



SUGO OSTERIA : LES PASTA DE SUGO, ET PLUS ENCORE

Après la rue Saint-Augustin et la rue du Château-d'Eau, SUGO poursuit son aventure parisienne et ouvre une troisième adresse au 123 rue Saint-Honoré, dans le 1^{er} arrondissement.

Fondée en 2023 par Arthur Dumait, SUGO est la cantine de pâtes fraîches qu'on aimerait tous avoir en bas de chez soi : une adresse où les recettes italiennes sont simples, généreuses et traditionnelles, portées par un sourcing particulièrement exigeant et un véritable sens de l'hospitalité.

Pour cette nouvelle adresse, Arthur Dumait conserve tout ce qui a fait le succès des deux premières adresses : pâtes fraîches préparées sur place, recettes généreuses, produits soigneusement sélectionnés et service attentif, dans un cadre feutré et chaleureux, fidèle à l'identité des deux premières adresses.

Et rue Saint-Honoré, SUGO s'offre également une terrasse estivale, à quelques pas du Louvre.

DES PRODUITS ITALIENS CHOISIS AVEC EXIGENCE

Chez SUGO, la simplicité de l'assiette repose avant tout sur la qualité des produits. Les pâtes sont préparées sur place à partir de semoule de blé dur bio Molino Agostini, sans œuf afin de leur apporter davantage de texture. Les sauces sont réalisées minute et accompagnées d'ingrédients sélectionnés auprès de producteurs italiens et français : tomates Antonella de Sardaigne, Pecorino Romano AOP affiné 18 mois, guanciale de la maison Salumi Pernigotti, mozzarella di Bufala Nanina, artichauts des Pouilles, beurre Borniambuc ou encore viandes de la Maison Le Bourdonnec.

Une sélection pensée dans une logique de qualité, de transparence et de cohérence, sans jamais perdre de vue ce qui définit SUGO : une cuisine accessible et généreuse.



SAINT-HONORÉ, UNE CARTE QUI VOIT PLUS GRAND

Pour cette troisième ouverture, Arthur Dumait enrichit la proposition avec plusieurs spécialités italiennes qui lui sont particulièrement chères.

Aux côtés des pasta viennent ainsi se glisser Vitello Tonnato, Arancini, Cotoletta alla Milanese ou encore Osso Buco, tandis que la carte des pâtes fait notamment la part belle au Pesce Spada, à l'Aglio e Olio, aux Vongole ou à la Pasta con Polpette.

Une carte plus étoffée, qui permet à SUGO d'affirmer encore davantage son identité d'osteria contemporaine, entre cantine de quartier et véritable table italienne.

Côté desserts, on retrouve les incontournables de la maison : panna cotta à la fleur d'oranger et pistache de Bronte, tiramisu, torta caprese, sans oublier les glaces et sorbets Enzo & Lily.



SUGO



UNE CANTINE ITALIENNE NÉE D'UNE OBSESSION POUR LA PASTA

Passé par l'École hôtelière de Lausanne, les palaces londoniens puis par Rome, Arthur Dumait imagine SUGO avec une idée simple : proposer à Paris les pâtes fraîches qu'il avait envie de manger en Italie, réalisées avec les mêmes produits et servies avec générosité, dans une gamme de prix accessible.

La première adresse ouvre rue Saint-Augustin en 2023, suivie en mars 2025 par une deuxième table rue du Château-d'Eau.

Dans chacune, on retrouve les mêmes codes : briques couleur pasta, cuisine ouverte, grandes tablées, mobilier en bois et inox, lumière douce, bougies et musique soigneusement choisie.

Au-delà de l'assiette, le service est également l'un des marqueurs forts de SUGO : précis et chaleureux, jamais guindé, inspiré à la fois par l'hospitalité italienne et par l'exigence des grandes maisons.

Avec Saint-Honoré, SUGO confirme ainsi son ambition : faire de la pasta fresca une véritable cantine parisienne, avec une identité forte mais sans ostentation. De bons produits, de belles assiettes et l'envie de revenir.







Antipasti

OLIVES VERTES Olives des Pouilles "Bella di Cerignola"	4
MOZZA & TOMATES SÉCHÉES Mozzarella di Bufala (Nanina, Paris), petites tomates séchées des Pouilles	10
CAPONATA Confit d'aubergine, tomate, céleri, câpre, olive	12
VITELLO TONNATO Carpaccio de veau cuit à basse température, sauce tonnata (thon, oeuf, citron, câpre, anchois), cucunci	13
ARANCINI ALLA SCAMORZA AFFUMICATA Boule de riz croustillante à la Scamorza fumée, fondue de Pecorino Romano	12
ARANCINO AL RAGÙ Boule de riz croustillante, effiloché de boeuf Angus, sauce SUGO, fondue de Pecorino Romano	12

Pasta

SUGO Tomates de Sardaigne, confites au four, huile d'olive italienne, ail et poivre	15
RUGGINE Pesto, sauce SUGO, olives Taggiasche. Une recette de Ligurie, en hommage au chef Alessandro Polledri	18
RAGÙ SAUCISSE À L'ORANGE Chair à saucisse Le Bourdonnec, Pecorino Romano, jus d'orange, aneth	18
PASTA CON POLPETTE Boulettes de veau, sauce SUGO et Grana Padano	19
PESCE SPADA Espadon, sauce SUGO, olive Taggiasche, câpre, menthe fraîche, zeste de citron	21
AGLIO E OLIO Emulsion d'ail, huile d'olive extra-vierge, Peperoncino Siciliano	16
VONGOLE Palourdes, coques, ail, vin blanc	22

Secondi

COTOLETTA ALLA MILANESE Côte de veau entière, saumurée, croustillante, et salade fraîche	28
OSSO BUCO Jarret de veau cuit 3 heures en sauce, gremolata, et polenta crémeuse & croustillante	25

Dolci

PANNA COTTA Fleur d'oranger, praliné pistache de Bronte (Sicile)	6
TIRAMISU Mascarpone très crémeux, véritables biscuits Savoirdi, café, chocolat Cacao Barry	7
TORTA CAPRESE Fondant au chocolat Cacao Barry 64%, beurre au lait cru, poudre d'amandes	7
GORGONZOLA Gorgonzola AOP, servi à la cuillère	7
GLACE OU SORBET ENZO & LILY Glace pistache ou Sorbet Chocolat	4
SORBET SPRITZ ENZO & LILY Sorbet orange, pamplemousse et orange amère, servi avec un shot de Prosecco	6



SUGO - SAINT-HONORÉ

123 rue Saint-Honoré
75001 Paris

HORAIRES

Lundi - dimanche
12h00 - 14h30
18h - 23h

PHOTOS

@salomerauteau