

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

ANTIPASTI

FRITTO MISTO DI PESCE <i>Tempuras de gambas, calamars et légumes, mayonnaise citron & basilic</i>	26€
CARPACCIO DI BLACK ANGUS AFFUMICATO <i>Fines tranches de boeuf Black Angus fumé</i>	16€
MOZZARELLA DI BUFALA (500GR) <i>Magnifique mozzarella de 500gr à partager</i>	37€
INSALATA PRIMAVERA <i>Salade d'asperges, artichauts, épinards & citron</i>	17€
BRANZINO SEMI-COTTO, CARCIOFI, SALICORNIA E BOTTARGA <i>Emincé de bar mi-cuit, artichauts marinés, salicorne & poutargue de mulet</i>	19€
UOVO BARZOTTO, ASPARAGI E PARMIGIANO <i>Œuf mollet, asperges grillées, pois gourmands, crème de parmesan & quinoa toasté</i>	17€
CARPACCIO DI POLPO, SALMORIGLIO ED ERBE SELVATICHE <i>Carpaccio de poulpe, herbes folles & salmoriglio</i>	18€
BATTUTA DI TONNO, CREMA DI PEPERONI AFFUMICATI E GREMOLATA <i>Tartare de thon, gremolata, graines de sésame, crème de poivron fumé & herbes folles</i>	19€
VITELLO TONNATO <i>Fines tranches de rôti de veau, crème de thon & câpres</i>	20€
TORTA DI POMODORI CONFIT E CREMA CACIO E PEPE <i>Tatin de tomates confites & crème cacio e pepe</i>	18€
INSALATA SICILIANA <i>Salade de fenouil, suprêmes d'orange, tomates séchées & 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

LINGUINE, ZAFFERANO, LIMONE E TARTARE DI BRANZINO <i>Linguine au safran & citron, tartare de bar</i>	26 €
SCIALATIELLI CACIO E PEPE <i>Scialatielli, crème de fromage de brebis & poivre noir</i>	25 €
TORTELLI DI SCAMORZA, ASPARAGI GRIGLIATI, SPUGNOLE E PINOLI <i>Tortelli maison, à la scamorza et zestes de citron, poêlée d'asperges grillées, morilles & pignons de pin</i>	29 €
BUCATINI ALL'AMATRICIANA <i>Bucatini, tomates bio, joue de cochon croustillante & pecorino</i>	26 €

PIATTI

CAPELANTE SCOTTATE, SALSA AL RENOSU E RISO AL SALTO <i>Saint-jacques snackées, risotto croustillant & beurre blanc au Renosu</i>	35 €
FILETTO DI BRANZINO, FINOCCHIO ARROSTITO E PESTO DI JALAPEÑOS <i>Filet de bar, fenouil rôti, câpres de Pantelleria & pesto doux de jalapeños</i>	29 €
STRACOTTO DI GUANCIA DI MANZO, POLENTA CREMOSA E GREMOLATA <i>Joue de boeuf de 12 heures, carottes nouvelles, polenta crémeuse & persillade citronnée</i>	36 €
"LA" MILANESE, PURÉ O INSALATA DI RUCOLA [POUR 1 OU POUR 2] <i>"Vraie" milanaise, purée de pomme de terre ou salade de roquette au choix</i>	38 €/75 €

CONTORNI "ON THE SIDE"

<i>Roquette et parmigiano reggiano</i>	8 €
<i>Salade de légumes verts croquants</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€
PAVLOVA ALLA VANIGLIA, FRAGOLE E TONKA <i>Pavlova vanille, fraises & fèves de tonka</i>	15€
CROSTATA DI ALBICOCCHIE, ROSMARINO E PINOLI <i>Tartelette abricots, romarin & pignons de pin</i>	14€
CIOCCOLATO, CAMELLO E NOCCIOLE <i>Crèmeux chocolat, crumble noisette cacao, glace gianduja & caramel au beurre salé</i>	13€
CHEESECAKE AGLI AGRUMI, VERBENA E BERGAMOTTO <i>Cheesecake agrumes, verveine & bergamotte</i>	13€
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.*