

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>	22€
CINTA SENESE DELLA TENUTA TERRA DI SIENA <i>Prosciutto toscan cinta senese, maison Terra di Siena</i>	16€
MOZZARELLA DI BUFALA [500GR] <i>Magnifique mozzarella de 500gr à partager</i>	37€
CARCIOFI FRITTI, CREMA DI PARMIGIANO E PICKLES DI CIPOLLE <i>Artichauts frits, crème de parmesan & pickles d'oignons rouge</i>	19€

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>	17€
INSALATA DI PUNTARELLE <i>Puntarelle, artichauts, pomme granny smith, pane carasau & menthe</i>	16€
POLPO CROCCANTE, CREMA DI PEPERONI AFFUMICATI <i>Poulpe croustillant, crème de poivron fumé, féta & sauce vierge</i>	21€
VITELLO TONNATO <i>Fines tranches de rôti de veau, crème de thon, anchois et câpres</i>	19€
POLPETTE DI BACCALA, FAGIOLINI E SALICORNIA <i>Boulettes de morue, haricots verts, tagliatelles d'asperges, salicorne & fromage blanc au salmoriglio</i>	18€

*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	22€
<i>Scialatelli, crème de fromage de brebis et poivre noir</i>	
TORTELLI DI FASSONA FATTI IN CASA, BURRATA E POMODORI	26€
<i>Tortelli de bœuf du Piémont fait maison, burrata, tomates séchées & légumes de saison</i>	
BUCATINI ALL'AMATRICIANA	24€
<i>Bucatini, tomate bio, joue de cochon croustillante et pecorino</i>	
SPAGHETTI, CARCIOFI, BOTTARGA E LIMONE	28€
<i>Spaghetti, artichauts, poutargue, salicorne & râpée de citron</i>	

PIATTI

BRANZINO COTTO AL CARTOCCIO	32€
<i>Filet de bar cuit en papillote, crème de céleri rave, asperges verte & oseille</i>	
SPADA ALLA GRIGLIA, CAVOLO, OLIVE E CAPPERI	35€
<i>Espadon snacké, chou pack choi & datterino grillés, câpres, olives kalamata</i>	
TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE	33€
<i>Fassona de bœuf du Piémont, légumes bio de saison choisis par la Ferme de l'Envol, salmoriglio</i>	
"LA" MILANESE, PURÉ O INSALATA DI RUCOLA (POUR 2)	72€
<i>"Vraie" milanaise, purée de pommes de terre ou salade de roquette au choix</i>	
CONTORNI "ON THE SIDE"	
<i>Roquette et parmigiano reggiano</i>	8€
<i>Pousses d'épinards sautées</i>	7€
<i>Purée de pomme de terre maison</i>	7€
<i>Haricots vert sautés</i>	9€
<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>	9€

I DOLCI

TIRAMISÙ <i>Tiramisu au café</i>	13€
MANGO PAVLOVA <i>Meringue, mascarpone vanille & mangue-passion</i>	13€
TORTA AL CIOCCOLATO <i>Tarte chocolat, caramel & cacahuètes</i>	15€
PANNA ROTTA AL BASILICO E FRAGOLE <i>Panna cotta basilic et fraises dream de Thibaut Pique</i>	14€
CHOU CROCCANTE TUTTO PISTACCHIO <i>Chou craquelin, crème, glace & pâte de pistache</i>	15€
SGROPPINO AL LIMONE <i>Crème glacée citron fouettée au prosecco et à la vodka</i>	11€
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.