

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€
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€
INSALATA D'ESTATE <i>Panaché d'herbes, ricotta de brebis, nectarines grillées, pesto d'oseille & noisettes du Piémont</i>	17€
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€
CARPACCIO DI BRANZINO <i>Carpaccio de bar, pesto d'estrageon, grenade & gelée de citron</i>	20€
POMODORO, STRACCIATELLA, BASILICO E PINOLI <i>Tomates cœur de bœuf, stracciatella, basilic & pignon de pin</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	23 €
<i>Scialatelli, crème de fromage de brebis et poivre noir</i>	
RAVIOLI DI RICOTTA ALLA NORMA	26 €
<i>Ravioli ricotta, sauce tomate, aubergine & ricotta fumée</i>	
BUCATINI ALL'AMATRICIANA	25 €
<i>Bucatini, tomate bio, joue de cochon croustillante et pecorino</i>	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE, ACETOSELLA E BOTTARGA	28 €
<i>Spaghetti aux palourdes, tomates confites, oseille & poutargue</i>	

PIATTI

SEPPIA GRIGLIATA, LARDO DI COLONNATA E INSALATA TOSCANA	29 €
<i>Seiche grillée en transparence de Lardo di Colonnata & salade Toscane</i>	
TONNO SCOTTATO, COMPOTEE D'ALGHE, ZUCCHINE E PISTACCHIO	36 €
<i>Thon mi cuit snacké, courgettes, compotée d'algues & pistache</i>	
TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE	35 €
<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>Salade Toscane & tagliatelles de courgette</i>	8 €
<i>Purée de pomme de terre maison</i>	7 €
<i>Tomates datterino & basilic</i>	8 €
<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€
PAVLOVA ALBICOCCHIE E ROSMARINO <i>Meringue, mascarpone au romarin & abricots</i>	14€
RABBARO, VERBENA, CILIEGIE E CREMA ALLA VANIGLIA <i>Rhubarbe pochée à la verveine, crème yaourt vanille & cerises</i>	14€
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.