

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

ANTIPASTI

| | |
|---|-----|
| FRITTO MISTO DI PESCE <i>Gambas in tempura, fried calamari and vegetables, lemon & basil mayonnaise</i> | 26€ |
| CARPACCIO DI BLACK ANGUS AFFUMICATO <i>Thinly sliced smoked Black Angus beef</i> | 16€ |
| MOZZARELLA DI BUFALA [500GR] <i>Splendid 500gr mozzarella to share</i> | 37€ |
| SOTTO BOSCO E UOVO BARZOTTO <i>Soft-boiled egg, seasonal mushrooms, parmesan cream & roasted quinoa</i> | 17€ |
| CARPACCIO DI POLPO, SALMORIGLIO E ERBE SELVATICHE <i>Octopus carpaccio, wild herbs & salmoriglio</i> | 18€ |
| BRANZINO SEMI-COTTO IN SALSINA GRIBICHE <i>Half-cooked sea bass, gribiche sauce</i> | 16€ |
| VITELLO TONNATO <i>Thinly sliced roast veal and tuna, anchovy & caper cream</i> | 20€ |
| TORTA DI POMODORI CONFIT E CREMA CACIO E PEPE <i>Sundried tomatoes tatin & cacio e pepe cream</i> | 18€ |
| INSALATA SICILIANA <i>Fennel salad, orange supremes, sundried tomatoes & salmoriglio</i> | 16€ |

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

LA PASTA

| | |
|---|------|
| LINGUINE, ZAFFERANO, LIMONE E TARTARE DI BRANZINO <i>Saffron & lemon linguine, sea bass tartar</i> | 26 € |
| SCIALATIELLI CACIO E PEPE <i>Scialatielli, goat cheese cream & black pepper</i> | 23 € |
| SPAGHETTI ALLE VONGOLE, BOTTARGA DI MUGGINE E LIMONE <i>Spaghetti with clams, bottarga & lemon zest</i> | 28 € |
| BUCATINI ALL'AMATRICIANA <i>Bucatini, tomato sauce, crispy pork cheek & pecorino cheese</i> | 26 € |

PIATTI

| | |
|---|-------------|
| CALAMARI ALLA GRIGLIA, BAGNA CAUDA E LATTUGHINO <i>Grilled squid, anchovy sauce & sauteed succrine</i> | 28 € |
| FILETTO DI BRANZINO, FINCCHIO ARROSTITO E PESTO DI JALAPEÑOS <i>Sea bass fillet, roasted fennel, pantelleria capers & soft Jalapeño pesto</i> | 28 € |
| TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE <i>Piedmont beef Fassona, creamy parmesan polenta & organic vegetables by la Ferme de l'Envol</i> | 36 € |
| "LA" MILANESE, PURÉ O INSALATA DI RUCOLA (POUR 1 OU 2) <i>"True" Milanese-style escalope, potato purée or arugula salad</i> | 38 € / 75 € |

CONTORNI "ON THE SIDE"

| | |
|---|-----|
| <i>Arugula salad & parmigiano reggiano</i> | 8 € |
| <i>Sauteed wild mushrooms</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€ |
| BABA AL RUM, PERE E VANIGLIA <i>Rum baba, poached pears & vanilla Greek yogurt</i> | 14€ |
| PISTACCHIO E FIORI D'ARANCIO <i>Pistachio & orange blossom tartlet</i> | 14€ |
| CIOCOLATO, CARMELLO E NOCCIOLE <i>Chocolate cream, hazelnut and cocoa crumble, gianduja ice cream & salted butter caramel</i> | 13€ |
| CHEESECAKE LIMONE E TONKA <i>Lemon tonka cheesecake, burnt lemon purée & lemon caviar</i> | 13€ |
| 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.