

## *Antipasti*

**MOZZA & TOMATES SÉCHÉES** **10**

Mozzarella di Bufala (Nanina, Paris), petites tomates séchées de Sicile de la Mamma

**CARCIOFINI** **10**

Artichauts des Pouilles, tomates séchées de Sicile, olives Taggiasche, noisettes du Piémont

**POLPETTE** **12**

Boulettes de veau, sauce Sugo et Parmigiano Reggiano

---

## *Pasta*

**CACIO E PEPE** **17**

Pecorino Romano, poivre toasté. Crémeux, salé, poivré, al dente

**AMATRICIANA** **17**

Sauce Sugo, Guanciale (joue de porc affinée), Pecorino Romano, poivre toasté

**SUGO** **15**

Tomates de Sardaigne, confites 4h au four, avec ail sel poivre

**RAGÙ** **18**

Effiloché de boeuf, tomates de Sardaigne, Gremolada (ail, zeste citron, persil, chapelure)

**PESTO** **17**

Basilic, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, ail

Avec des amandes de Sicile pour plus de croquant

---

## *Dolci*

**GATEAU NOISETTE** **7**

Noisettes bio, chantilly pistache de Bronte (Sicile)

**TIRAMISU** **7**

Mascarpone très crémeux, véritable biscuits Savoirdi, café, chocolat