

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

## PERCHE NO...

<b>PINZIMONIO E BAGNA CAUDA</b> <i>Assortiment de crudités de saison, sauce à l'ail et aux anchois</i>	18€
<b>FRITTO MISTO DI PESCE</b> <i>Tempura de gambas, calamars et légumes, mayonnaise citron et basilic</i>	22€
<b>CINTA SENESE DELLA TENUTA TERRA DI SIENA</b> <i>Prosciutto toscan cinta senese, maison Terra di Siena</i>	15€
<b>MOZZARELLA DI BUFALA [500GR]</b> <i>Magnifique mozzarella de 500gr à partager</i>	37€

## ANTIPASTI

<b>ORATA CRUDA, BURRATA E BOTTARGA</b> <i>Dorade crue, burrata di bufala et poutargue</i>	19€
<b>TORTA DI POMODORI CONFIT E CREMA CACIO E PEPE</b> <i>Tatin de tomates confites et crème cacio e pepe</i>	16€
<b>INSALATA DEL ORTO</b> <i>Jeunes pousses, asperges sauvages, courgette, oignons nouveaux</i>	14€
<b>CAVIALE DI MELANZANE BRUCIATE, POMODORI E CIPOLLE CONFIT</b> <i>Caviar d'aubergine brulée, tomates cerises, tomates confites, pickles d'oignons rouges, pain croustillant à l'huile d'olive</i>	15€
<b>CARPACCIO DI TONNO</b> <i>Carpaccio de thon, salade d'herbes</i>	22€
<b>VITELLO TONNATO</b> <i>Fines tranches de rôti de veau, crème de thon, anchois et câpres</i>	18€

*Les viandes qui vous sont servies sont d'origine française et italienne.  
La mer a ses caprices... ses arrivages aussi !*

## LA PASTA

<b>SCIALATELLI CACIO E PEPE</b> <i>Scialatelli, crème de fromage de brebis et poivre noir</i>	21 €
<b>RAVIOLI FATTI IN CASA ALLA NORMA</b> <i>Ravioli maison, aubergines, tomates et ricotta</i>	24 €
<b>FETTUCINE DE GRANO SARACENO, PESTO, PISELLI E FAVE</b> <i>Fettucine de Sarrasin, petits pois, fèves, pesto de basilic &amp; roquette</i>	23 €
<b>LINGUINE ALLE VONGOLE E TARTUFI DI MARE, POMODORINI E BOTTARGA</b> <i>Linguine aux coques et palourdes, tomates cerises et poutargue</i>	25 €

## PIATTI

<b>BRANZINO COTTO AL CARTOCCIO</b> <i>Filet de bar, tomates, olives noires leccino et câpres cuits en papillote, légumes choisis par la Ferme de l'Envol</i>	30 €
<b>TONNO ALLA GRIGLIA IN CROSTA DI ERBE</b> <i>Thon en croûte d'herbes, tapenade, salade choisie par la Ferme de l'Envol</i>	35 €
<b>TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE</b> <i>Fassona de bœuf du Piémont, légumes choisis par la Ferme de l'Envol, salmoriglio</i>	33 €
<b>"LA" MILANESE, PURÉ O INSALATA DI RUCOLA [POUR 2]</b> <i>"Vraie" milanaise, purée de pommes de terre ou salade de roquette au choix</i>	68 €
<b>CONTORNI "ON THE SIDE"</b> <i>Roquette et parmigiano reggiano</i>	7 €
<i>Pousses d'épinards sautées</i>	7 €
<i>Purée de pomme de terre maison</i>	7 €
<i>Tomates datterino</i>	7 €

*Les viandes qui vous sont servies sont d'origine française et italienne.  
La mer a ses caprices... ses arrivages aussi !*

## I FORMAGGI

<b>PIATTO DI FORMAGGI</b>	16€
<i>Sélection de fromages du marché et mostarda di Cremona</i>	
<b>IL FORMAGGIO</b>	9€
<i>Fromage au choix</i>	

## I DOLCI

<b>TIRAMISÙ</b>	12€
<i>Tiramisu au café</i>	
<b>PAVLOVA ALLE FRAGOLE</b>	14€
<i>Meringue, crème mascarpone aux fruits rouges et fraises fraîches</i>	
<b>PANNA COTTA E FRUTTI ROSSI</b>	13€
<i>Panna cotta et fruits rouges</i>	
<b>IL CIOCCOLATO</b>	11€
<i>Tout chocolat, crumble, crème et glace</i>	
<b>SGROPPINO AL LIMONE</b>	11€
<i>Crème glacée citron fouettée au prosecco et à la vodka</i>	
<b>GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA</b>	10€
<i>Glaces et sorbets de saison faits maison</i>	

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