

RISTORANTE
NATIONAL
CUCINA ITALIANA

N. 243 RUE SAINT MARTIN
75003 PARIS - FR

ANTIPASTI

BRESAOLA DELLA VALTELLINA <i>Thinly sliced bresaola, arugula & parmesan</i>	16€
CARPACCIO DI TONNO, GREMOLATA, SALMORIGLIO <i>Tuna carpaccio, gremolata & salmoriglio</i>	18€
FIORI DI ZUCCHINA, RICOTTA, SCAMORZA E PESTO DI PEPERONI <i>Zucchini flower tempura with ricotta, scamorza, and red pepper cream</i>	19€
MOZZARELLA DI BUFALA [500GR] <i>Splendid 500gr mozzarella to share</i>	37€
TORTA DI POMODORI CONFIT E CREMA CACIO E PEPE <i>Sundried tomatoes tatin & cacio e pepe cream</i>	18€
BARBA DI FRATE, FINOCCHI, LIMONE E MENTA <i>Agretti and fennel salad, lemon and mint</i>	15€
POMODORI ANTICHI <i>Tomato carpaccio, figs, oregano and lemon</i>	15€
VITELLO TONNATO <i>Thinly sliced roast veal, tuna & caper cream</i>	20€

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

LA PASTA

LINGUINE, ZAFFERANO, LIMONE E TARTARE DI BRANZINO <i>Linguine with saffron and lemon, sea bass tartare</i>	27€
SCIALATIELLI CACIO E PEPE <i>Scialatielli, goat cheese cream & black pepper</i>	25€
TORTELLI DI MOZZARELLA ALLA NORMA <i>Homemade mozzarella & basil tortelli, tomato sauce, eggplant & ricotta</i>	27€
LINGUINE, POMODORO E BASILICO <i>Linguine, tomato sauce & basil</i>	23€

PIATTI

TONNO MI-CUIT, CAPONATA DI ZUCCHINE E PINOLI <i>Semi-cooked tuna, zucchini caponata & pine nuts</i>	35€
BRANZINO, PESTO DI PREZZEMOLO E LIMONE, MELANZANE ALLA SCAPECE <i>Sea bass fillet, lemon-parsley pesto & marinated eggplant</i>	29€
TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE E BAGNA CAUDA <i>'Fassona del Piemonte' beef fillet, seasonal vegetables selected by the Envol farm</i>	36€
"LA" MILANESE, PURÉ O INSALATA DI RUCOLA [POUR 1 OU 2] <i>"True" Milanese-style escalope, potato purée or arugula salad</i>	38€ / 75€

CONTORNI "ON THE SIDE"

<i>Arugula salad & parmigiano reggiano</i>	8€
<i>Datterino tomatoes</i>	9€
<i>Homemade potato purée</i>	7€
<i>Organic vegetables chosen by la Ferme de l'Envol</i>	9€
<i>Burrata (100gr)</i>	8€

Chef Paolo Bertolone
Second de cuisine Guillaume Thomas

I FORMAGGI

PIATTO DI FORMAGGI <i>Market cheese selection & homemade chutney</i>	16€
IL FORMAGGIO <i>Cheese of your choice</i>	10€

I DOLCI

PANNA COTTA, MORE E MIRTILLI <i>Vanilla panna cotta, blackberries and blueberries</i>	13 €
TIRAMISÙ <i>Tiramisu</i>	13€
PAVLOVA, FICHI E LAMPONI <i>Pavlova, figs & raspberries</i>	15 €
IL CIOCCOLATO <i>Chocolate cream, chocolate ice cream & cocoa crumble</i>	14€
CHEESECAKE CARAMELLO, NOCI PECAN E FAVA TONKA <i>Caramel, pecan and tonka cheesecake</i>	13€
PIATTO DI FRUTTA DI STAGIONE <i>Seasonal fruit</i>	16€
GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA <i>Homemade ice creams & seasonal sorbet</i>	10€
ESPRESSO MARTINI <i>Fair premium vodka, Fair coffee liqueur, Trinci espresso</i>	18€
SGROPPINO AL LIMONE <i>Lemon ice cream blended with prosecco & vodka</i>	12€

Desserts menu by Wilfried Boussari

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