

RISTORANTE



PIZZERIA

The image features two teal-colored 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 tie a knot or are simply holding 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 rencontre avec notre Chef Luigi Gaeta originaire de la Calabre. Grâce à sa créativité et sa grande passion pour la cuisine, nous vous proposons à travers cette carte une cuisine méditerranéenne revisitée et empreinte de sa touche de folie!

Insalate

- | | | |
|---|--|----|
|    | INSALATA SEMPLICE
Salade verte, sauce maison | 7 |
|    | INSALATA MISTA
Salade verte et crudités, sauce maison | 9 |
|  | MO'SI  WAYAN
Salade verte, oignons rouges, thon, fruits des bois, straciatella de burrata et vinaigrette au citron | 22 |
|   | VALENCIANA  SUPER BITTER
Salade verte, noix torréfiées, pommes, fromage de chèvre et miel | 20 |

Merù Bambini Jusqu'à 12 ans

- | | | |
|---|---|-------|
|  | NUGGETS
Nuggets de poulet maison avec pommes de terre frites | 18 |
|  | PASTA AL SUGO
Penne à la sauce tomate | 12 |
|  | PASTA AL PESTO
Penne au pesto de basilic maison | 12 |
| | PIZZA MINI
Toutes nos pizzas sont disponibles avec un rabais spécial | - 30% |



Antipasti

	AFFETTATI E FORMAGGI  PROSECCO LE RUGHE	21
	Sélection de charcuteries et fromages italiens, aubergines grillées et "gnocco" frit	
	CAPRESE "MO'SI"	16
	Burrata, jus de tomate, croustillant de pain et coulis de basilic	
	VITELLO TONNATO  GRILLO	22
	avec sa délicate glace au thon, écume de persil et poudre de câpres	
	TARTARA DI MANZO	26
	Tartare de bœuf à la truffe noire, croustillant de pain et sauce au foie gras	
	TARTARA DI CAPESANTE  WAYAN	20
	Tartare de noix de St-Jacques, gel à l'orange et espuma de thé à la menthe	
	TARTARA DI TONNO ROSSO  PEPE ROSA	29
	Tartare de thon rouge, glace maison à l'ail noir, burrata et pistaches de Bronte	
  	UOVO A BASSA TEMPERATURA	14
	Œuf cuit à basse température, sauce aux asperges et réglisse	
	BRUSCHETTA MAMMA ROSA	12
	Pain toasté, thon, mayonnaise maison, tomates cerise	

Primi piatti

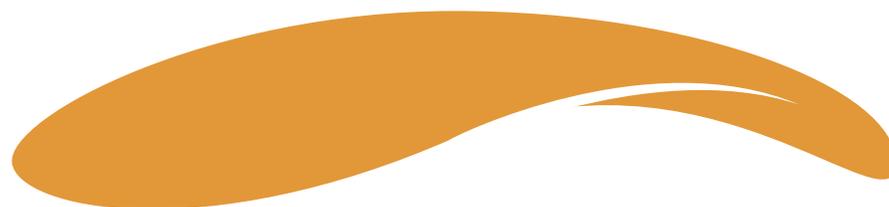
-  SPAGHETTI DI GRAGNANO AGLIO E OLIO  ISAAC 19
Spaghetti à l'ail, piment, huile d'olive, colatura d'anchois de Cetara et zeste de citron
-  SPAGHETTI DI GRAGNANO ALLE VONGOLE  PROSECCO LE RUGHE 28
Spaghetti aux vongoles Veraci avec crème de vongoles et tomates cerise
- PACCHERI AL RAGÙ  UBI MAIOR 24
Paccheri au goût de cotelette de porc mijoté pendant 8 heures
- RAVIOLI SCAMPI E BURRATA  PEPE ROSA 32
Ravioli maison farcis aux langoustines, tomates cerise et burrata fraîche
-  TAGLIATELLE "40 TUORLI"  PARCEL #80 28
Tagliatelle maison à la truffe noire, beurre et pistaches
- TAGLIATELLE AL FOIE GRAS 28
Tagliatelle maison au foie gras
-  TAGLIOLINO 25
Tagliolini maison au pesto de basilic et pistaches, sauce de tomates cerise
-   RISOTTO ALLO ZAFFERANO 27
Risotto au safran, straciatella de burrata et coulis de basilic

Secondi piatti di pesce

-   **TONNO CROCCANTE**  *GRILLO* 48
Thon rouge snacké, amandes et pistaches croquantes, sauce au wasabi et scarole à la napolitaine
avec légumes
-  **SALMONE AVOCADO E LIME** 34
Saumon cuit à basse température, espuma de banane au piment et crémeux d'avocat et lime
avec légumes
-  **POLPO DELLO CHEF**  *PEPE ROSA* 36
Poulpe fondant, quenelle de pommes de terre au chocolat blanc et mayonnaise maison
avec légumes
- FRITTURA DI PESCE**  *WAYAN* 34
Friture mixte de la mer, mayonnaise maison à la betterave et glace au concombre
-  **ORATA RIVISITATA ALLA MEDITERRANEA** 35
Daurade et son crumble de pain, jus de tomate, câpres et olives croquantes
avec légumes
- Accompagnement disponible en supplément 3,5
riz, pommes de terre au four, pommes de terre frites

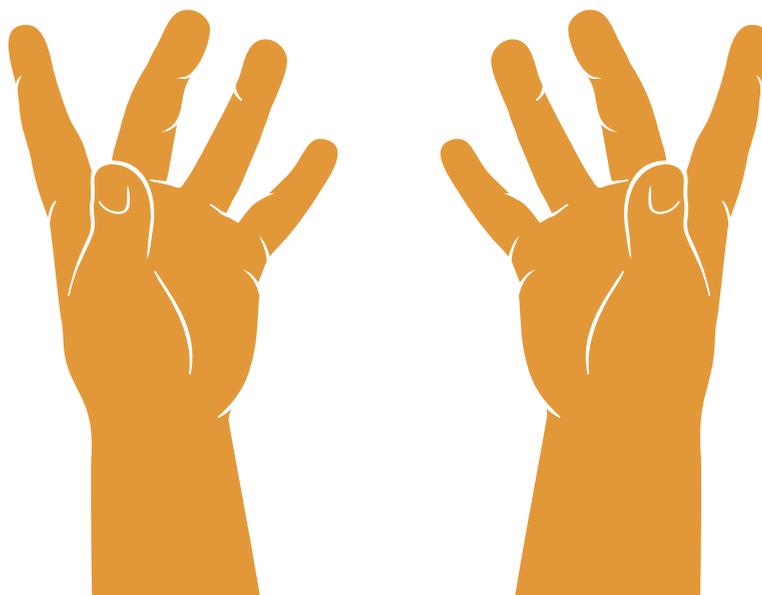
Secondi piatti di carne

-  FILETTO DI MANZO  *PARCEL #80* 48
Filet de bœuf rassis sur os, sauce au foie gras et écume de romarin
avec légumes
-  ENTRECÔTE DI MANZO  *UBI MAIOR* 38
Entrecôte de bœuf rassie sur os, champignons, épinards et réduction d'Amarone
-  PANCIA DI MAIALE  *LEON* 32
Poitrine de porc, crème de pommes de terre parfumée au citron, réduction de Porto
avec légumes
-  PETTO D'ANATRA 35
Magret de canard, sauce à la framboise et espuma de Parmigiano Reggiano
avec légumes
-  SUPREMA DI POLLO  *ROSSO BASTARDO* 29
Suprême de poulet, guanciale croquant, pommes de terre à la réglisse, réduction de Barolo
avec légumes
- Accompagnement disponible en supplément 3,5
riz, pommes de terre au four, pommes de terre frites



le Pizze

NOTRE PIZZA AU FEU DE BOIS
Nous avons beaucoup travaillé
pour obtenir ce résultat, 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
-  EMILIANA 22
salade croquante, jambon de Parme affiné 18 mois, noix, huile EVO
-  MADAME 26
roquette, aubergines grillées, bresaola, réduction au vin rouge
-  BOLOGNA 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 23
fior di latte, friarielli, saucisse, huile EVO
- DON FEDERICO  PARCEL #80 24
sauce tomate, fior di latte, ricotta, salami, basilic, huile EVO



sans lactose



sans gluten



végétarien



VIN CONSEILLÉ



BIÈRE CONSEILLÉE

Pizze rosse

avec sauce tomate

♥	REGINA MARGHERITA	16
	sauce tomate, fior di latte, basilic, huile EVO	
🚫♥	NAPOLETANA	15
	sauce tomate, ail, origan, huile EVO	
♥	BUFALINA  ROSSO BASTARDO	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  VERRUZZO	22
	sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, champignons, huile EVO	
	4 STAGIONI	24
	sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, champignons, artichauts, olives déshydratées, huile EVO	
	DIABOLICA  PARCEL 80	22
	sauce tomate, fior di latte, salami piquant, huile EVO	
	CALABRESE	24
	sauce tomate, fior di latte, n'duja calabrese, oignons rouges, basilic, huile EVO	
	MIA  VERRUZZO	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  ROSSO BASTARDO	22
sauce tomate, fior di latte, saucisse de Vienne, frites maison, olio EVO	
BOSCAIOLA	24
sauce tomate, fior di latte, champignons, crème d'oignons, pancetta, olio EVO	
SAPORITA  PRIMITIVO	24
sauce tomate, aubergines en dès, saucisse, mozzarella de bufala (après la cuisson), basilic, huile EVO	

Pizze bianche sans sauce tomate

FIORE DI PIZZA / la pièce	8
fior di latte, crème de truffe blanche, jambon cuit, lard de Colonnata	
CHICCA	24
fior di latte, julienne de courgettes, scamorza, pancetta, huile EVO	
SALSICCIA E FRIARIELLI  ROCK'N'ROLL	24
fior di latte, saucisse, friarielli, huile EVO	
VALTELLINA  PARCEL 80	27
fior di latte, bresaola, roquette, pétales de Grana Padano, noix, réduction de vin rouge, huile EVO	
PARMA	24
fior di latte, jambon cru de Parme affiné 18 mois, pétales de Grana Padano, huile EVO	
NORCINA  VERRUZZO	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	

	SVIZZERINA - disponible selon la saison  ROSSO BASTARDO	25
	fior di latte, saucisse aux choux, crème de poireaux, gruyère et huile EVO	
	BRONTE  WAYAN	25
	fior di latte, crème de pistaches, mortadella, brisures de pistaches, basilic, huile EVO	
	MO'SI  VERRUZZO	26
	fior di latte, poivrons, salami piquant, olives noires, caciocavallo, huile EVO	
	CETARESE  PEPE ROSA	24
	fior di latte, filets de 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, crème d'oignons, saucisse, petites tomates, pecorino et basilic, huile EVO	
	5 FORMAGGI  ISAAC	25
	fior di latte, gorgonzola, scamorza, caciocavallo, pétales de Grana Padano, huile EVO	
	CROCHETTA	28
	fior di latte, crochè di patate, salami, fondue de caciocavallo, basilic, huile EVO	
	MAMY	28
	fior di latte, aubergines grillées, jambon cru de Parme 18 mois, boncconcini de mozzarella de bufala (après la cuisson), pétales de Grana Padano, basilico, huile EVO	
	PKF La pizza des sportifs	21
	fior di latte et après la cuisson, tomates fraîches, mozzarella de bufala, basilic et huile EVO	
	OPTION SANS GLUTEN	5
	Notre pâte à pizza sans gluten est faite maison. Cette option est cependant adaptée aux personnes intolérantes et non allergiques puisque toutes nos pizzas sont cuites dans le même four à bois et contiennent donc des traces de gluten.	

Fritti

	ARANCINI	12
	petits pois, jambon cuit, scamorza et pecorino (3 pièces) - crème de petits pois	
	TIMBALLINI DI PASTA	12
	bucatini, crème de pommes de terre, fior di latte, pancetta, Grana Padano (3 pièces) - crème au poivre vert	
	CROCCHÈ DI PATATE	12
	potatoes écrasées, mortadella, scamorza, persil, Grana Padano (3 pièces) - fondue de caciocavallo	
	PIZZETTA FRITTA	12
	mini pizzas frites et garnies de ragoût de viande à la napolitaine, Grana Padano et basilic (1 pièce)	
  	FRITES MAISON	6

Pizze fritte

	TRADIZIONALE  NORA	24
	sauce tomate, bocconcini de 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
	petites tomates, ail, filets d'anchois, basilic et zeste de citron	

Dolci

TIRAMISÙ DOLCE SALATO	11
Tiramisù au café et fleur de sel	
TARTELETTE SCOMPOSTA	12
Tartelette revisitée, sabayon au limoncello, ricotta, coulis aux fruits des bois et balsamique	
BOSCHETTO DELLA FELICITÀ	14
Crumble de cacao et fleur de sel, meringue, fruits des bois, génoise au basilic, fève Tonka et glace maison à la vanille	
TORTINO AL CIOCCOLATO	14
Fondant au chocolat, coulis à l'orange, meringue et glace maison à la pistache	
 BAVARESE ALLA RICOTTA	9
Bavaroise à la ricotta, écailles de chocolat, fleur de sel et sauge	
CAFFÈ GOURMAND	15
Dégustation de 4 petits desserts accompagnée d'un café	
 CREMA DI CAFFÈ	4,5
'Granita' crémeuse au café	
SCAZZUOPPOLI NUTELLA	14
Mini beignets frits, nutella et brisures de noisettes	
 GELATO FAIT MAISON	5,5
Chocolat, Noisette, Vanille, Caramel au beurre salé, Rhum & raisin, Citron, Pistache	



la Cantina

Prosecco

			1dl	50cl	75 cl
LE RUGHE Prosecco DOC Extra Dry		Veneto	7		48
LE RUGHE Prosecco Rosé Millesimato DOC Brut		Veneto			48
FRANCIACORTA Ca' del Bosco Cuvée Prestige DOCG Extra Brut		Lombardia			88

Bianco

PIERRE MONACHON Saint-Saphorin	Chasselas	Suisse			48
FÉCHY	Chasselas	Suisse	5	25	
MURA Cheremi	Vermentino di Gallura	Friuli			44
CASTELFEDER Mont Mès	Chardonnay	Alto Adige			38
CIU' CIU' Merlettaie	Pecorino	Alto Adige			45
SIBILIANA Roceno Grillo	Grillo	Sicilia	5,5		40

Rosé

ULTIMATE PROVENCE	Côtes de Provence	France	7		52
CHÂTEAU VAUMARCUS Œil-de-Perdrix	Pinot Noir	Suisse			48
L'OISILLON	Rosé de gamay	Suisse		25	
CESARINI SARTORI Pepe rosa	Sangiovese, Sagrantino	Umbria	5,5		40

Rosso

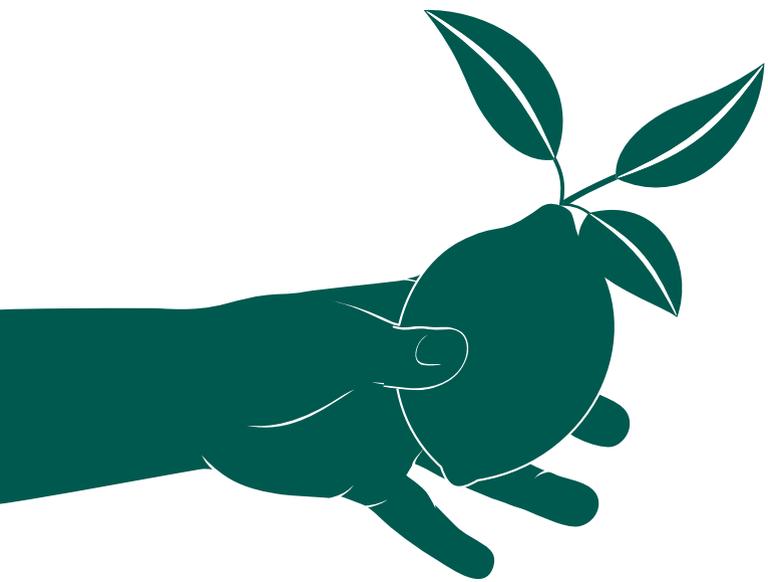
			1dl	75cl
SEI TERRE Amarone Ca' del Lupo	Corvina, Corvinone, Rondinella	Veneto		78
ZENATO Amarone della Valpolicella <i>94points Suckling</i>	Corvina, Rondinella, Oseleta	Veneto		140
ITALO CESCO Mezzopiano Ripasso Valpolicella	Corvinone, Rondinella, Molinara	Veneto		54
TENUTA SANTOMÈ Parcel H80	Merlot	Veneto	9	67
FIORE Barbera D'Alba	Barbera D'Alba	Piemonte		38
FIORE Barolo	Nebbiolo d'Alba	Piemonte		75
VILLA CARENA Monferrato rosso	Barbera	Piemonte		54
TENUTA VERDERZANA Ubi Moior	Graspa Rossa	E. Romagna	13	97
BINDI SERGARDI Achille	Sangiovese	Toscana		38
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

			1dl	75cl
MONTEVERRO Verruzzo	Cab.Sauvignon, Cab.Franc, Merlot, Sangiovese	Toscana	7,5	56
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
CIACCI D'ARAGONA Brunello di Montalcino <i>100 points James Suckling</i>	Sangiovese	Toscana		170
TENUTA TIGNANELLO Tignanello	Sangiovese , Cab.Sauvignon Cab. Franc	Toscana		180
TENUTA SAN GUIDO Bolgheri - Guidalberto	Cabernet Sauvignon, Merlot	Toscana		88
TENUTA TIGNANELLO Marchese Antinori	Sangiovese et autres cépages	Toscana		85
ORNELLAIA Le Saerre Nuove dell'Orn. <i>Opera wine medaglia d'oro</i>	Merlot, Cab.sauvignon, Cab.franc, Petit verdot	Toscana		126
CESARINI SARTORI Rosso Bastardo	Assemblage	Umbria	6,5	48
VINOSIA Taurasi Docg	Aglianico	Campania		62
CANTINE DIOMEDE Nero di Troia	Uva di Troia	Puglia		42
CANTINE DE FALCO Primitivo di Salento	Primitivo	Puglia	5	36
MASCA DEL TACCO Lu Rappaio <i>97 points Luca Maroni</i>	Primitivo di Manduria	Puglia		48

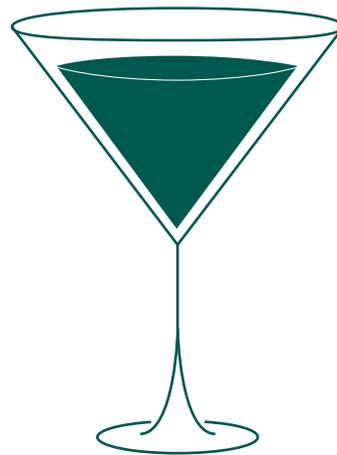
			1dl	75cl
POGGIO LE VOLPI Tator <i>98 points Luca Maroni</i>	Primitivo	Puglia		58
PALA I Fiori	Cannonau	Sardegna		46
CANTINA CELLARO Lumà <i>93 points Luca Maroni</i>	Nero D'avola, Syrah	Sicilia		42

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



Birre

PERONI NASTRO AZZURO

Pression 25CL	4,5
Pression 50CL	9
Gluten Free 33CL	5,5
Sans alcool 33CL	5,5
BLANCHE Erdinger 33CL	5,5

Birre artigianali

BALADIN	33cl	75cl
ISAAC Blanche 5.0% alc.	8,5	19,5
WAYAN Blonde 5.8% alc.	8,5	19,5
NORA Blonde 6.8% alc.	8,5	19,5
ROCK'N'ROLL Blonde Ambrée 7.5 % alc	9	21
SUPER Ambrée 8% ALC	9	21
LEON Ambrée 8.5% ALC	9	21

Cocktails

APÉROL SPRITZ	9,5
APEROL TASS apérol, cedrata baladin, orange	11
HUGO sirop de sureau, prosecco, menthe, lime	11
GIN TONIC gin à choix, tonica baladin	14
AMARETTO SOUR amaretto, jus de citron, sirop de sucre	14
MOSI liqueure de St-germain, vodka, pomme verte, ginger ale baladin	16
HALBERT gin, liqueure de banane, angostura bitter	14

Aperitivi

PASTIS 6 cl	7
RICARD 6 cl	7
MARTINI BIANCO 6 cl	6
MARTINI ROSATO 6 cl	6
MARTINI ROSSO 6 cl	6
CAMPARI 6 cl	7

Distillati

GIN 4cl

HENDRICKS	8
BOMBAY SAPHIRE	7
MALFY ARANCIA	8
MALFY LIMONE	8
MALFY ROSA	8
MALFY ORIGINAL	8

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 4cl

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
JAGERMAISTER	6
AMARETTO DISARONNO	6
LIMONCELLO	6
VECCHIA ROMAGNA	6
SAMBUCA MOLINARI	6
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 GINGER-ALE 20cl	5
BALADIN CEDRATA 33cl	6
CRODINO 10cl	5,5
SAN-BITTER 10cl	5,5
JUS DE POMMES	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	3,5
RISTRETTO	3,5
CAFÉ	3,5
DÉCA	3,5
CAPPUCCINO	4,5
LATTE MACCHIATO	5
BRASILIANO	5
ESPRESSO MACCHIATO	4
THÉ	5
CAFFÈ CORRETTO	4,5

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

That's amore