

Antipasti

MOZZA & TOMATES SÉCHÉES 10

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

CARCIOFINI 10

Artichauts des Pouilles, tomates séchées des Pouilles, 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, amandes de Sicile, huile d'olive

Dolci

GLACE ou SORBET 4

Glace pistache de Bronte de la Gelateria Girotti ou Sorbet citron maison

TIRAMISU 7

Mascarpone très crémeux, véritable biscuits Savoïardi, café, chocolat

TORTA CAPRESE 7

Fondant au chocolat Valrhona 70%, beurre au lait cru, poudre d'amandes