

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 SICILIANA <i>Fennel salad, orange supremes, Taggiasca olives, sundried tomatoes & salmoriglio</i>	16€
CARPACCIO DI BARBABIETOLA, TREVISO, KUMQUAT E MANDORLE <i>Smoked beetroot carpaccio, trevisio, kumquats, almonds & sorrel pesto</i>	16€
TORTA DI POMODORI CONFIT E CREMA CACIO E PEPE <i>Sundried tomatoes tatin & cacio e pepe cream</i>	18€
ORATA CRUDA, BURRATA E BOTTARGA DI MUGGINE <i>Raw sea bream, burrata di bufala & mullet roe</i>	20€
VITELLO TONNATO <i>Thinly sliced roast veal and tuna, & caper cream</i>	20€
UOVO BARZOTTO E FUNGO ORECCHIONE <i>Soft-boiled egg, oyster mushrooms, parsley sauce, & toasted buckwheat seeds</i>	16€
CARCIOFI ALLA GIUDEA, PECORINO E MENTA <i>Crispy artichokes, pecorino cheese & mint</i>	19€

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

LA PASTA

RISOTTO AGLI SCAMPI <i>Risotto with langoustines and lemon zest</i>	32€
SCIALATIELLI CACIO E PEPE <i>Scialatielli, goat cheese cream & black pepper</i>	25€
TORTELLI ROSSINI, BURRO AL TIMO E TARTUFO NERO <i>Homemade beef tortelli with foie gras, black truffle and thyme</i>	33€
TAGLIATELLE ALLA GENOVESE <i>Homemade tagliatelle, beef onions stew</i>	26€
LINGUINE, POMODORO E BASILICO <i>Linguine, sundried datterino tomatoes & basil</i>	23€

PIATTI

CAPELANTE SCOTTATE, CARCIOFI GRIGLIATI E SALSA AI CORALLI <i>Scallops, grilled artichokes & coral sauce</i>	35€
BRANZINO, MILLEFOGLIE D'INVERNO E SALSA AL RENOSU BIANCO <i>Sea bass fillet, winter vegetables millefeuille, Renosu white butter sauce & fresh herbs</i>	29€
STRACOTTO DI MANZO, VERDURE DI STAGIONE E GREMOLATA <i>Beef stew, vegetable chosen by la ferme de l'Envol & gremolata sauce</i>	32€
"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>Sautéed oyster mushrooms</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 & homemade chutney</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€
RISO AL LATTE, CAMELLO E NOCCIOLE DEL PIEMONTE <i>Vanilla rice pudding, caramel and Piedmont hazelnuts</i>	13 €
TIRAMISÙ <i>Tiramisu</i>	13€
CHOU PISTACCHIO E FIORI D'ARANCIO <i>Pistachio & orange blossom puff pastry</i>	15 €
CIOCCOLATO, OLIO D'OLIVA E GRANO SARACENO <i>Chocolate cream, cocoa crumble, dolce de letche & olive oil ice cream, crispy buckwheat</i>	14€
CHEESECAKE VANIGLIA E LIMONE <i>Vanilla, lemon and lemon caviar cheesecake</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.