sauce maison
-    **INSALATA MISTA** 9
Salade verte et crudités, sauce maison
- MO'SI**  *NORA* 28
Salade mêlée, saumon mariné, avocat, citronette au lime et burrata
- CESAR**  *ROCK N'ROLL* 25
Salade verte, poulet, œufs durs, pétales de Grana, croûtons de pain, sauce César
-  **CATALANA** 25
Salade mêlée, crevettes, oranges, fenouil, noix












Antipasti

	AFFETTATI E FORMAGGI  PROSECCO SETTEANIME	22	
	Sélection de charcuteries et fromages italiens, aubergines grillées et "gnocco" frit		
	TRIO DE BRUSCHETTE  ROCK N'ROLL	17	
	Straciatella de bufala et friarielli - petites tomates - parmigiana		
	CARPACCIO DI SALMONE  CHARDONNAY	24	
	Carpaccio de saumon mariné avec gingembre, betterave rouge, orange, avocat et straciatella de burrata		
	TARTARE DI MANZO  ACHILLE	90g 26	180g 36*
	Tartare de bœuf, crumble de tarallo, pistaches et straciatella de bufala et sa foccacia maison		
	SPIEDINO DI CAPESANTE E GAMBERO  CHARDONNAY	26	
	Brochette de noix de st-jacques et crevettes avec crème d'asperges et sauce à l'ail noir		
	INSALATA DI POLPO	22	
	Poulpe, pommes de terre, olives, câpres, oignons, tomates séchées		











Fritti à partager

ARANCINI  <i>SUPER BITTER</i>	15
Petits pois, ragoût de bœuf et scamorza (3 pièces) - espuma de Parmesan	
CROCCHÈ DI PATATE  <i>NAZIONALE</i>	15
Pommes de terre écrasées, mortadella, scamorza, persil, Grana Padano (3 pièces) - espuma Parmesan	
TRIS DI MONTANARE  <i>ROCK N'ROLL</i>	22
Trio de mini pizzas frites garnies sauce tomate et Grana - mortadella et crème de pistache - pesto maison et bufala (3 pièces)	
 SCAZZUOPOLI AL POMODORO	15
Mini beignets à la sauce tomate, Grana Padano et basilic	
   FRITES	6

Primi piatti





-  PACCHERI CON SAN MARZANO E GRANA 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 ROSA  *PINOT GRIGIO* 28
Ravioli à la betterave fait maison farçis à la ricotta, sauce au citron et pétales de pecorino
-  PACCHERI MAISON  *MERLOT* 28
Paccheri à la saucisse, artichaut croquant, scamorza fondante et pesto de rampons
-  SPAGHETTO DELLO CHEF  *CHARDONNAY* 35
Spaghetti aux vongoles, friarielli et carpaccio de crevette rouge de Sicile
-  RISOTTO  *PINOT GRIGIO* 35
Risotto à la crème d'asperges, noix de st-jacques, straciatella de bufala à l'encre de seiche

Secondi piatti

-  **TAGLIATA DI MANZO**  *MERLOT* 44
Tagliata de bœuf, roquette, petites tomates, pétales de Grana et balsamique et frites
- SPIEDINO** 32
Brochette maison de viande accompagné de sauce chumichurri et frites
-  **FRITTURA DI PESCE E VERDURE**  *WAYAN* 37
Friture de calamars, crevettes, loup de mer et légumes avec mayonnaise maison à l'ail
-   **TAGLIATA DI TONNO**  *ISAAC* 45
Tagliata de thon rouge en croûte de noisettes, chou-rouge mariné au soja
mayonnaise au citron
-   **BRANZINO**  *CHASSELAS* 38
Loup de mer à la méditerranéenne, julienne de légumes et riz

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
roquette, petites tomates, basilic, huile EVO | 21 |
|   | FOCACCIA ROSSA
sauce tomate, ail, origan, huile EVO | 16 |
| | BOLOGNA
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  ACHILLE
fior di latte, friarielli, saucisse, n'duja calabrese, huile EVO | 26 |
| | DON FEDERICO
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	23
sauce tomate, mozzarella de bufala (après la cuisson), basilic, huile EVO	
MARINARA	22
sauce tomate, fior di latte, filets d'anchois de Cetara, ail, origan, câpres, huile EVO	
JAMBON	23
sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, huile EVO	
ROMANA  PRIMITIVO	25
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	24
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	26
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	26
sauce tomate, aubergines, pétales de Grana, mozzarella de bufala (après la cuisson), basilic, huile EVO	



sans lactose



sans gluten / peut contenir des traces







végétarien












VIN CONSEILLÉ



BIÈRE CONSEILLÉE

CHASSEUR RATÉ	28
sauce tomate, fior di latte, fruits de mer, huile EVO	
MERGUEZ  PRIMITIVO	26
sauce tomate, fior di latte, merguez, poivrons, oignons et petites tomates en cuisson, huile EVO	
WESTERN  NAZIONALE	24
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	
 MARE DENTRO  WAYAN	29
fior di latte, crevettes, roquette, straciatella à l'encre de seiche, petites tomates, huile EVO	



sans lactose



sans gluten / peut contenir des traces



végétarien



VIN CONSEILLÉ










BIÈRE CONSEILLÉE

- NEW** **NUNÙ**  *ROCK&N'ROLL* 26
fior di latte, scamorza, speck, olives, petites tomates en cuisson, basilic, huile EVO
- NEW** **SCOSTUMATA**  *SUPER BITTER* 27
fior di latte, scamorza, saucisse, salami piquant, aubergines en dès, basilic, huile EVO
- NEW** **TARTUFFE DI MOLIERE**  *ACHILLE* 30
fior di latte, scamorza, crème de truffe noire, artichauts, 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
- AUMM AUMM**  *SUPER* 27
fior di latte, saucisse, poivrons, straciatella de burrata, 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**  *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

Petite
gourmandise

TIRAMISÙ DOLCE SALATO

Tiramisù au café et fleur de sel

6 11

 **TORTINO** *Attente 15 minutes

Moelleux au chocolat, glace yogurt

15

PROFITEROLES MAISON

Profiteroles à la glace vanille et sauce au chocolat

12

 **CRÈME BRÛLÉE ALL' ALBICOCCA**

Crème brûlée à l'abricot

12

BABÀ

Babà au rhum et chantilly à la vanille

12

CAFFÈ GOURMAND

Dégustation de 4 petits desserts accompagnée d'un café

15

FRUTTINI MISTI

Fruits farçis avec leur glace - spécialité artisanale italienne

16

SCAZZUOPPOLI ALLA NUTELLA

Mini beignets frits, nutella et sucre glace

15

*  **GELATI ARTIGIANALI**

Vanille, chocolat, noisette, pistache, yogurt, melon*, citron*

5,5





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
SETTEANIME Pinot Grigio delle Venezia DOC	Pinot Grigio	Veneto	6,5		48
CIU' CIU' Merlettaie	Pecorino	Marche			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
IORE	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	11	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		18

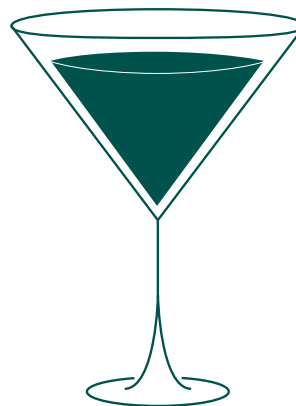
			1dl	75cl
TENUTA TIGNANELLO	Marchese Antinori	Sangiovese et autres cépages		85
TENUTA SAN GUIDO	Bolgheri - Guidalberto	Cab.Sauvignon, Merlot		88
SANPAOLO	Taurasi	Aglianico		64
EMERA MOROS	Salice Salentino Riserva DOP	Negroamaro, Malvoisie noire		72
CANTINE DIOMEDE	Nero di Troia	Uva di Troia		42
CANTINE 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	12
SPRITZ SANS ALCOOL	9
MOSI SPRITZ	14
liqueure de litchi, liqueure de sureau, prosecco, tonic et basilic	
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	
NEGRONI SBAGLIATO	16
martini rouge, campari, prosecco	
GIN FIZZ	14
gin, jus de citron, sirop de sucre de canne et eau gazéifiée	

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		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 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
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	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