

RISTORANTE  
**NATIONAL**

CUCINA ITALIANA

N. 243 RUE SAINT MARTIN  
75003 PARIS - FR

## ANTIPASTI

<b>FRITTO MISTO DI PESCE</b>	26€
<i>Tempuras de gambas, calamars et légumes, mayonnaise citron &amp; basilic</i>	
<b>BRESAOLA DELLA VALTELLINA</b>	16€
<i>Fines tranches de bresaola de Lombardie, roquette &amp; parmesan</i>	
<b>MOZZARELLA DI BUFALA [500GR]</b>	37€
<i>Magnifique mozzarella de 500gr à partager</i>	
<b>INSALATA SICILIANA</b>	16€
<i>Salade de fenouil, suprêmes d'oranges sanguines, olives taggiasche &amp; tomates séchées</i>	
<b>CARPACCIO DI BARBABETOLA, TREVISO, KUMQUAT E MANDORLE</b>	16€
<i>Carpaccio de betteraves fumées, trévisé, kumquats, amandes &amp; pesto d'oseille</i>	
<b>TORTA DI POMODORI CONFIT E CREMA CACIO E PEPE</b>	18€
<i>Tatin de tomates confites &amp; crème cacio e pepe</i>	
<b>ORATA CRUDA, BURRATA E BOTTARGA DI MUGGINE</b>	20€
<i>Emincé de dorade crue, burrata di bufala &amp; poutargue de mullet</i>	
<b>VITELLO TONNATO</b>	20€
<i>Fines tranches de rôti de veau, crème de thon &amp; câpres</i>	
<b>UOVO BARZOTTO E FUNGO ORECCHIONE</b>	16€
<i>Oeuf mollet, poêlée de pleurotes, persillade, bagna cauda &amp; graines de sarrasin toastés</i>	
<b>CARCIOFI ALLA GIUDEA, PECORINO E MENTA</b>	19 €
<i>Artichauts poivrade croustillants, pécorino &amp; menthe</i>	

*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>CAPESANTE SCOTTATE, CARCIOFI GRIGLIATI E SALSA AI CORALLI</b>	35€
<i>Saint Jacques snackées, artichauts poivrades 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, PURÉ 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>	
<b>CONTORNI "ON THE SIDE"</b>	
<i>Roquette et parmesan 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

### PIATTO DI FORMAGGI

*Sélection de fromages du marché & chutney maison*

16€

### IL FORMAGGIO

*Fromage au choix*

10€

## I DOLCI

### ESPRESSO MARTINI

*Vodka Fair premium, liqueur café Fair, expresso Trinci*

18€

### SGROPPINO AL LIMONE

*Crème glacée citron fouettée au prosecco & à la vodka*

12€

### RISO AL LATTE, CARAMELLO E NOCCIOLE DEL PIEMONTE

*Riz au lait vanille, caramel & noisettes du Piémont*

13€

### TIRAMISÙ

*Tiramisu au café*

13€

### CHOU PISTACCHIO E FIORI D'ARANCIO

*Chou à la pistache & fleur d'oranger*

15€

### CIOCCOLATO, OLIO D'OLIVA E GRANO SARACENO

*Crèmeux chocolat, crumble cacao, glace fleur de lait & huile d'olive, sarrasin croustillant*

14€

### CHEESECAKE VANIGLIA E LIMONE

*Cheesecake vanille, citron & citron caviar*

13€

### GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA

*Glaces & sorbets de saison faits maison*

10€

*Carte des desserts élaborée par Wilfried Boussari*

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