

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€
POMODORO, POMODORO, POMODORO E MOZZARELLA <i>Datterino tomatoes, sundried tomatoes, mozzarella & basil</i>	18€
FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA E PESTO DI ACETOSELLA <i>Zucchini flowers in tempura, ricotta, mozzarella, olives & sorrel pesto</i>	21€
INSALATA D'ESTATE <i>Baby spinach, peas, cucumbers & seasonal fruits salad</i>	16€
TORTA DI POMODORI CONFIT E CREMA CACIO E PEPE <i>Sundried tomatoes tatin & cacio e pepe cream</i>	18€
CARPACCIO DI TONNO, CREMA DI PEPERONI E GREMOLATA <i>Tuna carpaccio, gremolata sauce, smoked pepper cream & wild herbs</i>	19€
VITELLO TONNATO <i>Thinly sliced roast veal and tuna, & caper cream</i>	20€
POLPETTE DI PARMIGIANA <i>Vegetarian meatball, eggplant, parmesan & yellow tomato coulis</i>	17€
CARPACCIO DI POLPO, SALMORIGLIO E ERBE SELVATICHE <i>Octopus carpaccio, wild herbs & salmoriglio</i>	18€

*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>	27€
SCIALATIELLI CACIO E PEPE <i>Scialatielli, goat cheese cream & black pepper</i>	25€
TORTELLI DI SCAMORZA ALLA NORMA <i>Homemade tortelli stuffed with scamorza, eggplant, ricotta, tomatoes & basil</i>	26€
BUCATINI ALL'AMATRICIANA <i>Bucatini, tomato sauce, crispy pork cheek & pecorino cheese</i>	26€

PIATTI

TONNO IN CROSTA D'OLIVE TAGGIASCHE E PAK CHOÏ <i>Tuna in a taggiasche olive crust, grilled pak choï, rhubarb & red onion compote</i>	36€
FILETTO DI BRANZINO, LATTUGHINO AL LIMONE E PESTO DI PISTACCHIO <i>Sea bass fillet, lemon sucrine, salad of crisp green vegetables & pistachio pesto</i>	29€
TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE E BAGNA CAUDA <i>Piedmont beef «Fassona» fillet, seasonal vegetables, selected 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>Tomatoes salad</i>	9€
<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€
FRUTTI ROSSI, RABARBARO, SORBETTO, DI LAMPONI E ROSE <i>Red berries, rhubarb compote, raspberry & rosewater sorbet</i>	15€
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, CARAMELLO 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.