

**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>BRESAOLA DELLA VALTELLINA</b> <i>Fines tranches de bresaola de Lombardie, roquette &amp; parmesan</i>	16 €
<b>MOZZARELLA DI BUFALA (500GR)</b> <i>Magnifique mozzarella de 500gr à partager</i>	37 €
<b>INSALATA SICILIANA</b> <i>Salade de fenouil, suprêmes d'oranges sanguines, olives taggiasche &amp; tomates séchées</i>	16 €
<b>CARPACCIO DI BARBABIETOLA, TREVISO, KUMQUAT E MANDORLE</b> <i>Carpaccio de betteraves fumées, trévises, kumquats, amandes &amp; pesto d'oseille</i>	16 €
<b>TORTA DI POMODORI CONFIT E CREMA CACIO E PEPE</b> <i>Tatin de tomates confites &amp; crème cacio e pepe</i>	18 €
<b>ORATA CRUDA, BURRATA E BOTTARGA DI MUGGINE</b> <i>Emincé de dorade crue, burrata di bufala &amp; poutargue de mullet</i>	20 €
<b>VITELLO TONNATO</b> <i>Fines tranches de rôti de veau, crème de thon &amp; câpres</i>	20 €
<b>UOVO BARZOTTO E FUNGO ORECCHIONE</b> <i>Oeuf mollet, poêlée de pleurotes, persillade, bagna cauda &amp; graines de sarrasin toastés</i>	16 €
<b>CARCIOFI ALLA GIUDEA, PECORINO E MENTA</b> <i>Artichauts poivrade croustillants, pécorino &amp; 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

<b>RISOTTO AGLI SCAMPI</b>	32€
<i>Risotto aux langoustines &amp; zestes de citron</i>	
<b>SCIALATIELLI CACIO E PEPE</b>	25€
<i>Scialatielli, crème de fromage de brebis &amp; poivre noir</i>	
<b>TORTELLI ROSSINI, BURRO AL TIMO E TARTUFO NERO</b>	33€
<i>Tortelli maison de boeuf, foie gras, truffe noire et thym</i>	
<b>TAGLIATELLE ALLA GENOVESE</b>	26€
<i>Tagliatelles maison &amp; mijoté de boeuf aux oignons</i>	
<b>LINGUINE POMODORO E BASILICO</b>	23€
<i>Linguine, tomates datterino séchées &amp; basilic</i>	

## PIATTI

<b>CAPELANTE SCOTTATE, CARCIOFI GRIGLIATI E SALSA AI CORALLI</b>	35€
<i>Saint Jacques snackées, artichauts poivrés grillés &amp; sauce corail</i>	
<b>BRANZINO, MILLEFOGLIE D'INVERNO E SALSA AL RENOSU BIANCO</b>	29€
<i>Filet de bar, millefeuille de légumes d'hiver, beurre blanc au Renosu &amp; herbes fraîches</i>	
<b>STRACOTTO DI MANZO, VERDURE DI STAGIONE E GREMOLATA</b>	32€
<i>Mijoté de boeuf, légumes de la ferme de l'Envol &amp; sauce gremolata</i>	
<b>"LA" MILANESE, PURÉE O INSALATA DI RUCOLA [POUR 1 OU POUR 2]</b>	38€/75€
<i>"Vraie" milanaise, purée de pomme de terre ou salade de roquette au choix</i>	

### CONTORNI "ON THE SIDE"

<i>Roquette et parmigiano reggiano</i>	8€
<i>Poêlée de pleurotes</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

<b>PIATTO DI FORMAGGI</b> <i>Sélection de fromages du marché &amp; chutney maison</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>RISO AL LATTE, CAMELLO E NOCCIOLE DEL PIEMONTE</b> <i>Riz au lait vanille, caramel &amp; noisettes du Piémont</i>	13€
<b>TIRAMISÙ</b> <i>Tiramisu au café</i>	13€
<b>CHOU PISTACCHIO E FIORI D'ARANCIO</b> <i>Chou à la pistache &amp; fleur d'oranger</i>	15€
<b>CIOCCOLATO, OLIO D'OLIVA E GRANO SARACENO</b> <i>Crèmeux chocolat, crumble cacao, glace fleur de lait &amp; huile d'olive, sarrasin croustillant</i>	14€
<b>CHEESECAKE VANIGLIA E LIMONE</b> <i>Cheesecake vanille, citron &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.*