

## *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 17**

Pecorino Romano 18mois AOP, 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, 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