

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

## ANTIPASTI

<b>FRITTO MISTO DI PESCE</b> <i>Tempuras de gambas, calamars et légumes, mayonnaise citron &amp; basilic</i>	26€
<b>CARPACCIO DI BLACK ANGUS AFFUMICATO</b> <i>Fines tranches de boeuf Black Angus fumé</i>	16€
<b>MOZZARELLA DI BUFALA [500GR]</b> <i>Magnifique mozzarella de 500gr à partager</i>	37€
<b>SOTTO BOSCO E UOVO BARZOTTO</b> <i>Œuf mollet, champignons de saison, crème de parmesan &amp; quinoa toasté</i>	17€
<b>CARPACCIO DI POLPO, SALMORIGLIO E ERBE SELVATICHE</b> <i>Carpaccio de poulpe, herbes folles &amp; salmoriglio</i>	18€
<b>BRANZINO SEMI-COTTO IN SALSA GRIBICHE</b> <i>Bar mi-cuit &amp; sauce gribiche</i>	16€
<b>VITELLO TONNATO</b> <i>Fines tranches de rôti de veau, crème de thon, anchois &amp; câpres</i>	20€
<b>TORTA DI POMODORI CONFIT E CREMA CACIO E PEPE</b> <i>Tatin de tomates confites &amp; crème cacio e pepe</i>	18€
<b>INSALATA SICILIANA</b> <i>Salade de fenouil, suprêmes d'orange, tomates séchées &amp; salmoriglio</i>	16€

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

## LA PASTA

<b>LINGUINE, ZAFFERANO, LIMONE E TARTARE DI BRANZINO</b> <i>Linguine au safran &amp; citron, tartare de bar</i>	26 €
<b>SCIALATIELLI CACIO E PEPE</b> <i>Scialatielli, crème de fromage de brebis &amp; poivre noir</i>	23 €
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE, BOTTARGA DI MUGGINE E LIMONE</b> <i>Spaghetti aux palourdes, poutargue &amp; zestes de citron</i>	28 €
<b>BUCATINI ALL'AMATRICIANA</b> <i>Bucatini, tomates bio, joue de cochon croustillante &amp; pecorino</i>	26 €

## PIATTI

<b>CALAMARI ALLA GRIGLIA, BAGNA CAUDA E LATTUGHINO</b> <i>Calamar grillé, sauce bagna cauda &amp; sucrose à la plancha</i>	28 €
<b>FILETTO DI BRANZINO, FINOCCHIO ARROSTITO E PESTO DI JALAPEÑOS</b> <i>Filet de bar, fenouil rôti, câpres de Pantelleria &amp; pesto doux de jalapeños</i>	28 €
<b>TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE</b> <i>Filet de bœuf « Fassona du Piémont », polenta crémeuse au parmesan &amp; légumes de la ferme de l'Envol</i>	36 €
<b>“LA” MILANESE, PURÉ O INSALATA DI RUCOLA [POUR 1 OU POUR 2]</b> <i>“Vraie” milanaise, purée de pommes de terre ou salade de roquette au choix</i>	38€/75 €

### CONTORNI “ON THE SIDE”

<i>Roquette et parmigiano reggiano</i>	8 €
<i>Sauté de champignons des bois</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

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

## I DOLCI

<b>ESPRESSO MARTINI</b> <i>Vodka Fair premium, liqueur café Fair, espresso Trinci</i>	18€
<b>SGROPPINO AL LIMONE</b> <i>Crème glacée citron fouettée au prosecco &amp; à la vodka</i>	12€
<b>TIRAMISÙ</b> <i>Tiramisu au café</i>	13€
<b>BABA AL RUM, PERE E VANIGLIA</b> <i>Baba au rhum, poires pochées &amp; yaourt grec à la vanille</i>	14€
<b>PISTACCHIO E FIORI D'ARANCIO</b> <i>Tartelette pistache &amp; fleur d'oranger</i>	14€
<b>CIOCCOLATO, CARMELLO E NOCCIOLE</b> <i>Crèmeux chocolat, crumble noisette cacao, glace gianduja &amp; caramel au beurre salé</i>	13€
<b>CHEESECAKE LIMONE E TONKA</b> <i>Cheesecake citron tonka, purée de citron brûlé &amp; citron caviar</i>	13€
<b>GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA</b> <i>Glaces &amp; 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.*