

RISTORANTE
NATIONAL
CUCINA ITALIANA
N. 243 RUE SAINT MARTIN
75003 PARIS - FR

ANTIPASTI

VERDURE ALLE GRIGLIA <i>Organic seasonal grilled vegetables, selected by la Ferme de l'Envol</i>	14€
CARCIOFI ALLA GIUDÌA <i>Crispy artichoke & gremolata</i>	19€
BRESAOLA ALLA TIROLESE <i>Lightly smoked beef</i>	16€
MOZZARELLA DI BUFALA (500GR) <i>Splendid 500gr mozzarella to share</i>	37€
ASPARAGI ARROSTITI, UOVO BARZOTTO E PARMIGIANO <i>Grilled asparagus, soft-boiled egg and parmesan cream</i>	19€
INSALATA SICILIANA <i>Fennel salad, orange supremes, sundried tomatoes & salmoriglio</i>	16€
CARPACCIO DI TONNO ROSSO, SALICORNIA E SALMORIGLIO <i>Red tuna carpaccio, salicorne & herbs</i>	19€
FRITTO MISTO DI PESCE <i>Gambas in tempura, fried calamari & vegetables, lemon & basil mayonnaise</i>	26€
ORATA CRUDA, BURRATA E BOTTARGA DI MUGGINE <i>Raw sea bream, burrata di bufala & mullet roe</i>	20€
TORTA DI POMODORI CONFIT E CREMA CACIO E PEPE <i>Sundried tomatoe tatin & cacio e pepe cream</i>	18€
VITELLO TONNATO <i>Tinily sliced roast veal and tuna, anchovy & caper cream</i>	20€

*The meats we serve come from France or Italy
Menu variability depends on the seasonal availability of fresh products*

LA PASTA

LINGUINE CARCIOFI, BOTTARGA E MENTA <i>Linguine, artichokes, fresh mint & mullet roe</i>	26 €
BUCATINI ALL'AMATRICIANA <i>Bucatini, tomato sauce, crispy pork cheek & pecorino cheese</i>	25 €
SCIALATIELLI CACIO E PEPE <i>Scialatielli, goat cheese cream & black pepper</i>	23 €
TORTELLI DI SCAMORZA, ASPARAGI, SPUGNOLE E PINOLI <i>Tortelli of scamorza, basil pesto, asparagus, morels & pine nuts</i>	27 €

PIATTI

TONO ROSSO IN CROSTA D'OLIVE, PAKCHOI ALLA GRIGLIA E ARANCIE <i>Red tuna in a taggiasca olive crust, grilled pakchoi & blood orange</i>	36 €
FILETTO DI BRANZINO, CARCIOFI AFFUMICATI E MANDORLE <i>Sea bass fillet, smoked artichokes & roasted almonds</i>	29 €
TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE <i>Piedmont beef Fassona, organic vegetables chosen by la Ferme de l'Envol & salmoriglio</i>	36 €
"LA" MILANESE, PURÉ O INSALATA DI RUCOLA [POUR 1 OU 2] <i>"True" Milanese-style escalope, potato purée or arugula salad</i>	36 € / 72 €

CONTORNI "ON THE SIDE"

<i>Arugula salad & parmigiano reggiano</i>	8 €
<i>Homemade potato purée</i>	7 €
<i>Organic vegetables chosen by la Ferme de l'Envol</i>	9 €

*Chef Paolo Bertolone
Second de cuisine Guillaume Thomas*

I FORMAGGI

PIATTO DI FORMAGGI <i>Market cheese selection & mostarda di Cremona</i>	16€
IL FORMAGGIO <i>Cheese of your choice</i>	10€

I DOLCI

ESPRESSO MARTINI <i>Fair premium vodka, Fair coffee liqueur, Trinci espresso</i>	18€
SGROPPINO AL LIMONE <i>Lemon ice cream blended with prosecco & vodka</i>	12€
TIRAMISÙ <i>Tiramisu</i>	13€
PANNA COTTA BASILICO E FRAGOLE DI THIBAUT PIQUE <i>Panna cotta basil & strawberries by Thibaut Pique</i>	15€
TARTELLETTA ALLO YUZU E NOCCIOLE DEL PIEMONTE <i>Yuzu & Piedmont hazelnut tartlet</i>	13€
IL CIOCCOLATO <i>Chocolate crumble, cream & ice cream</i>	13€
PAVLOVA ESOTICA <i>Meringue & coconut cream, pineapple with lime & exotic coulis</i>	15€
GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA <i>Homemade ice creams & seasonal sorbet</i>	10€

Desserts menu by Wilfried Boussari

The list of the allergens present in our dishes is available, please ask for it.