

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€
BRESAOLA DELLA VALTELLINA <i>Thinly sliced Lombardy bresaola, arugula & parmesan</i>	16€
MOZZARELLA DI BUFALA [500GR] <i>Splendid 500gr mozzarella to share</i>	37€
INSALATA PRIMAVERA <i>Asparagus, artichoke, lemon & spinach salad</i>	17€
BRANZINO SEMI-COTTO, CARCIOFI, SALICORNIA ED BOTTARGA <i>Half-cooked sea bass, artichokes, glasswort and mullet roe</i>	19€
UOVO BARZOTTO, ASPARAGI E PARMIGIANO <i>Soft-boiled egg, grilled asparagus, snow peas, parmesan cream & roasted quinoa</i>	17€
CARPACCIO DI POLPO, SALMORIGLIO E ERBE SELVATICHE <i>Octopus carpaccio, wild herbs & salmoriglio</i>	18€
BATTUTA DI TONNO, CREMA DI PEPERONI AFFUMICATI E GREMOLATA <i>Tuna tartare, gremolata sauce, sesame seeds, smoked pepper cream & wild herbs</i>	19€
VITELLO TONNATO <i>Thinly sliced roast veal and tuna, & 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>	25€
TORTELLI DI SCAMORZA, ASPARAGI GRIGLIATI, SPUGNOLE E PINOLI <i>Homemade tortelli stuffed with scamorza and lemon zest, grilled asparagus, morels & pine nuts</i>	29€
BUCATINI ALL'AMATRICIANA <i>Bucatini, tomato sauce, crispy pork cheek & pecorino cheese</i>	26€

PIATTI

CAPELANTE SCOTTATE, SALSA AL RENOSU E RISO AL SALTO <i>Snacked scallops, crispy risotto & french beurre blanc</i>	35€
FILETTO DI BRANZINO, FINOCCHIO ARROSTITO E PESTO DI JALAPEÑOS <i>Sea bass fillet, roasted fennel, pantelleria capers & soft Jalapeño pesto</i>	29€
STRACOTTO DI GUANCIA DI MANZO, POLENTA CREMOSA E GREMOLATA <i>12 hours cooked beef cheek, baby carrots, creamy polenta & persillade</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>Salad of green vegetables</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€
PAVLOVA ALLA VANIGLIA, FRAGOLA E TONKA <i>Vanilla, strawberry and tonka bean pavlova</i>	15€
CROSTATA DI ALBICOCCHIE, ROSMARINO E PINOLI <i>Apricot, rosemary and pine nut tartlet</i>	14€
CIOCCOLATO, CARMELLO E NOCCIOLE <i>Chocolate cream, hazelnut and cocoa crumble, gianduja ice cream & salted butter caramel</i>	13€
CHEESECAKE AGLI AGRUMI, VERBENA E BERGAMOTTO <i>Citrus cheesecake, verbena & bergamot</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.