

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€
BRESAOLA DELLA VALTELLINA <i>Fines tranches de bresaola de Lombardie, roquette & parmesan</i>	16€
MOZZARELLA DI BUFALA (500GR) <i>Magnifique mozzarella de 500gr à partager</i>	37€
POMODORO, POMODORO, POMODORO E MOZZARELLA <i>Tomates datterino, tomates confites, mozzarella & basilic</i>	18€
FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA E PESTO DI ACETOSELLA <i>Fleurs de courgette en tempura, ricotta, mozzarella, olives & pesto d'oseille</i>	21€
INSALATA D'ESTATE <i>Salade de pousses d'épinards, petits pois, concombres & fruits de saison</i>	16€
TORTA DI POMODORI CONFIT E CREMA CACIO E PEPE <i>Tatin de tomates confites & crème cacio e pepe</i>	18€
CARPACCIO DI TONNO, CREMA DI PEPERONI E GREMOLATA <i>Carpaccio de thon, gremolata, crème de poivron fumé & herbes folles</i>	19€
VITELLO TONNATO <i>Fines tranches de rôti de veau, crème de thon & câpres</i>	20€
POLPETTE DI PARMIGIANA <i>Aubergines, parmesan & coulis de tomates jaunes</i>	17€
CARPACCIO DI POLPO, SALMORIGLIO ED ERBE SELVATICHE <i>Carpaccio de poulpe, herbes folles & salmoriglio</i>	18€

*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€
BUCATINI ALL'AMATRICIANA <i>Bucatini, tomates bio, joue de cochon croustillante & pecorino</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, sucrine 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 16€
Sélection de fromages du marché et mostarda di Cremona

IL FORMAGGIO 10€
Fromage au choix

I DOLCI

ESPRESSO MARTINI 18€
Vodka Fair premium, liqueur café Fair, espresso Trinci

SGROPPINO AL LIMONE 12€
Crème glacée citron fouettée au prosecco & à la vodka

FRUTTI ROSSI, RABARBARO, SORBETTO DI LAMPONI E ROSE 15€
Fruits rouges, compotée de rhubarbe, sorbet framboise & eau de rose

TIRAMISÙ 13€
Tiramisu au café

PAVLOVA FICHI E VANIGLIA 15€
Pavlova figues & vanille

CROSTATATA DI ALBICOCCHIE, ROSMARINO E PINOLI 14€
Tartelette abricots, romarin & pignons de pin

CIOCCOLATO, CARAMELLO E NOCCIOLE 13€
Crèmeux chocolat, crumble noisette cacao, glace gianduja & caramel au beurre salé

CHEESECAKE AGLI AGRUMI, VERBENA E BERGAMOTTO 13€
Cheesecake agrumes, verveine & bergamotte

GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA 10€
Glaces & sorbets de saison faits maison

Carte des desserts élaborée par Wilfried Boussari

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible, n'hésitez pas à la demander.