

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

ANTIPASTI

VERDURE ALLA GRIGLIA <i>Légumes bio de saison, choisis par la Ferme de l'Envol, grillés à la plancha</i>	14€
CARCIOFI ALLA GIUDÌA <i>Artichauts poivrades croustillants & gremolata</i>	19€
BRESAOLA ALLA TIROLESE <i>Fines tranches de boeuf, roquette & parmesan</i>	16€
MOZZARELLA DI BUFALA [500GR] <i>Magnifique mozzarella de 500gr à partager</i>	37€
ASPARAGI ARROSTITI, UOVO BARZOTTO E PARMIGIANO <i>Asperges grillées, oeuf mollet & crème de parmesan</i>	19€
INSALATA SICILIANA <i>Salade de fenouil, suprêmes d'orange, tomates séchées & salmoriglio</i>	16€
CARPACCIO DI TONNO ROSSO, SALICORNIA E SALMORIGLIO <i>Carpaccio de thon rouge, salicorne & herbes folles</i>	19€
FRITTO MISTO DI PESCE <i>Tempura de gambas, calamars & légumes, mayonnaise citron & basilic</i>	26€
ORATA CRUDA, BURRATA E BOTTARGA DI MUGGINE <i>Emincé de dorade crue, burrata di bufala & poutargue de mullet</i>	20€
TORTA DI POMODORI CONFIT E CREMA CACIO E PEPE <i>Tatin de tomates confites & crème cacio e pepe</i>	18€
VITELLO TONNATO <i>Fines tranches de rôti de veau, crème de thon, anchois & câpres</i>	20€

*Les viandes qui vous sont servies sont d'origine française et italienne.
La mer a ses caprices... ses arrivages aussi !*

LA PASTA

LINGUINE CARCIOFI, BOTTARGA E MENTA <i>Linguine, artichauts, menthe fraîche & pourtargue de mulet</i>	26 €
BUCATINI ALL'AMATRICIANA <i>Bucatini, tomates bio, joue de cochon croustillante & pecorino</i>	25 €
SCIALATIELLI CACIO E PEPE <i>Scialatielli, crème de fromage de brebis & poivre noir</i>	23 €
TORTELLI DI SCAMORZA, ASPARAGI, SPUGNOLE E PINOLI <i>Tortelli de scamorza, pesto de basilic, asperges, morilles & pignons de pin</i>	27 €

PIATTI

TONNO ROSSO IN CROSTA D'OLIVE, PAKCHOI ALLA GRIGLIA E ARANCIE <i>Thon rouge en croûte d'olives taggiasca, pakchoï grillé & oranges sanguines</i>	36 €
FILETTO DI BRANZINO, CARCIOFI AFFUMICATI E MANDORLE <i>Filet de bar, artichauts fumés & amandes torréfiées</i>	29 €
TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE <i>Filet de boeuf «Fassona du Piemont», légumes bio de saison choisis par la Ferme de l'Envol & salmoriglio</i>	36 €
"LA" MILANESE, PURÉ O INSALATA DI RUCOLA (POUR 1 OU POUR 2) <i>"Vraie" milanaise, purée de pommes de terre ou salade de roquette au choix</i>	36 € / 72 €

CONTORNI "ON THE SIDE"

<i>Roquette et parmigiano reggiano</i>	8 €
<i>Purée de pomme de terre maison</i>	7 €
<i>Légumes bio de la ferme de l'Envol</i>	9 €

*Chef Paolo Bertolone & Second de cuisine Guillaume Thomas
La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible, n'hésitez pas à la demander*

I FORMAGGI

PIATTO DI FORMAGGI <i>Sélection de fromages du marché et mostarda di Cremona</i>	16€
IL FORMAGGIO <i>Fromage au choix</i>	10€

I DOLCI

ESPRESSO MARTINI <i>Vodka Fair premium, liqueur café Fair, expresso Trinci</i>	18€
SGROPPINO AL LIMONE <i>Crème glacée citron fouettée au prosecco & à la vodka</i>	12€
TIRAMISÙ <i>Tiramisu au café</i>	13€
PANNA COTTA BASILICO E FRAGOLE DI THIBAUT PIQUE <i>Panna cotta basilic & fraises de Thibaut Pique</i>	15€
TARTELLETTA ALLO YUZU E NOCCIOLE DEL PIEMONTE <i>Tartelette yuzu & noisettes du Piémont</i>	13€
IL CIOCCOLATO <i>Tout chocolat, glace, crème & crumble</i>	13€
PAVLOVA ESOTICA <i>Meringue & crème coco, ananas au citron vert & coulis exotique</i>	15€
GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA <i>Glaces & sorbets de saison faits maison</i>	10€

*Carte des desserts élaborée par Wilfried Boussari
La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible, n'hésitez pas à la demander.*