

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 €
INSALATA SICILIANA <i>Salade de fenouil, suprêmes d'oranges sanguines, olives taggiasche & tomates séchées</i>	16 €
CARPACCIO DI BARBABIETOLA, TREVISO, KUMQUAT E MANDORLE <i>Carpaccio de betteraves fumées, trévisse, kumquats, amandes & pesto d'oseille</i>	16 €
TORTA DI POMODORI CONFIT E CREMA CACIO E PEPE <i>Tatin de tomates confites & crème cacio e pepe</i>	18 €
POLPO CROCCANTE, CREMA DI PEPERONI, GREMOLATA E FETA <i>Poulpe croustillant, crème de poivron, gremolata, fêta & herbes folles</i>	19 €
VITELLO TONNATO <i>Fines tranches de rôti de veau, crème de thon & câpres</i>	20 €
UOVO BARZOTTO, POLENTA BRAMATA E FUNGHI DI BOSCO <i>Oeuf mollet, polenta croquante, champignons des bois & pignons de pin</i>	17 €
CARCIOFI ALLA GIUDEA, PECORINO E MENTA <i>Artichauts poivrade croustillants, pecorino & menthe</i>	19 €

*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 FASSONA, FUNGHI DI BOSCO E PINOLI TOSTATI <i>Tortelli maison, boeuf Fassona, champignons des bois & pignons de pin grillés</i>	28 €
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

RANA PESCATRICE ALLA PUTTANESCA E SPINACI <i>Pavé de lotte, sauce Puttanesca, pousses d'épinards & zestes de citron</i>	30 €
BRANZINO, INDIVIA ROSSA E PESTO DI PISTACCHIO <i>Filet de bar, endives rouges, betteraves au citron & 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>Sauté de champignons des bois</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€
<i>Sélection de fromages du marché & chutney maison</i>	
IL FORMAGGIO	10€
<i>Fromage au choix</i>	

I DOLCI

ESPRESSO MARTINI	18€
<i>Vodka Fair premium, liqueur café Fair, espresso Trinci</i>	
SGROPPINO AL LIMONE	12€
<i>Crème glacée citron fouettée au prosecco & à la vodka</i>	
RISO AL LATTE, FRUTTO DELLA PASSIONE E MANDORLE	13 €
<i>Riz au lait vanille, fruit de la passion & amandes</i>	
TIRAMISÙ	13€
<i>Tiramisu au café</i>	
CHOU PISTACCHIO E FIORI D'ARANCIO	15€
<i>Chou à la pistache & fleur d'oranger</i>	
CIOCCOLATO, OLIO D'OLIVA E GRANO SARACENO	14€
<i>Crèmeux chocolat, crumble cacao, glace fleur de lait & huile d'olive, sarrasin croustillant</i>	
CHEESECAKE CARAMELLO E NOCCIOLE DEL PIEMONTE	13€
<i>Cheesecake caramel & noisettes du Piémont</i>	
GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA	10€
<i>Glaces & sorbets de saison faits maison</i>	

Carte des desserts élaborée par Wilfried Boussari

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