

RISTORANTE
NATIONAL
CUCINA ITALIANA
N. 243 RUE SAINT MARTIN
75003 PARIS - FR

APERITIVI

BELLINI <i>Nectar de pêche et prosecco</i>	15€
AMERIQ <i>Q bitter, Q vermut rosso, soda, zestes de citron</i>	14€
NERONE <i>Cynar, Q vermut rosso, Chinotto, zestes d'orange</i>	14€
APEROL <i>Aperol, prosecco, soda, orange</i>	13€
Q BITTER <i>Q bitter, prosecco soda, orange</i>	13€

JUS DETOX MAISON

[Jus de fruits & légumes frais pressés chaque jour] 25cl

<i>Carotte, pomme, orange, gingembre, citron</i>	10€
<i>Kiwi, pomme, gingembre</i>	10€
<i>Concombre, céleri, pomme, citron</i>	10€
<i>Citronnade, gingembre, miel, curcuma</i>	8€

COCKTAILS BORDERLINE

[No alcool - No conservateur - No colorant - No gluten - Vegan] 25cl

NYPHETTE <i>Fraise, goyave, violette</i>	7€
COUGAR <i>Mangue, citron vert, verveine</i>	7€
GEEK <i>Cranberry, griotte, guarana</i>	7€

ICED DRINKS

[lait & sucre à votre discrétion]

<i>Thé glacé maison, philip's blend, collection t. (earl grey darjeeling, assam, ceylan & bergamote)</i>	7€
<i>Infusion glacée maison, n°6 de-tox, l'infuseur (pomme, genévrier, hibiscus, ortie, maté & cassis)</i>	7€
<i>Café frappé, gringo, il nostro caffè</i>	7€

SODAS

ROSE LEMONADE FENTIMANS	25cl	6€
MANDARIN & SEVILLE ORANGE JIGGER FENTIMANS	25cl	6€
SPUMA NERA BALADIN	25cl	6€
HOT GINGER BEER LUSCOMBE	32cl	7€
CIDRE, SMALL BATCH, MAISON SASSY	33cl	8€

ANTIPASTI

TORTINO AL PARMIGIANO E TARTUFO NERO <i>Soufflé à l'italienne, parmesan et truffe noire</i>	22€
AUTUNNO / INVERNO <i>Roquette, feuille de moutarde, cresson, trévisse, fenouil, orange et ricotta salata</i>	16€
FRITTO MISTO DI PESCE E POMODORINI AL FORNO <i>Tempura de calamars et gambas, tomates cerises confites au four</i>	22€
CINTA SENESE DELLA TENUTA TERRA DI SIENA <i>Prosciutto toscan cinta senese, maison Terra di Siena</i>	15€
ORATA CRUDA, BURRATA E BOTTARGA <i>Dorade crue, burrata et poutargue</i>	19€
PARMIGIANA <i>Gratin d'aubergines, tomate, parmesan et basilic</i>	14€
POLENTA CREMOSA E PADELATA DI FUNGHI <i>Polenta crémeuse, poêlée de champignons des bois et parmesan</i>	18€
MOZZARELLA DI BUFALA [500GR] <i>Magnifique mozzarella de 500gr à partager</i>	37€
CARPACCIO DI PESCE SPADA ALLE ERBE <i>Carpaccio d'espadon et herbes folles</i>	20€
BRESAOLA, RUCOLA E PARMIGIANO <i>Bresaola, roquette et parmesan 24 mois d'affinage</i>	17€
VITELLO TONNATO <i>Fines tranches de rôti de veau, crème de thon et câpres, salade de roquette et fenouil</i>	18€

LA PASTA

PASTA DI GIO <i>Linguine à la farine de maïs, olives, anchois, câpres et tomates cerises légèrement pimentées</i>	23€
LINGUINE CACIO E PEPE <i>Linguine à la crème de fromage de brebis et poivre noir</i>	20€
SCIALATIELLI ALLE VONGOLE, POMODORINI E BOTTARGA <i>Scialatielli aux palourdes, tomates cerises et poutargue</i>	24€
MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE <i>Gnocchetti sardes, tomate, saucisse, graines de fenouil et parmesan</i>	22€
RAVIOLI, CREMA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO <i>Ravioli ricotta, crème de parmesan et truffe noire</i>	30€

PIATTI

SEPPIE GRIGLIATE E INSALATA DI FINOCCHIO, TREVISO E RUCOLA <i>Seiches grillées, fenouil, trévisse et roquette</i>	29€
BRANZINO AL FORNO, PESTO DI PISTACCHIO E SPINACI <i>Filet de bar, pesto de pistache et pousses d'épinards sautées</i>	28€
AGNELLO AL FORNO E VERDURE DI STAGIONE <i>Carré d'agneau en croûte de pistache et légumes de saison rôtis</i>	35€
TAGLIATA TOSCANA <i>Émincé de filet de bœuf, roquette et parmesan</i>	34€
"LA" MILANESE, PURÉ O INSALATA DI RUCOLA [POUR 2] <i>"Vraie" milanaise, purée de pommes de terre ou salade de roquette au choix</i>	68€

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

I FORMAGGI

PECORINO SARDO E PARMIGIANO DI VACCA ROSSA 16€
Pecorino sarde légèrement fumé et parmesan au lait de vache rouge, sirop d'érable

IL FORMAGGIO 9€
Fromage au choix

I DOLCI

TIRAMISÙ 12€
Tiramisu

PANNA "ROTTA" E GELATINA DI CLEMENTINE 13€
Panna cotta, gelée de clémentines, oxalis et baies de ganshu

IL CIOCCOLATO 11€
Tout chocolat, crumble, crème et glace

AGRUMI, SORBETTO AL BASILICO E LIMONE 14€
Suprêmes d'agrumes, sorbet basilic et citron

PAVLOVA 13€
Pavlova aux fruits de la passion, coulis de mangue et amandes effilées

CREMA DI LIMONE E FRUTTO DELLA PASSIONE 13€
Crème de citron, crumble d'amandes et cacao, fruits de la passion

TUTTO PISTACCHIO 12€
Crème de pistache, glace pistache et pistaches siciliennes «di bronte» croquantes

SGROPPINO AL LIMONE 11€
Crème glacée au citron fouettée au prosecco et à la vodka

GELATI E SORBETTI GELATERIA POZZETTO 10€
Glaces et sorbets chocolat noir, pistache, yogurt, pêche, fraise, melon...

CAFFETERIA

CAFÉ GRINGO IL NOSTRO CAFFÈ 4€

DÉCAFÉINÉ *Naturellement décaféiné à l'eau* 4€

CAFÉ FRAPPÉ 5€

CAPPUCCINO 5,5€

LATTE MACCHIATO 5,5€

CIOCCOLATA CALDA 5€

THÉS

(Collection T)

PHILIP'S BLEND *Earl Grey à base de Darjeeling, Assam, Ceylan et bergamote* 5,5€

GINSENG CITRON *Sencha enrichi en racines de ginseng et citron aux propriétés tonifiantes* 5,5€

BALLADE À MARRAKECH *Thé vert de Chine enrichi de feuilles de menthe nana* 5,5€

MISTRAL GAGNANT *Thé blanc Bai Mu Dan, pamplemousse, framboise et fleur* 5,5€

IRISH BREAKFAST *Mélange de thés corsés à la mode Irlandaise* 5,5€

SENCHA OP FUJI *Sencha délicat et soyeux à la saveur végétale, iodée et légère* 5,5€

INFUSION

INFUSIONE DI ROSMARINO O TIMO *Infusion de thym ou romarin frais* 5€

CANARINO *Infusion d'écorces de citron* 5,5€

DIGESTIVE L'INFUSEUR *Romarin, sauge, thym, menthe, anis, réglisse, basilic* 5,5€

LIGNE L'INFUSEUR *Citronnelle, chicorée, rooibos, ananas, pissenlit, réglisse* 5,5€

CALME L'INFUSEUR *Fleur d'oranger, verveine, fenouil, bleuet, lavande* 5,5€

TONIQUE L'INFUSEUR *Menthe, citron, gingembre, ginseng, maté, cannelle* 5,5€

DÉ-TOX L'INFUSEUR *Pomme, genévrier, hibiscus, ortie, maté, cassis* 5,5€

DÉLICE L'INFUSEUR *Verveine, marjolaine, coquelicot, vigne rouge, framboise* 5,5€

ACQUA

CASTALIE *Plate ou pétillante (eau rendue potable par traitements)* 75 cl 5€

EAU DE SOURCE CASTELLO - BRESCIA - ITALIE *Plate ou pétillante* 50 cl 6€

100 cl 8€

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

La maison n'accepte pas les chèques. Prix nets, service compris.

