

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

PERCHE NO...

| | |
|---|-----|
| PINZIMONIO E BAGNA CAUDA <i>Crunchy raw vegetables, garlic and anchovy sauce</i> | 18€ |
| FRITTO MISTO DI PESCE <i>Gambas in tempura, fried calamari and vegetables, lemon and basil mayonnaise</i> | 22€ |
| BRESAOLA ALLA TIROLESE <i>Lightly smoked beef</i> | 16€ |
| MOZZARELLA DI BUFALA (500GR) <i>Splendid 500gr mozzarella to share</i> | 37€ |

ANTIPASTI

| | |
|---|-----|
| ORATA CRUDA, BURRATA E BOTTARGA <i>Raw sea bream, burrata di bufala & mullet roe</i> | 19€ |
| TORTA DI POMODORI CONFIT E CREMA CACIO E PEPE <i>Sundried tomatoe tatin & cacio e pepe cream</i> | 18€ |
| INSALATA D'ESTATE <i>Mix of salad, sheep's milk ricotta, grilled nectarines, sorrel pesto & hazelnuts from Piedmont</i> | 17€ |
| POLPO CROCCANTE, CREMA DI PEPERONI AFFUMICATI <i>Crispy polpo, smoked pepper cream, feta & virgin sauce</i> | 21€ |
| VITELLO TONNATO <i>Tinly sliced roast veal & tuna, anchovy and caper cream</i> | 19€ |
| CARPACCIO DI BRANZINO <i>Sea bass carpaccio, tarragon pesto, pomegranate & lemon jelly</i> | 20€ |
| POMODORO, STRACCIATELLA, BASILICO E PINOLI <i>Beef steak tomatoes, stracciatella, basil & pine nut</i> | 18€ |

*The meats we serve come from France or Italy
Menu variability depends on the seasonal availability of fresh products*

LA PASTA

| | |
|--|------|
| SCIALATELLI CACIO E PEPE <i>Scialatelli, goat cheese cream & black pepper</i> | 23 € |
| RAVIOLI DI RICOTTA ALLA NORMA <i>Ricotta ravioli, tomato sauce, eggplant & smoked ricotta</i> | 26 € |
| BUCATINI ALL'AMATRICIANA <i>Bucatini, tomato sauce, crispy pork cheek & pecorino cheese</i> | 25 € |
| SPAGHETTI ALLE VONGOLE, ACETOSELLA E BOTTARGA <i>Spaghetti with clams, candied tomatoes, sorrel & bottarga</i> | 28 € |

PIATTI

| | |
|--|------|
| SEPPIA GRIGLIATA, LARDO DI COLONNATA E INSALATA TOSCANA <i>Grilled cuttlefish in transparency of Lardo di Colonnata & Tuscan salad</i> | 29 € |
| TONNO SCOTTATO, COMPOTEE D'ALGHE, ZUCCHINE E PISTACCHIO <i>Sea red tuna, zucchini, seaweed compote & pistachio</i> | 36 € |
| TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE <i>Piedmont beef Fassona, organic vegetables chosen by la Ferme de l'Envol, salmoriglio</i> | 35 € |
| "LA" MILANESE, PURÉ O INSALATA DI RUCOLA (POUR 2) <i>"True" Milanese-style escalope, potato purée or arugula salad</i> | 72 € |
| CONTORNI "ON THE SIDE" <i>Arugula salad & parmigiano reggiano</i> | 8 € |
| <i>Tuscan salad & zucchini</i> | 8 € |
| <i>Homemade potato purée</i> | 7 € |
| <i>Datterino tomatoes & basil</i> | 8 € |
| <i>Organic vegetables chosen by la Ferme de l'Envol</i> | 9 € |

I FORMAGGI

| | |
|---|-----|
| PIATTO DI FORMAGGI <i>Market cheese selection & mostarda di Cremona</i> | 16€ |
| IL FORMAGGIO <i>Cheese of your choice</i> | 9€ |

I DOLCI

| | |
|--|-----|
| TIRAMISÙ <i>Tiramisu</i> | 13€ |
| PAVLOVA ALBICOCCH E ROSMARINO <i>Meringue, mascarpone with rosemary & apricots</i> | 14€ |
| RABBARO, VERBENA, CILIEGIE E CREMA ALLA VANIGLIA <i>Poached rhubarb with verbena, vanilla yoghurt cream & cherries</i> | 14€ |
| IL CIOCCOLATO <i>Creamy milk chocolate, dark chocolate ice cream & white chocolate</i> | 14€ |
| CHOU CROCCANTE ALLA VANIGLIA E FRUTTI ROSSI <i>Vanilla cream puff & red fruits</i> | 15€ |
| SGROPPINO AL LIMONE <i>Lemon ice cream blended with prosecco & vodka</i> | 12€ |
| GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA <i>Homemade ice creams and seasonal sorbet</i> | 10€ |

The list of the allergens present in our dishes is available, please ask for it.