

MORA

PASTA E PROSECCO

PANE

FOCACCIA 5

Huile d'olive | Vinaigre balsamique

Olive oil | Balsamic vinegar

PIZZA BIANCA 9

Stracciatella | Huile d'olive

Stracciatella | Olive oil

ANTIPASTI

FINOCCHIO

E RADICCHIO 14

Salade de fenouil | Radicchio

Gorgonzola | Pacanes

Salad of fennel | Radicchio

Gorgonzola | Pecans

BURRATA 25

Artichaut | Ail | Focaccia grillée

Artichoke | Garlic | Grilled focaccia

PANZANELLA 16

Salade de tomates ancestrales

Stracciatella | Focaccia

Salad of heirloom tomatoes

Stracciatella | Focaccia

CAVOLETTI DI

BRUXELLES 12

Choux de bruxelles | Bagna càuda

(hollandaise ail et anchois)

Noix de pin

Brussels sprouts | Bagna càuda (garlic

and anchovy hollandaise) | Pine nuts

FIORI DI ZUCCA FRITTI 14

Fleurs de courgettes frites

Ricotta | Tempura

Fried zucchini flowers | Ricotta | Tempura

ARANCINO 14

Culatello di Zibello | Stracciatella

Basilic

Culatello di Zibello | Stracciatella | Basil

POLPETTE 15

Bœuf | Porc | Tomates Parmigiano

Beef | Pork | Tomato | Parmigiano

CARPACCIO

DI VITELLO 23

Veau de grain saisi

Mayonnaise au thon

Échalotes frites | Parmesan

Grain-fed veal | Tuna mayonnaise

Fried shallots | Parmesan

TORTELLINI IN BRODO 16

Tortellini de porcelet

Bouillon | Moelle

Suckling pig tortellini | Broth

Bone marrow

PATATA CACIO E PEPE 12

Mille-feuille de pommes de terre

Pecorino | Poivre

Potato mille-feuille | Pecorino | Pepper

CRUDO 22

Thon Hamachi | Citron

Concombre | Basilic | Chili

Hamachi tuna | Lemon | Cucumber

Basil | Chili

TARTARE

DI MANZO 16

Bœuf | Bagna càuda (hollandaise

ail et anchois) | Mille-feuille

de pommes de terre

Beef | Bagna càuda (garlic and anchovy

hollandaise) | Potato mille-feuille

PASTA FATTA IN CASA

Nos pâtes sont façonnées sur place, chaque jour,

dans notre cuisine.

Our pastas are homemade daily in our kitchen.

LASAGNE 100 STRATI 27

Sauce bolognaise | Marinara

Béchamel | Parmigiano

Bolognese sauce | Marinara | Béchamel

Parmigiano

RIGATONI AL RAGÙ

BIANCO 29

Sauce ragu bolognese au vin blanc

Bœuf | Porc | Parmigiano

White wine bolognese ragù sauce | Beef

Pork | Parmigiano

RAVIOLI VERDRE 30

Ravioli au basilic farcis de pomme

de terre et mozzarella di bufala

Beurre blanc à la sauge

Basil ravioli stuffed with potato and

mozzarella di bufala | Sage butter sauce

RADIATORI

ALLA MORA 28

Sauce tomate | Prosecco

Parmesan | Straciarella | Basilic

Tomato sauce | Prosecco | Parmesan

Stracciatella | Basil

BUCATINI

AL CONIGLIO 32

Lapin confit | Jus de viande

Pecorino Carottes | Romarin

Confit rabbit | Meat jus | Pecorino

Carrots | Rosemary

SPAGHETTI ALLA

CARBONARA 28

Guanciale | Pecorino | Oeuf

Guanciale | Pecorino | Egg

CASARECCE ALLA

ZOZZONA 29

Sauce tomate | Guanciale

Saucisse | Pecorino | Œuf

Tomato sauce | Guanciale | Sausage

Pecorino | Egg

TAGLIATELLE

AI GAMBER 35

Crevettes géantes | bisque

de homard | Vin blanc

Giant shrimps | Lobster bisque | White wine

CAPPELLETTI

ROMAGNOLI 31

Pâtes farcies à la ricotta maison

Jus de volaille | Champignons

Stuffed pasta with house-made ricotta

Poultry jus | Mushrooms

SECONDI PLATI

GNUDDI E BRANZINO 32

Gnocchi à la ricotta | Filet de bar

Citron | Anchois Basilic

Ricotta gnocchi | Sea bass filet | Lemon

Anchovy | Basil

RISOTTO E MANZO 34

Short-rib | Courge | Noisettes

Short-rib | Squash | Hazelnuts

SALTIMBOCCA ALLA

ROMANA 35

Escalope de veau de grain | Beurre blanc

à la sauge | Culatello di Zibello | Rapinis

Grain-fed veal escalope | Sage butter sauce

Culatello di Zibello | Culatello di Zibello | Rapinis

PIZZA AL TEGAMINO

PIZZA BURRATA 29

Burrata | Sauce Tomate | Basilic

Burrata | Tomato sauce | Basil

PIZZA SALSICCIA

E RAPINI 27

Saucisse | Rapinis | Fior di latte

Sauce tomate

Sausage | Rapini | Fior di latte

Tomato sauce

PIZZA AL CULATELLO

DI ZIBELLO 29

Culatello di Zibello | Roquette |

Parmesan Fior di latte | Sauce

tomate

Culatello di Zibello | Arugula | Parmesan

Fior di latte | Tomato sauce

PIZZA AI FUNGHI 31

Crème de truffe au vin blanc

Shiitake | King | Portobello

Fior di latte

White wine truffle cream | Shiitake | King

oyster | Portobello | Fior di latte

PIZZA PEPPERONI 25

Caciocavallo fumé | Pepperoni

Miel épice | Sauce tomate

Smoked Caciocavallo | Pepperoni

Spicy honey | Tomato sauce

PORZIONI ABBONDANTI

Pour 2 personnes / For 2 people

BUCATINI ALL'

ARAGOSTA 85

Homard entier | Citron | Crème

fraîche | Ciboulette

Bucatini all'Aragosta | Whole lobster

Lemon | crème fraîche | Chives

PORTERHOUSE 200

Porterhouse AAA | Cappelletti

à la ricotta Champignons |

Moelle | Choux de Bruxelles

PORTERHOUSE | AAA Porterhouse

Ricotta cappelletti | Mushrooms Bone

marrow | Brussel sprouts

RISOTTO AL TARTUFO,

FRANCIACORTA E PECORINO 150

Risotto au Franciacorta, pecorino et truffe fraîche.

Servi dans la meule de pecorino vieilli et recouvert

de truffe fraîche à table

Franciacorta risotto with pecorino and fresh truffle.

Served in a wheel of aged pecorino and finished with

fresh truffle shaved at the table

49 \$



49 \$

PIZZOLATO

PROSECCO ROSÉ

Bouteille 200cmI

PIZZOLATO | PROSECCO ROSÉ

200ml Bottle

BURRATA

Artichaut | Ail | Focaccia grillée

BURRATA | Artichoke | Garlic

Grilled focaccia

TARTARE DI MANZO

Bœuf | Bagna càuda

Mille-feuille de pommes de terre

TARTARE DI MANZO | Beef | Bagna

càuda | Potato mille-feuille

DOLCE

MORA 14

Mûre | Chocolat blanc | Jasmin

Blackberry | White chocolate

Jasmine

AFFOGATO 7

Glace vanille | Pistache | Café

Vanilla ice cream | Pistachio | Coffee

Amaro del Capo +6

TIRAMISU 100 STRATI 16

Café | Mascarpone | Chocolat

noisette | Glace

Coffee | Mascarpone | Hazelnut chocolate

Ice cream

CROSTATA

DI MANDORLE 13

Amandes | Frangipane

Almonds | Frangipane

ESPRESSO MARTINI 15

Vodka | Liqueur de café | Café

Vodka | Coffee liqueur | Coffee