# NATIONAL

*de 14h30 à 19h*

## CICCHETTI

ARANCINI AL LIMONE 8€

CHURROS AL PARMIGIANO 9€

GORGONZOLA, MIELE E NOCI 8€
*gorgonzola, miel & noix*

CARCIOFI, BURRATA E PESTINO 14€
*artichauts poivrade, burrata & pestino*

BRESAOLA DELLA VALTELLINA 12€
*fines tranches de bresaola, roquette & parmesan*

FOCACCIA, PESTO ROSSO E BASILICO 10€
*focaccia grillée, pesto rouge & basilic*

PARMIGIANO REGGIANO DOP 9€

SALAMINO TOSCANO 6€
*saucisson de Toscane*

BURRATA 8€
*burrata 100gr*

## DOLCI

IL CIOCCOLATO 14€
*biscuit chocolat, entremet chocolat au lait, caramel beurre salé & noisettes*

PAVLOVA, MORE, ROSMARINO E COULIS DI FICHI 15€
*pavlova, mûres, romarin & coulis*

RISO AL LATTE, KUMQUAT E PISTACCHI DI BRONTE 14€
*Riz au lait vanille, kumquats confits & pistaches de Bronte*

CHEESECAKE CARAMELLO, NOCI PECAN E FAVA TONKA 13€
*Cheesecake caramel, noix de pécan & fève tonka*

TIRAMISU 13€
*tiramisu au café*

CAKE DU MOMENT 9€

DOUCEUR 3€

*prix nets, service compris*

# NATIONAL

## APERITIVI

### AMERICANO 14€

AMERIQ *(q bitter, vermouth rosso National, soda, zeste de citron)*
NERONE *(cynar, vermouth rosso National, frizzante, zeste d'orange)*

### SPRITZ 13€

Q BITTER *(q bitter, prosecco, soda)*
APEROL *(aperol, prosecco, soda, rondelle d'orange)*
Q BIANCO *(vermouth bianco, prosecco, soda, menthe)*
CYNAR *(cynar, prosecco, tonic water, concombre)*

### IL CLASSICO 15€

BELLINI *(prosecco, purée de pêche blanche)*

### COCKTAILS

LE GRAIN DE BEAUTÉ *(gin, cordial citron vert a l'asperula odorata, citron vert, liqueur de gingembre, bitter chocolat)* 18€
HISTERIA *(vodka, liqueur h theoria histeria, cordial citron vert, fruits de la passion, liqueur skinos mastiha)* 19€
SPARKLING ROSE VELVET *(champagne Fleury, liqueur à la rose, elderflower velvet)* 19€

## VINI & BOLLICINE

### BIANCO

VILAIN P'TIT CH'NIN *L&B jousset, vallée de la loire* 10€ / 48€
VERMENTINO IGT *il monticello, sicile* 11€ / 50€
RENOSU *dettori, sardaigne (nv)* 12€ / 60€
GR 1 52 56 IGT *il pingro, toscane* 13€ / 60€

### ROSATO

MAQUÈ ROSE IGT *porta del vento, sicile* 10€ / 50€
CHÂTEAU LÉOUBE AOC *côtes-de-provence* 11€ / 52€

### ROSSO

IL ROSSO RISTORANTE NATIONAL IGT *I Forestieri X Hôtel National, toscane* 10€ / 46€
VALPOLICELLA CLASSICO DOC *corte bravi, veneto* 12€ / 55€
RUSSÉ DOC *aglianico del vulture, arteteké, basilicata* 13€ / 62€
PINOT NOIR *domaine jean fournier, bourgogne* 13€ / 62€

### BOLLICINE

LEONE BRUT *prosecco doc, de faveri, veneto (nv)* 10€ / 50€
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS *brut nature, fleury (nv) (12cl)* 20€ / 105€

*14cl — 75cl*
*nv "no vintage"*

# NATIONAL

## SIDRO & BIRRE

CIDRE EXTRA BRUT SMALL BATCH *maison sassy (33cl)* 8€

L'AUTENTICA *birra moretti (33cl)* 7€

PALE ALE *Deck & Donohue (33cl)* 9€

IPA *Deck & Donohue (33cl)* 10€

## SODAS

PERRIER *(33cl)* 6€

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO *(33cl)* 6€

ROSE LEMONADE *fentimans (27.5cl)* 7€

IL FRIZZANTE *Non-alcoholic Spritz (18cl)* 10€

GINGER ALE / GINGER BEER *imperdible (20cl)* 6€

LIMONADE GAZZOSA / DRY BITTER TONIC *imperdibile (20cl)* 6€

## ICED DRINKS

(sucre à votre discrétion)

THÉ GLACÉ MAISON *philip's blend, collection t. (earl grey à base de darjeeling, assam, ceylan & bergamote)* 7€

INFUSION GLACÉE MAISON *n°6 dé-tox, l'infuseur (pomme, genévrier, hibiscus, ortie, maté & cassis)* 7€

CITRONNADE MAISON *citron pressé, fleur d'oranger, menthe & soda* 8€

CAFÉ FRAPPÉ *gringo, il nostro caffè* 7€

## JUS DETOX

(Jus detox - fruits et légumes pressés chaque jour - 25cl)

DETOX 1 *carotte, pomme, gingembre, orange* 10€

DETOX 2 *concombre, céleri, pomme* 10€

# NATIONAL

## CAFÉ

(supplément boisson végétale 1€)

CAFÉ *trinci blend supercrema* 4€

DÉCAFÉINÉ *naturellement décaféiné à l'eau* 4€

CAPPUCCINO 6€

CHOCOLAT CHAUD 6€

LATTE 6€

LATTE (CHAI, MATCHA, GOLDEN) 8€

AFFOGATO AL CAFFÈ *boule de glace fior di latte et espresso* 8€

## THÉS

THÉS *collection t.* 6€

***ginseng citron*** *(sencha, racines de ginseng, citron)*
***balade à marrakech*** *(thé vert de Chine, feuilles de menthe)*
***mistral gagnant*** *(thé blanc bai mu dan, pamplemousse, framboise et fleur)*
***philip's blend*** *(earl grey à base de darjeeling, assam, ceylan et bergamote)*
***Scottich breakfast*** *(mélange de thés corsés à la mode écossaise)*
***sencha op fuji*** *(sencha végétal & légèrement iodé)*

## INFUSIONS

INFUSIONS *l'infuseur* 6€

***n°1 ligne*** *(citronnelle, chicorée, rooibos, ananas, pissenlit, réglisse)*
***n°2 calme*** *(fleur d'oranger, verveine, fenouil, bleuet, lavande)*
***n°3 digestif*** *(romarin, sauge, thym, menthe, anis, réglisse, basilic)*
***n°4 tonique*** *(menthe, citron, gingembre, ginseng, maté, cannelle)*
***n°5 délice*** *(verveine, marjolaine, coquelicot, vigne rouge, framboise)*
***n°6 dé-tox*** *(pomme, genévrier, hibiscus, ortie, maté, cassis)*

INFUSIONE DI ROSMARINO *infusion de romarin frais* 6€

INFUSIONE DI TIMO *infusion de thym frais* 6€

CANARINO *infusion d'écorces de citron* 6€

## TEA TIME

*de 15h à 18h*

EAU DÉTOX, BOISSON CHAUDE AU CHOIX & ASSORTIMENT DE DOUCEURS 15€