

RISTORANTE  
**NATIONAL**

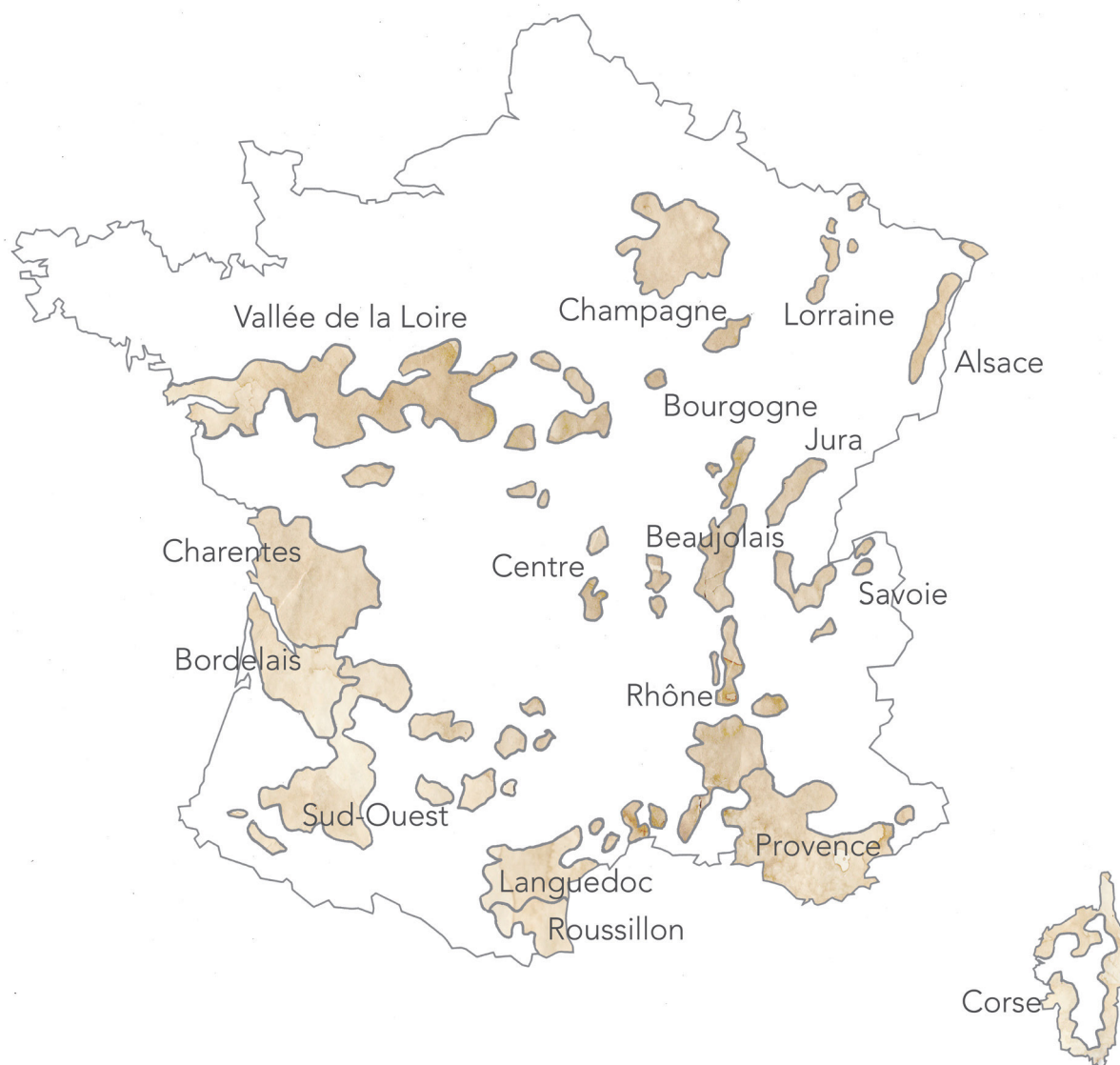
CUCINA ITALIANA

N. 243 RUE SAINT MARTIN  
75003 PARIS - FR



*En Italie, le vin est présent dans toutes les régions du pays.*

Le vignoble bénéficie de climats variés, d'une grande diversité de terroirs et d'une multitude de cépages. C'est ce qui fait la richesse de la production viticole italienne et qui lui permet de s'exporter dans le monde entier. Les italiens s'engagent de plus en plus pour satisfaire une demande croissante de vins de qualité et de caractère.



Notre amour pour le vin qui, de tous temps, a fait la réputation de ce grand pays viticole, réside essentiellement dans une poignée de vignerons engagés qui n'ont de cesse de glorifier leurs cépages, de cultiver leurs terres avec patience et passion et de vinifier dans le plus profond respect de la nature. Ces amoureux donnent ainsi *"re-naissance"* à une belle et longue tradition.

## VINS AU VERRE

### BULLES

<b>RATATUJA - VINO FRIZZANTE - CAROLINA GATTI - VENETO</b> NV	(14cl) 11€
<b>CHAMPAGNE BRUT NATURE - PINOT NOIR - FLEURY</b> NV	18€

### VINS BLANCS

<b>VILAIN P'TIT CH'NIN - L&amp;B JOUSSET - VALLÉE DE LA LOIRE</b> 2023	10€
<b>RENOSU - IGT - DETTORI - SARDEGNA</b> 2022	11€
<b>CATARRATTO - IGT - PORTA DEL VENTO - SICILIA</b> 2024	12€
<b>GR 1 52 56 - IGT - IL PINGRO - TOSCANA [ORANGE]</b> 2022	12€

### VINS ROSÉS

<b>MAQUÈ ROSÈ - IGT - PORTA DEL VENTO - SICILIA</b> 2022	10€
<b>CÔTES DE PROVENCE - AOC - CHÂTEAU LEOUBE - PROVENCE</b> NV	11€

### VINS ROUGES

<b>IL ROSSO RISTORANTE NATIONAL - IGT - I FORESTIERI X HOTEL NATIONAL - TOSCANA</b> 2022	10€
<b>VALPOLICELLA - DOC - CORTE BRAVI - VENETO</b> 2024	12€
<b>RUSSÉ - DOC AGLIANICO DEL VULTURE - ARTETEKÉ - BASILICATA</b> 2022	13€
<b>LA FLEUR AU VERRE - AOC - SEXTANT - BOURGOGNE</b> 2023	13€

### VIN DOUX

<b>MOSCATO - IGT - MEIGAMMA - SARDEGNA</b> (6cl) 2020	11€
--	-----

NV "no vintage"

*Notre sélection évolue au fil du temps, des saisons et de la récolte de certains domaines. La rareté connaîtra parfois l'indisponibilité. Merci de votre compréhension.*

**LA CARTE**

## CHAMPAGNES

Côte des Bar		
<b>BRUT NON DOSÉ - PINOT NOIR - FLEURY</b>		105€
NV		
<b>BOLÉRO - EXTRA BRUT - FLEURY</b>		190€
2008		
<b>BRUT NON DOSÉ - PINOT NOIR - DRAPPIER</b>		120€
NV		
<b>ROSÉ DE SAIGNÉE - BRUT - DRAPPIER</b>		125€
NV		
Reims		
<b>VEUVE CLICQUOT PONSARDIN - BRUT</b>		155€
NV		
Hautvillers		
<b>DOM PERIGNON - VINTAGE</b>		515€
2012		
Buxières-sur-Arce		
<b>FIDÈLE - EXTRA BRUT - BLANC DE NOIRS - VOUETTE &amp; SORBÉE</b>		160€
NV		
<b>SAIGNÉE DE SORBÉE - EXTRA BRUT - VOUETTE &amp; SORBÉE</b>		210€
NV		
<b>BLANC D'ARGILE - EXTRA BRUT - BLANC DE BLANCS - VOUETTE &amp; SORBÉE</b>		250€
NV		
Côte des Blancs		
<b>RUINART - BRUT - BLANC DE BLANCS</b>		250€
NV		
Mesnil-sur-Oger		
<b>S DE SALON</b>		1 550€
2002		

NV "no vintage"

*Notre sélection évolue au fil du temps, des saisons et de la récolte de certains domaines. La rareté connaîtra parfois l'indisponibilité. Merci de votre compréhension.*

## AUTRES BULLES

*Veneto*

**LEONE BRUT - DOC PROSECCO - DE FAVERI** 50€  
2024

**RATATUJA - VINO FRIZZANTE - CAROLINA GATTI** 53€  
NV

*Trentino Alto Adige*

**ALPINO ROSSO - VDT - CANTINA FURLANI** 43€  
NV

*Emilia Romagna*

**ROSSOVIOLA - DOC LAMBRUSCO - SAETTI** 48€  
2023

*Sicilia*

**GRILLO METODO CLASSICO - SPUMANTE - NINO BARRACO** 95€  
2011

*Piemonte*

**FOR ENGLAND - CONTRATTO** 95€  
NV

*Vallée de la Loire*

**BUBULLE - AOC MONTLOUIS SUR LOIRE - DOMAINE JOUSSET** 62€  
2019

**NV "no vintage"**

*Notre sélection évolue au fil du temps, des saisons et de la récolte de certains domaines. La rareté connaîtra parfois l'indisponibilité. Merci de votre compréhension.*

## VINI BIANCHI

### MINÉRALITÉS

<b>VILAIN P'TIT CH'NIN - L&amp;B JOUSSET - VALLÉE DE LA LOIRE</b> 2023	48€
<b>BIANCO - IGT - CONESTABILE DELLA STAFFA - UMBRIA</b> 2022	52€
<b>VERMENTINO - IGT - IL MONTICELLO - LIGURIE</b> 2024	50€
<b>BOURGOGNE - AOC - LA SOEUR CADETTE - BOURGOGNE</b> 2023	56€
<b>CATARRATTO - IGT - PORTA DEL VENTO - SICILIA</b> 2024	58€
<b>RIESLING STEINWEG - AOC - DOMAINE FLEITH - ALSACE</b> 2018	65€
<b>CONCORI BIANCO - IGT - PODERE CONCORI - TOSCANA</b> 2023	67€
<b>TERROIRS DE BERU - AOC CHABLIS - CHÂTEAU DE BERU - BOURGOGNE</b> 2022	86€
<b>SINFONIA DI BIANCO - IGT - ALESSANDRO VIOLA - SICILIA</b> 2022	94€
<b>LES FILLES - AOC CHIGNIN - DOMAINE GILLES BERLIOZ - SAVOIE</b> 2024	125€
<b>SILEX - AOC POUILLY FUMÉ - LOUIS BENJAMIN DAGUENEAU - VALLEE DE LA LOIRE</b> 2013	300€

NV "no vintage"

*Notre sélection évolue au fil du temps, des saisons et de la récolte de certains domaines. La rareté connaîtra parfois l'indisponibilité. Merci de votre compréhension.*

## VINI BIANCHI

### GOURMANDS

<b>GRANSELVA - IGT - IL CAVALLINO - VENETO</b> 2023	42€
<b>BIANCO - IGT - VINI MARIANI PROJECT - ABRUZZO</b> 2022	47€
<b>RENOSU - IGT - DETTORI - SARDEGNA</b> NV	56€
<b>FALANGHINA - DOC CAMPI FLEIGREI - AZIENDA AGNANUM - CAMPANIA</b> 2023	59€
<b>TONTON BLANC - VDF - WALLARD - LOIRE</b> 2020	65€
<b>GALERNE - AOC VEZELAY - LA SOEUR CADETTE - BOURGOGNE</b> 2023	73€
<b>GLI EREMI - IGT - LA DISTESA - MARCHE</b> 2022	79€
<b>DE DEUX CHOSES LUNE - AOC ST JOSEPH - LA FERME DES 7 LUNES - VALLEE DU RHÔNE</b> 2023	87€
<b>VALL POMPO - VDP - BRUNO DUCHÊNE - ROUSSILLON</b> 2016	92€
<b>CLOS SAINT URBAIN - AOC GRAND CRU RANGEN DE THANN - DOMAINE HUMBRECHT - ALSACE</b> 2008	150€

NV "no vintage"

*Notre sélection évolue au fil du temps, des saisons et de la récolte de certains domaines. La rareté connaîtra parfois l'indisponibilité. Merci de votre compréhension.*

## VINI BIANCHI

### COMPLEXES

<b>BURIANA - IGT - JACOPO STIGLIANO - EMILIA ROMAGNA</b> 2020	48€
<b>MISIA - IGT - SASSARA - VENETO</b> 2023	53€
<b>PRESSOIR SAINT PIERRE - VDF - LA GRAPPERIE - VALLEE DE LA LOIRE</b> 2020	64€
<b>HOT COUTURE - VDF - LA PETITE FRILEUSE - BEAUJOLAIS</b> 2022	69€
<b>RINCROCA - DOCG VERDICCHO DEI CASTELLI DI JESI - LA STAFFA - MARCHE</b> 2022	95 €
<b>SINGULIER CLOS AUX RENARDS - AOC MONTLOUIS SUR LOIRE - DOMAINE JOUSSET</b> 2014	88€
<b>BIANCO ROMANGIA - IGT - DETTORI - SARDEGNA</b> 2013	105€
<b>CARAT - IGT - BRESSAN - FRIULI VENEZIA GIULIA</b> 2019	115€
<b>EN VESVAU - AOC SAINT AUBIN 1<sup>ER</sup> CRU - DOMAINE DERAINE - BOURGOGNE</b> 2020	140€
<b>PESSAC LÉOGNAN - AOC - SMITH HAUT LAFFITE - BORDEAUX</b> 2011	360€
<b>1<sup>ER</sup> CRU GENÉVRIÈRES - AOC MEURSAULT - FRÉDÉRIC COSSARD - BOURGOGNE</b> 2009	430€

NV "no vintage"

*Notre sélection évolue au fil du temps, des saisons et de la récolte de certains domaines. La rareté connaîtra parfois l'indisponibilité. Merci de votre compréhension.*

## VINS ORANGE

<b>GR 1 56 52 - IGT - IL PINGRO - TOSCANA</b> 2022	58€
<b>LUNA CALANTE - IGT - PORTA DEL VENTO - SICILIA</b> 2021	72€
<b>MAISTRU - IGT - SA DEFENZA - SARDEGNA</b> 2020	75€
<b>BIANCO "G" - VB - VINO DI ANNA - SICILIA</b> 2020	80€
<b>ARZIGH - VB - VALFACCENDA - PIEMONTE</b> 2014	85€
<b>GAIA - IGT - CANTINA GIARDINO - CAMPANIA</b> 2019	88€
<b>ORANGE - IGT - ABBAZIA SAN GIORGIO - SICILIA</b> 2016	92€

## VINS ROSÉS

<b>MAQUÈ ROSÈ - IGT - PORTA DEL VENTO - SICILIA</b> 2022	50€
<b>CÔTES DE PROVENCE - AOC - CHÂTEAU LE OUBE - PROVENCE</b> NV	52€

**NV "no vintage"**

*Notre sélection évolue au fil du temps, des saisons et de la récolte de certains domaines. La rareté connaîtra parfois l'indisponibilité. Merci de votre compréhension.*

## VINI ROUGES

### LÉGÈRETÉ / ÉLÉGANCE

<b>RUPESTRO - IGT - IL MONTICELLO - LIGURIA</b> 2023	45 €
<b>VALPOLICELLA - DOC - CORTE BRAVI - VENETO</b> 2024	55 €
<b>IL ROSSO DA TAVOLA - IGT - COLLECAPRETTA - UMBRIA</b> NV	55 €
<b>JOSETTE - VDF - NICOLAS CARMARANS - SUD OUEST</b> 2022	59 €
<b>LA FLEUR AU VERRE - AOC - SEXTANT - BOURGOGNE</b> 2023	67 €
<b>LANGHE NEBBIOLO - DOC - CASCINA CORTE - PIEMONTE</b> 2021	75 €
<b>SICCAGNO - IGT - ARIANNA OCCHIPINTI - SICILIA</b> 2020	82 €
<b>NINO - IGT - CANTINA IULI - PIEMONTE</b> 2021	89 €
<b>MARIUS - AOC - DOMAINE FLEITH - ALSACE</b> 2020	92 €
<b>PIKADÉ - IGT - PANEVINO - SARDEGNA</b> 2013	125 €
<b>SCHIOPPETTINO - IGT - BRESSAN - FRIULI VENEZIA GIULIA</b> 2019	140 €
<b>LESSONA - DOC - PROPRIÉTÀ SPERINO - PIEMONTE</b> 2016	170 €
<b>CHAMPS PERDRIX - AOC VOSNE ROMANÉE « PURE » - LAURE &amp; FRÉDÉRIC COSSARD - BOURGOGNE</b> 2009	350 €
<b>CHAMBOLLE MUSIGNY - AOC - LAURE &amp; FRÉDÉRIC COSSARD - BOURGOGNE</b> 2013	480 €
<b>CLOS DES CORVÉES - AOC NUITS 1<sup>ER</sup> CRU SAINT GEORGES - PRIEURÉ ROCH - BOURGOGNE</b> 2006	850 €
<b>CLOS DES CORVÉES - AOC NUITS 1<sup>ER</sup> CRU SAINT GEORGES - PRIEURÉ ROCH - BOURGOGNE</b> 2003	950 €
<b>CLOS DES CORVÉES - AOC NUITS 1<sup>ER</sup> CRU SAINT GEORGES - PRIEURÉ ROCH - BOURGOGNE</b> 1996	1300 €

NV "no vintage"

*Notre sélection évolue au fil du temps, des saisons et de la récolte de certains domaines. La rareté connaîtra parfois l'indisponibilité. Merci de votre compréhension.*

## VINI ROUGES

### TENDRE / VELOUTÉ

<b>ODYSSÉE - AOC CÔTES DU RHÔNE - DOMAINE DUSEIGNEUR - VALLÉE DU RHÔNE</b> 2021	40€
<b>PIEDIROSSO - IGT - AZIENDA AGNANUM - CAMPANIA</b> 2023	47€
<b>DOLCETTO D'ALBA - DOC - REVA - PIEMONTE</b> 2023	56€
<b>RENOSU - IGT - DETTORI - SARDEGNA</b> NV	54€
<b>RUSSÉ - DOC AGLIANICO DEL VULTURE - ARTETEKÉ - BASILICATA</b> 2022	62€
<b>UMBERTA - IGT - CANTINA IULI - PIEMONTE</b> 2022	63€
<b>VIEILLES VIGNES - AOC MORGON - DOMAINE JP ET CH THÉVENET - BEAUJOLAIS</b> 2023	75€
<b>PLEINE LUNE - AOC SAINT JOSEPH - LA FERME DES 7 LUNES - BOURGOGNE</b> 2023	79€
<b>CAMPOROMANO - IGT - LA STOPPA - EMILIA ROMAGNA</b> 2011	86€
<b>ENCHANTERESSE - VDF - LA GRAPPERIE - VALLEE DE LA LOIRE</b> 2017	92€
<b>LA MACCHIONA - IGT - LA STOPPA - EMILIA ROMAGNA</b> 2009	139€
<b>TENORES - IGT - DETTORI - SARDEGNA</b> 2015	149€
<b>GROTTE ALTE - IGT - AZIENDA AGRICOLA ARIANNA OCCHIPINTI - SICILIA</b> 2012	180€
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA - DOCG - IL MONTE CARO - VENETO</b> 2015	185€

NV "no vintage"

*Notre sélection évolue au fil du temps, des saisons et de la récolte de certains domaines. La rareté connaîtra parfois l'indisponibilité. Merci de votre compréhension.*

## VINI ROUGES

### TEMPÉRAMENT

<b>IL ROSSO RISTORANTE NATIONAL - IGT - I FORESTIERI X HOTEL NATIONAL - TOSCANA</b> 2022	46€
<b>RETOUR AUX SOURCES - AOP FITOU - MAS DES CAPRICES - LANGUEDOC</b> 2022	52€
<b>...DI GINO - IGT - FATTORIA SAN LORENZO - MARCHE</b> 2020	54€
<b>IL PIONIERE - IGT - NATALINO DEL PRETE - PUGLIA</b> 2021	60€
<b>ISHAC - IGT - PORTA DEL VENTO - SICILIA</b> 2021	66€
<b>LE BOIS DES MERVEILLES - AOP MINERVOIS - DOMAINE SENAT - LANGUEDOC</b> 2023	78€
<b>PACINA - IGT - AZ AGR PACINA - TOSCANA</b> 2016	92€
<b>SAUSTO - DOC VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE - MONTE DALL'ORA - VENETO</b> 2021	120€
<b>BANDOL - AOC - CHÂTEAU SAINTE ANNE - PROVENCE</b> 2010	135€
<b>LE TRAME - IGT - LE BONCIE - TOSCANA</b> 2019	155€
<b>VIGNE DEL NOCE - DOC BARBERA D'ASTI - AZIENDA TRINCHERO - PIEMONTE</b> 2012	160€
<b>PERRICONE - IGT - PORTA DEL VENTO - SICILIA</b> 2011	175€
<b>MERLOT - IGT - DARIO PRINCIC - FRIULI VENEZI GIULIA</b> 2003	210€
<b>CÔTE RÔTIE - AOC - DOMAINE JEAN MICHEL STÉPHAN - VALLEE DU RHÔNE</b> 2011	220€
<b>BAROLO - DOCG - BARTOLO MASCARELLO - PIEMONTE</b> 2007	440€
<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - DOC - EMIDIO PEPE - ABRUZZO</b> 1977	750€
<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - DOC - EMIDIO PEPE - ABRUZZO</b> 1975	800€
<b>PAUILLAC GRAND CRU CLASSÉ 1855 - AOC - CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD</b> 2001	2200€

NV "no vintage"

*Notre sélection évolue au fil du temps, des saisons et de la récolte de certains domaines. La rareté connaîtra parfois l'indisponibilité. Merci de votre compréhension.*

## MAGNUMS DE BULLES & DE BLANCS

*Emilia Romagna*

**BERGIANTI FINE - FRIZZANTE IGT - VIGNE NUOVE** 99€  
NV

*Champagne*

**BRUT NATURE - PINOT NOIR - DRAPPIER** 250€  
NV

*Loire*

**SINGULIER CLOS AUX RENARDS - MONTLOUIS SUR LOIRE AOC - DOMAINE JOUSSET** 195€  
2010

## MAGNUMS DE ROUGES

*Vallée de la Loire*

**ADONIS - AOC COTEAUX DU LOIR - DOMAINE DE LA GRAPPERIE** 120€  
2018

*Aveyron & Roussillon*

**MAXIMUS DE LA PASCOLE - VDF - DUCHÊNE x CARMARANS** 180€  
2014

*Jura*

**POINT BARRE - AOC ARBOIS - DOMAINE PHILIPPE BORNARD** 190€  
2012

*Roussillon*

**L'ANODINE - AOC COLLIOURE - DOMAINE BRUNO DUCHÊNE** 240€  
2013

*Emilia Romagna*

**LA MACCHIONA - IGT - LA STOPPA** 250€  
2005

*Lazio*

**MONTIANO - IGT - FALESCO** 360€  
1998

NV "no vintage"

Notre sélection évolue au fil du temps, des saisons et de la récolte de certains domaines. La rareté connaîtra parfois l'indisponibilité. Merci de votre compréhension.