

Antipasti

MOZZA & TOMATES SÉCHÉES 10

Mozzarella di Bufala (Nanina, Paris), petites tomates séchées des Pouilles

CARCIOFINI 10

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

POLPETTE 12

Boulettes de veau, sauce Sugo et Parmigiano Reggiano 18mois AOP

Pasta

CACIO E PEPE 15

Pecorino Romano 18mois AOP, poivre toasté. Crémeux, salé, poivré, al dente

AMATRICIANA 15

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

SUGO 12

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

RAGÙ 15

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

PESTO 15

Basilic, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, ail, amandes de Sicile, huile d'olive italienne

Dolci

GLACE ou SORBET 4

Glace pistache de Bronte (Gelateria Girotti), sorbet Citron Bio (Maison), sorbet Chocolat 68% (Gelateria Girotti)

TIRAMISU 7

Mascarpone très crémeux, véritable biscuits Savoirdi, café, chocolat Cacao Barry

TORTA CAPRESE 7

Fondant au chocolat Cacao Barry 64%, beurre au lait cru, poudre d'amandes