

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

ANTIPASTI

BRESAOLA DELLA VALTELLINA <i>Fines tranches de bresaola de Lombardie, roquette & parmesan</i>	16€
ASPARAGI VERDI, PESTO DI ACETOSELLA E GREMOLATA <i>Asperges vertes, pesto d'oseille & gremolata</i>	17€
CARCIOFI ALLA GIUDEA, PECORINO E MENTA <i>Artichauts poivrade croustillants, pécorino & menthe</i>	19€
MOZZARELLA DI BUFALA (500GR) <i>Magnifique mozzarella de 500gr à partager</i>	37€
FRITTO MISTO DI PESCE <i>Tempuras de gambas, calamars et légumes, mayonnaise citron & basilic</i>	26€
TORTA DI POMODORI CONFIT E CREMA CACIO E PEPE <i>Tatin de tomates confites & crème cacio e pepe</i>	18€
INSALATA DI RUCOLA, CARCIOFI E LIMONE <i>Salade de roquette, artichauts, menthe & citron caviar</i>	16€
INSALATA PRIMAVERA <i>Salade de haricots verts, fraises & pistaches</i>	18€
ORATA CRUDA, BURRATA E BOTTARGA DI MUGGINE <i>Emincé de dorade crue, burrata di bufala & poutargue de mullet</i>	20€
VITELLO TONNATO <i>Fines tranches de rôti de veau, crème de thon & câpres</i>	20€

*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, ASPARAGI, SPUGNOLE E PINOLI <i>Tortelli maison de scamorza et zestes d'orange, asperges grillées, morilles & pignons de pin</i>	27€
SPAGHETTI ALLE VONGOLE <i>Spaghetti, palourdes & persillade</i>	29€
LINGUINE, POMODORO E BASILICO <i>Linguine, tomates & basilic</i>	23€

PIATTI

SEPPIA ALLA GRIGLIA, RISO AL SALTO, ASPARAGI E ZABAIONE AL LIMONE <i>Seiche grillée, risotto croustillant, asperges vertes & sabayon au citron</i>	33€
BRANZINO, PAK CHOI GRIGLIATO, PESTO DI PISTACCHI E CAPPERI <i>Filet de bar, chou pak choï grillé, pesto de pistaches & câpres de Pantelleria</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 légumes verts</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 & chutney maison</i>	16€
IL FORMAGGIO <i>Fromage au choix</i>	10€

I DOLCI

PANNA COTTA, MORE E MIRTILLI <i>Panna cotta vanille, mûres & myrtilles</i>	13€
TIRAMISÙ <i>Tiramisu au café</i>	13€
PAVLOVA, FRAGOLE E LAMPONI <i>Pavlova, fraises & framboises</i>	15€
TARTELLETTA ALLA GIANDUJA E NOCCIOLE DEL PIEMONTE <i>Tartelette chocolat Gianduja & noisettes du Piémont</i>	14€
CHEESECAKE CARAMELLO, NOCI PECAN E FAVA TONKA <i>Cheesecake caramel, noix de pécan & fève tonka</i>	13€
GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA <i>Glaces & sorbets de saison faits maison</i>	10€
ESPRESSO MARTINI <i>Vodka Fair premium, liqueur café Fair, espresso Trinci</i>	18€
SGROPPINO AL LIMONE <i>Crème glacée citron fouettée au prosecco & à la vodka</i>	12€

Carte des desserts élaborée par Wilfried Boussari

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