

# MORSO

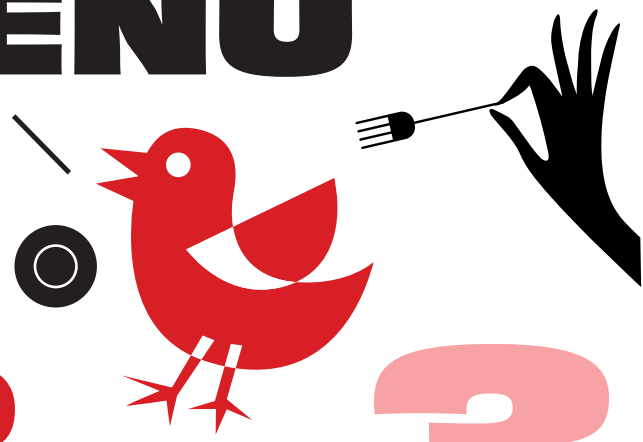
Pizzéria + Alimentari + Vineria

## PIZZA AL TAGLIO!



### MENU

MIDI  
11h à 14h



**3**  
MORCEAUX  
— 15\$

**2**  
MORCEAUX  
+ SALADE ou  
ARANCINO  
— 15.50\$

**3**  
MORCEAUX  
+ SALADE ou  
ARANCINO  
— 19.95\$

### PIZZE

NOUS RECOMMANDONS 3-4 MORCEAUX PAR PERSONNE POUR UN REPAS.

**4 FROMAGES** — 5.25 (ch.)

GRANA PADANO, FIOR DI LATTE, RICOTTA, CHEDDAR, POIVRE NOIR

**AUBERGINE + PISTACHES** \*VEGAN — 4.75 (ch.)

SAUCE TOMATE, PESTO DE TOMATES SÉCHÉES, BASILIC, ZESTE DE CITRON

**COURGE + POIREAUX** — 5 (ch.)

CACIOCAVALLO, FIOR DI LATTE, GRANA PADANO, HUILE PIQUANTE

**MARGHERITA + STRACCIATA DI BURRATA** — 4.75 (ch.)

SAUCE TOMATE FORBITA, PARMESAN, BASILIC, ET HUILE D'OLIVE FORBITA

**PANCETTA COPPATA + NOISETTES GRILLÉES** — 5.75 (ch.)

SAUCE TOMATE FORBITA, CACIOCAVALLO FUMÉ, RICOTTA SALATA, HUILE D'OLIVE FORBITA

**PDT + ROMARIN** — 4.5 (ch.)

POMME DE TERRE, FIOR DI LATTE, SEL DE MER, HUILE D'OLIVE FORBITA

**PLEUROTÉS + CHEDDAR** — 5.75 (ch.)

CHAMPIGNONS RÔTIS, FIOR DI LATTE, ZESTE DE CITRON, PERSIL ITALIEN, PEGORINO

**SALAME + STRACCIATA DI BURRATA** — 5.25 (ch.)

\*VIANDES BIO DE CHARLEVOIX\* SAUCE TOMATE FORBITA

**SAUCISSE + OIGNONS ROUGES** — 5.50 (ch.)

SAUCISSE \*FERMES GASPOR\*, FIOR DI LATTE, CACIOCAVALLO.

**SPECK + MASCARPONE** — 5.75 (ch.)

\*VIANDES BIO DE CHARLEVOIX\* CACIOCAVALLO FUMÉ, FIOR DI LATTE, PERSIL ITALIEN, VINAIGRE BALSAMIQUE, NOIX DE GRENOBLE

**ZUCCHINE + RICOTTA** — 5 (ch.)

FIOR DI LATTE, ZESTE DE CITRON, POIVRE NOIR, HUILE D'OLIVE FORBITA.

\*\*\*\*\*

\*\*EN TOUT TEMPS\*\*



**4**  
MORCEAUX  
— 19.95\$



Notre chef, Mirko D'Agata, a été couronné "grand champion" dans la catégorie Pizza In Teglia lors de la 18<sup>e</sup> édition du *Campionato mondiale del pizzaiuolo* à Naples.

### ARANCINI

— 5.75/CHACUN

ÉPINARD & RICOTTA

SAUCE À LA VIANDE

SAUCISSE & CHAMPIGNONS

\*\*\*\*\*

### SALADES

**CAPRESE** — 6.75

TOMATES CERISES, FIOR DI LATTE, ORIGAN, HUILE D'OLIVE & BASILIC

**SALADE DE CHOUX** — 5.75

CHOUX VERT & ROUGE, CAROTTES, VINAIGRETTE MIEL & DIJON, NOIX DE GRENOBLE



MORSO.CO MORSO.CO MORSO.CO



# MORSO

83

Pizzéria + Alimentari + Vineria

## BEVANDE

**SODA ITALIEN** BIO — 4.75

LIMONATA / MANDARINATA / ARANCIATA / MANDARINATA VERDE / CHINOTTO / COLA

**THÉ GLACÉ ITALIEN** — 5

PÊCHE & MELON / CITRON & MANDARINATA

.....

**COKE / COKE DIÈTE / SPRITE** — 3.5

**FRIZZANTE** P — 3.5 G — 7

## VINO BIANCO

NICOSIA **GRILLO**  
**GRILLO DOC / GRILLO**  
SICILE, ITALIE

V — 10.5 C (500ML) — 35 B (1.5L) — 100

CANTINA DELLA VERNACCIA **BENAS**  
**VERMENTINO DI SARDEGNA / VERMENTINO**  
SARDAIGNE, ITALIE

V — 11\$ B — 51\$

LE RUGHE **CHARDONNAY**  
**MARCA TREVIGIANA IGT / CHARDONNAY**  
VENETO, ITALIE

V — 12\$ B — 54\$

## VINO ROSSO

NICOSIA **HYBLA**  
**CERASUOLO DI VITTORIA DOCG / FRAPPATO,**  
**NERO D'AVOLA /** SICILE, ITALIE

V — 10.5 C (500ML) — 35 B (1.5L) — 100

FATTORIA PAGANO **AGLIANICO** \*BIO  
**CAMPANIA IGT / AGLIANICO**  
CAMPANIE, ITALIE

V — 11\$ B — 51\$

CANTINA DELLA VERNACCIA **DON EFISIO**  
**MONICA DI SARDEGNA DOC SUPERIORE /**  
**MONICA /** SARDAIGNE, ITALIE

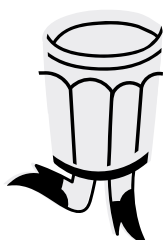
V — 12\$ B — 52\$

MARIO COSTA **PETAL**  
**BARBERA D'ALBA DOC / BARBERA**  
PIÉMONT, ITALIE

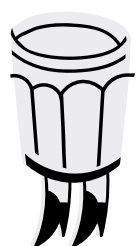
V — 13\$ B — 55\$

## VERRE DE VIN À L'ITALIENNE

(VERRE OU CARAFE 500 ML)



AUSONIA  
**COLLI APRUTINI**  
**PECORINO**  
**PECORINO /** ABRUZZES, ITALIE  
V — 7 C — 28



AUSONIA  
**COLLI APRUTINI**  
**ROSSO**  
**MONTEPULCIANO**  
ABRUZZES, ITALIE  
V — 7 C — 28

# PIQUE-ASSIETTE

\*\* À PARTAGER

## CICCHETTI

PETITES ENTRÉES À PARTAGER

**TARALLINI & OLIVES** — 10.50\$

HUILE D'OLIVE, FROMAGE PECORINO & POIVRE, PDT & ROMARIN + OLIVES LECCINO, OLIVES NOCELLARA, OLIVES CERIGNOLA, TOMATES SÉCHÉES

**SPECK & MASCARPONE** — 15.75\$

VINAIGRE BALSAMIQUE, NOIX DE GRENOBLE & FOCACCIA

**PROSCIUTTO & STRACCIATA DI BURRATA** — 16.25\$

PISTACHES, OIGNONS ROUGES DE TROPEA & FOCACCIA

**BRUSCHETTE (3)** — 14.25\$

RICOTTA, MIEL ET NOISETTES – MASCARPONE, PESTO DE TOMATES SÉCHÉES & PERSIL – RILLETTE \*VIANDES BIO DE CHARLEVOIX & RICOTTA SALATA

**ARANCINI (3)** — 17\$

ÉPINARD & RICOTTA – SAUCE À LA VIANDE – SAUCISSE & CHAMPIGNONS

\*\*\*\*\*

## TAGLIERI

PLANCHE APÉRO

**LE VÉGÉ** — 48\$ (POUR 4)

STRACCIATA DI BURRATA, OLIVES, TOMATES CERISES & RICOTTA SALATA, BRUSCHETTA RICOTTA & MIEL, MASCARPONE ET PESTO DES TOMATES SÉCHÉES, TARALLINI, FIOR DI LATTE, OIGNONS DE TROPEA, FOCACCIA & HUILE EXTRA VIERGE PERANZANA

**L'ANTIPASTO** — 48\$ (POUR 4)

STRACCIATA DI BURRATA, OIGNONS ROUGES DE TROPEA & PISTACHES, TARALLINI, PROSCIUTTO 18 MOIS, SPECK ET SALAME DES VIANDES BIO DE CHARLEVOIX, FOCACCIA

**LES CHARCUTERIES DE CHARLEVOIX** — 21\$

PANCETTA COPPATA, PROSCIUTTO 18 MOIS, SPECK ET SALAME DES VIANDES BIO DE CHARLEVOIX, TARALLINI & FOCACCIA

**MORSO MIX - DÉCOUVERTE** — 60\$ (12 MCX)

UNE SÉLECTION DE NOS MEILLEURS MORCEAUX POUR VOUS FAIRE APPRÉCIER NOTRE SÉLECTION ET PARTAGER LE PLAISIR.

\*\*\*\*\*

## DOLCI

\*\* FAIT MAISON

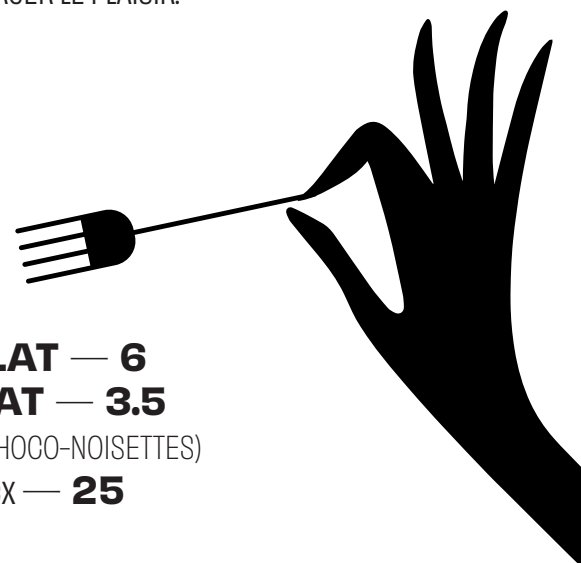
**TIRAMISU** — 6

**MOUSSE AU CHOCOLAT** — 6

**BISCUIT AU CHOCOLAT** — 3.5

**PIZZA FORBITELLA** (CHOCO-NOISETTES)

1 MCX — 3.5 4 MCX — 9 12 MCX — 25



\*\* NOUS AVONS AUSSI PLUSIEURS PRODUITS EN IMPORTATION PRIVÉE QUE NOUS FAISONS DÉCOUVRIR TOUS LES JOURS, N'HÉSITÉZ PAS À NOUS DEMANDER QUEL VIN EST AU VERRE AUJOURD'HUI! \*\*