

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

PERCHE NO...

PINZIMONIO E BAGNA CAUDA <i>Légumes crus de saison, sauce à l'ail et aux anchois</i>	18€
FRITTO MISTO DI PESCE <i>Tempura de gambas, calamars et légumes, mayonnaise citron et basilic</i>	23€
HUMUS, PEPERONE, N'DUJA E SGABEI <i>Houmous, poivrons doux, n'duja & sgabei</i>	20€
BRESAOLA ALLA TIROLESE <i>Viande de bœuf légèrement fumée</i>	16€
MOZZARELLA DI BUFALA (500GR) <i>Magnifique mozzarella de 500gr à partager</i>	37€

ANTIPASTI

ORATA CRUDA, BURRATA E BOTTARGA <i>Emincé de dorade crue, burrata di bufala et poutargue</i>	19€
TORTA DI POMODORI CONFIT E CREMA CACIO E PEPE <i>Tatin de tomates confites et crème cacio e pepe</i>	18€
CARPACCIO DI BARBABIETOLA AFFUMICATA <i>Carpaccio de betterave fumée, figues, sauce blanche, moutarde aux agrumes & noisettes du Piémont</i>	17€
POLPO CROCCANTE, CREMA DI PEPERONI <i>Poulpe croustillant, crème de poivron, féta & sauce vierge</i>	23€
VITELLO TONNATO <i>Fines tranches de rôti de veau, crème de thon, anchois et 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

SCIALATELLI CACIO E PEPE <i>Scialatelli, crème de fromage de brebis et poivre noir</i>	23 €
TORTELLI DI FASSONA, FUNGHI DI BOSCO E PISTACCHIO DI SICILE <i>Tortelli de bœuf du Piémont fait maison, champignons des bois & pistache de Sicile</i>	28 €
BUCATINI ALL'AMATRICIANA <i>Bucatini, tomate bio, joue de cochon croustillante et pecorino</i>	25 €
SPAGHETTI ALLE VONGOLE, ACETOSELLA E BOTTARGA <i>Spaghetti aux palourdes, tomates confites, oseille & poutargue</i>	28 €

PIATTI

SEPPIA GRIGLIATA, LARDO DI COLONNATA E INSALATA TOSCANA <i>Seiche grillée en transparence de Lardo di Colonnata & salade Toscane</i>	29 €
TONNO SCOTTATO, COMPOTEE D'ALGHE, PORRO E SARACENO <i>Thon mi cuit snacké, poireaux confits, compotée d'algues & graine de sarrasin</i>	35 €
TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE <i>Fassona de bœuf du Piémont, légumes bio de saison choisis par la Ferme de l'Envol, salmoriglio</i>	35 €
"LA" MILANESE, PURÉ O INSALATA DI RUCOLA (POUR 2) <i>"Vraie" milanaise, purée de pommes de terre ou salade de roquette au choix</i>	72 €
CONTORNI "ON THE SIDE" <i>Roquette et parmigiano reggiano</i>	8 €
<i>Champignons des bois sautés</i>	9 €
<i>Purée de pomme de terre maison</i>	7 €
<i>Légumes bio de la ferme de l'Envol</i>	9 €

I FORMAGGI

PIATTO DI FORMAGGI <i>Sélection de fromages du marché et mostarda di Cremona</i>	16€
IL FORMAGGIO <i>Fromage au choix</i>	10€

I DOLCI

TIRAMISÙ <i>Tiramisu au café</i>	13€
PAVLOVA D'AUTUNNO <i>Meringue à la cannelle, mascarpone vanille & poires pochées aux épices</i>	14€
TUTTO PISTACCHIO <i>Tartelette, moelleux, ganache, le tout à la pistache</i>	15€
IL CIOCCOLATO <i>Crèmeux chocolat au lait, glace chocolat noir & gel chocolat blanc</i>	14€
CHOU CROCCANTE ALLA VANIGLIA E FRUTTI ROSSI <i>Chou craquelin, ganache montée vanille & fruits rouges</i>	15€
SGROPPINO AL LIMONE <i>Crème glacée citron fouettée au prosecco et à la vodka</i>	12€
GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA <i>Glaces et sorbets de saison faits maison</i>	10€

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