

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

ANTIPASTI

BRESAOLA DELLA VALTELLINA	16€
<i>Fines tranches de bresaola de Lombardie, roquette & parmesan</i>	
POMODORO, POMODORO, POMODORO E MOZZARELLA	18€
<i>Tomates datterino, tomates confites, mozzarella & basilic</i>	
INSALATA D'ESTATE	16€
<i>Salade de pousses d'épinards, petits pois, concombres & fruits de saison</i>	
TORTA DI POMODORI CONFIT E CREMA CACIO E PEPE	18€
<i>Tatin de tomates confites & crème cacio e pepe</i>	
CARPACCIO DI TONNO, CREMA DI PEPERONI E GREMOLATA	19€
<i>Carpaccio de thon, gremolata, crème de poivron fumé & herbes folless</i>	
VITELLO TONNATO	20€
<i>Fines tranches de rôti de veau, crème de thon & câpres</i>	
POLPETTE DI PARMIGIANA	17€
<i>Aubergines, parmesan & coulis de tomates jaunes</i>	

*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>	27€
SCIALATIELLI CACIO E PEPE <i>Scialatielli, crème de fromage de brebis & poivre noir</i>	25€
TORTELLI DI SCAMORZA ALLA NORMA <i>Tortelli maison à la scamorza, aubergines, ricotta, tomates & basilic</i>	26€
LINGUINE, POMODORO E BASILICO <i>Linguine, tomates de la ferme de l'Envol & basilic</i>	23€

PIATTI

TONNO IN CROSTA D'OLIVE TAGGIASCHE E PAK CHOÏ <i>Thon en croûte d'olive taggiasche, pak choï grillé, compotée rhubarbe & oignons rouges</i>	36€
FILETTO DI BRANZINO, LATTUGHINO AL LIMONE E PESTO DI PISTACCHIO <i>Filet de bar, sucrose au citron, salade de légumes verts croquants & pesto de pistaches</i>	29€
TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE E BAGNA CAUDA <i>Filet de boeuf «Fassona du Piémont» & légumes de saison, sélectionnés par la ferme de l'Envol</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 tomates de la ferme</i>	9€
<i>Purée de pomme de terre maison</i>	7€
<i>Légumes 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 €
FRUTTI ROSSI, RABARBARO, SORBETTO DI LAMPONI E ROSE <i>Fruits rouges, compotée de rhubarbe, sorbet framboise & eau de rose</i>	15 €
TIRAMISÙ <i>Tiramisu au café</i>	13 €
PAVLOVA FICHI E VANIGLIA <i>Pavlova figues & vanille</i>	15 €
CIOCCOLATO, CARMELLO 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.