

À l'occasion de la **Journée mondiale des pâtes, le 25 octobre**, Arthur Dumait, chef chez Sugo, propose la recette qui lui a valu le titre de vice-champion de France :

Les Pasta Nero di Sepia

Une spécialité typique de Sicile : encre de seiche, sauce Sugo, seiche grillée et ricotta salata.

Ces pâtes seront proposées en exclusivité à la carte du **24 au 30 octobre**, au prix de 20 € au 2 adresses : Saint Augustin (Paris 2) et Château d'Eau (Paris 10)



