RISTORANTE

NATIONAL

CUCINA ITALIANA

N. 243 RUE SAINT MARTIN

75003 PARIS - FR

ANTIPASTI

BRESAOLA DELLA VALTELLINA 16€
Fines tranches de bresaola de Lombardie, roquette & parmesan affiné 24 mois

CARPACCIO DI CAPESANTE, MANDARINO E NOCCIOLE 22€
Carpaccio de Saint-jacques, mandarines & noisettes

POLPO CROCCANTE, RAVIOLO STRACCIATELLA E GREMOLATA 19€
Poulpe croustillant, raviole de stracciatella & gremolata

MOZZARELLA DI BUFALA (500GR) 37€
Magnifique mozzarella de 500gr à partager

INSALATA DI CARCIOFI, RUCOLA E CAVIALE DI LIMONE 18€
Salade d'artichauts poivrade, roquette & citron caviar

BARBABIETOLE AFFUMICATE, KUMQUAT E MANDORLE 16€
Carpaccio de betteraves fumées, kumquats & amandes

TORTA DI POMODORI CONFIT E CREMA CACIO E PEPE 18€
Tatin de tomates confites & crème cacio e pepe

FRITTO MISTO DI PESCE 26€
Tempuras de gambas, calamars et légumes, mayonnaise citron & basilic

CARCIOFI ALLA GIUDIA, PECORINO E MENTA 19€
Artichauts croquants, pecorino & menthe

VITELLO TONNATO 20€
Fines tranches de rôti de veau, crème de thon & câpres

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

LA PASTA

TORTELLI DI FASSONA, FUNGHI DI BOSCO E PINOLI 28 €
Tortelli maison de boeuf, champignons des bois, parmesan 24 mois & pignons de pin

SCIALATIELLI CACIO E PEPE 25 €
Scialatielli, crème de fromage de brebis & poivre noir

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 29€
Spaghetti, palourdes & persillade

LINGUINE, POMODORO E BASILICO 23€
Linguine, tomates & basilic

PAPPARDELLE RIDUZIONE D'ARROSTO E CASTAGNE 28€
Pappardelle maison au jus de veau, chataîgnes & parmesan affiné 24 mois

PIATTI

CALAMARI, CARCIOFI E SALICORNA 33 €
Calamar grillé, crème de choux fleur, artichauts poivrade grillés & salicorne

BRANZINO, FINOCCHIO CONFIT E PESTO ALLA CITRONELLA 31€
Filet de bar à la plancha, fenouil confit & pesto à la citronnelle

TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE E BAGNA CAUDA 36 €
Filet de boeuf «fassona du Piemont», légumes de saison selectionnés par la ferme de l'Envol

"LA" MILANESE, PURÉ O INSALATA DI RUCOLA (POUR 1 OU POUR 2) 38€/75 €
" Vraie " milanaise, purée de pomme de terre ou salade de roquette au choix

CONTORNI "ON THE SIDE"

Roquette et parmigiano reggiano	8 €
Pôelée de champignons et persillade	9 €
Purée de pomme de terre maison	7 €
Légumes de la ferme de l'Envol	9 €
Burrata (100gr)	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 16 €
Sélection de fromages du marché & chutney maison

IL FORMAGGIO 10 €
Fromage au choix

I DOLCI

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

TIRAMISÙ 13 €
Tiramisu au café

PAVLOVA, MORE, ROSMARINO E COULIS DI FICHI 15€
Pavlova, mûres, romarin & coulis de figues

IL CIOCCOLATO 14 €
Biscuit chocolat, entremet chocolat au lait, caramel beurre salé & noisettes du piemont

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

GELATI E SORBETTI 10 €
Glaces : Chocolat, gianduja, noisettes, pistaches, fior di latte , crème glacée citron
Sorbets : parfum sur demande

ESPRESSO MARTINI 18 €
Vodka Fair premium, liqueur café Fair, expresso Trinci

SGROPPINO AL LIMONE 12 €
Crème glacée citron fouettée au prosecco & à la vodka

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