

MOBI

MODERN BISTRÒ

TO SHARE OR NOT, JUST ENJOY !

APERITIVO

BRUSCHE Bruschetta tomates, basilic, ail - 1pc	3.50 €
SALSI Saucisson soppressata	6.00 €
SCAMO Croquette scamorza, sauce - 1pc	7.00 €
PARMI Croquette Parmigiana melanzane - 1pc	8.00 €
PECO Pecorino sarde	7.50 €
NERO Nero de Calabria tranché au couteau (50g)	15.00 €

PRIMI

VIOLI Ravioli farci au mascarpone, pecorino et ricotta, beurre sauge	10.00 €
CARBO Carbonara, the real one ! Oeufs, pecorino, guanciale	11.00 €
CACIO Spaghetto cacio e pepe dans la meule de pecorino	11.00 €
VEGA (NEW) Orecchiette - crème de potiron, petits pois, pois chiche - Vegan	11.00 €
GNOCCHI (NEW) Boscaiola, saucisse italienne, tomates, champignons, fontina	12.00 €
RAVIO Ravioli farci au mascarpone, pecorino et ricotta, sauce ragù	12.00 €
ANA (NEW) Fazzoletti ragù de cuisse de canard confit	14.00 €
VONGO Linguine palourde, oursin, poutargue	17.00 €

ANTI PASTI

TARTAR (NEW) Tartare de betteraves et poivrons, véganaise, pickels betterave, coriandre	9.50 €
62.5 (NEW) Oeuf parfait, poêlée de champignons de saison, croustons, cappuccino champignons parmesan.	11.00 €
FONDU (NEW) Scamorza au four, chanterelles, trompettes de la mort, miel et miso.	12.00 €
POLPE (NEW) Polpette porc/veau/pecorino, Sauce tomate.	12.50 €
COZZE Moules, 'Nduja, saucisse, Sambuca	12.50 €
CUTO (NEW) Salade de couteaux, tomates, salicorne, coriandre, espuma de la mer/shiso/citron vert (entrée froide)	12.50 €
POLPO (NEW) Ragù de poulpe, polenta en deux textures	14.00 €
VITO Veau cuisson basse température, sauce tonnata, thon, anchois, câpres frits	15.00 €

SECONDI

SICIA (NEW) Saucisse vin rouge, purée carotte/parmesan/scamorza	13.50 €
MILA Milanaise de veau, salade, mayonnaise truffée	15.00 €
SALTI Roulade de veau saltimboca, jambon cru, sauge, mozzarella	17.00 €
TAGLIA Tagliata de boeuf, roquette, parmesan	17.00 €
PESCE Bacala, vongole, sauce vierge, légumes, pomme de terre.	17.00 €
OSSO Osso Buco, risotto safran à la milanaise	20.00 €

MOBI

MODERN BISTRÒ

SOMETHING ELSE ?

DOLCE

6.50€

AFFO

Affogato al caffè, Sambucca

TIRAM

Tiramisu "siphoné"

TORTI

Fondant au chocolat,
glace fior di latte

PANA (NEW)

Panacotta "Chai", crème de marrons
poires pochées

RISO

Risotto au lait, vanille
dulce de leche, riz soufflé

CHOCO

Mousse au chocolat vegan

MELA (NEW)

Pommes, crumble, glace
cannelle, sabayon Frangelico

DIGESTIFS

LIMONCELLO BENIAMINO MASCHIO	6.00€
SAMBUCA SOFIA	7.00€
VECCHIO AMARO DEL CAPO	7.00€
GRAPPA BRENTA 18M	7.50€
AMARETTO ADRIATICO	8.00€
VECCHIA ROMAGNA	7.00€
BAILEYS	6.00€
FERNET BRANCA	7.00€
POIRE WILLIAMS	8.00€
COGNAC DARROZE 8Y	12.00€
COGNAC REMY MARTIN VSOP	14.00€

WHISKY

BULLEIT RYE	11.00€
NIKKA	11.00€
TALISKER 10Y	12.00€
OBAN 14Y	14.00€
LAGALLUVIN 16Y	16.50€

RHUM

HAVANA 7Y	8.50€
DON PAPA 7Y	11.00€
EL DORADO 12Y	11.00€
MOUNT GAY XO	14.00€
ZACAPA23	16.00€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ BY ILLY

LUNGHIO	3.50€
EXPRESSO	3.50€
EXPRESSO MACCHIATTO	4.00€
DOPPIO	5.00€
CAPPUCCINO	4.50€
LATTE	5.50€
ITALIAN COFFEE	9.50€
EXPRESSO MARTINI SIGNATURE	13.50€
Vodka infusée vanille, Kahlua, expresso, sucre de canne	

THÉ BY COMPTOIR FLORIAN

THÉ MENTHE FRAÎCHE	5.50€
THÉ JASMIN	5.00€
THÉ DES MOINES	5.00€
Mélange thé vert et thé noir, recette florale	
THÉ HERMES	5.00€
Infusion citronnelle, verveine, camomille, rooibos, lavande, thym, sauge	
THÉ ASSOUAN FRAISE	5.00€
Orange, hibiscus, citronnelle, citron, fraise	