

RISTORANTE
NATIONAL
CUCINA ITALIANA

N. 243 RUE SAINT MARTIN
75003 PARIS - FR

ANTIPASTI

BRESAOLA DELLA VALTELLINA <i>Fines tranches de bresaola de Lombardie, roquette & parmesan</i>	16€
CARPACCIO DI TONNO, GREMOLATA, SALMORIGLIO <i>Carpaccio de thon, gremolata & salmoriglio</i>	18€
FIORI DI ZUCCHINA, RICOTTA, SCAMORZA E PESTO DI PEPERONI <i>Fleurs de courgette, ricotta, scamorza & crème de poivron rouge</i>	19€
MOZZARELLA DI BUFALA [500GR] <i>Magnifique mozzarella de 500gr à partager</i>	37€
TORTA DI POMODORI CONFIT E CREMA CACIO E PEPE <i>Tatin de tomates confites & crème cacio e pepe</i>	18€
BARBA DI FRATE, FINOCCHI, LIMONE E MENTA <i>Salade d'agretti, fenouil, citron & menthe</i>	15€
POMODORI ANTICHI <i>Carpaccio de tomates anciennes, figues, origan & citron</i>	15€
VITELLO TONNATO <i>Fines tranches de rôti de veau, crème de thon & câpres</i>	20€

*Les viandes qui vous sont servies sont d'origine française et italienne.
La mer a ses caprices... ses arrivages aussi !*

LA PASTA

LINGUINE, ZAFFERANO, LIMONE E TARTARE DI BRANZINO	27 €
<i>Linguine au safran & citron, tartare de bar</i>	
SCIALATIELLI CACIO E PEPE	25 €
<i>Scialatielli, crème de fromage de brebis & poivre noir</i>	
TORTELLI DI MOZZARELLA ALLA NORMA	27 €
<i>Tortelli maison de mozzarella & basilic, sauce tomates, aubergine & ricotta</i>	
LINGUINE, POMODORO E BASILICO	23 €
<i>Linguine, tomates & basilic</i>	

PIATTI

TONNO MI-CUIT, CAPONATA DI ZUCCHINE E PINOLI	35 €
<i>Thon mi-cuit, caponata de courgettes & pignons de pin</i>	
BRANZINO, PESTO DI PREZZEMOLO E LIMONE, MELANZANE ALLA SCAPECE	29 €
<i>Filet de bar, pesto de persil et citron, aubergines à l'escabèche</i>	
TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE E BAGNA CAUDA	36 €
<i>Filet de boeuf «fassona du Piémont», légumes de saison sélectionnés par la ferme de l'Envol</i>	
“LA” MILANESE, PURÉ O INSALATA DI RUCOLA (POUR 1 OU POUR 2)	38 €/75 €
<i>“Vraie” milanaise, purée de pomme de terre ou salade de roquette au choix</i>	

CONTORNI “ON THE SIDE”

<i>Roquette et parmigiano reggiano</i>	8 €
<i>Tomates datterino</i>	9 €
<i>Purée de pomme de terre maison</i>	7 €
<i>Légumes de la ferme de l'Envol</i>	9 €
<i>Burrata (100gr)</i>	8 €

Chef Paolo Bertolone & Second de cuisine Guillaume Thomas

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible, n'hésitez pas à la demander

I FORMAGGI

PIATTO DI FORMAGGI <i>Sélection de fromages du marché & chutney maison</i>	16€
IL FORMAGGIO <i>Fromage au choix</i>	10€

I DOLCI

PANNA COTTA, MORE E MIRTILLI <i>Panna cotta vanille, mûres & myrtilles</i>	13€
TIRAMISÙ <i>Tiramisu au café</i>	13€
PAVLOVA, FICHI E LAMPONI <i>Pavlova, figs & framboises</i>	15€
IL CIOCCOLATO <i>Crèmeux chocolat, glace chocolat, tuiles & crumble cacao</i>	14€
CHEESECAKE CARAMELLO, NOCI PECAN E FAVA TONKA <i>Cheesecake caramel, noix de pécan & fève tonka</i>	13€
PIATTO DI FRUTTA DI STAGIONE <i>Assiette de fruits de saison</i>	16€
GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA <i>Glaces & sorbets de saison faits maison</i>	10€
ESPRESSO MARTINI <i>Vodka Fair premium, liqueur café Fair, espresso Trinci</i>	18€
SGROPPINO AL LIMONE <i>Crème glacée citron fouettée au prosecco & à la vodka</i>	12€

*Carte des desserts élaborée par Wilfried Boussari
La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible, n'hésitez pas à la demander.*