

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

## APERITIVI

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

## JUS DETOX MAISON

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

<i>Carotte, pomme, orange, gingembre, citron</i>	10€
<i>Betterave, orange, carotte, curcuma</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

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

## ICED DRINKS MAISON

[lait et sucre à votre discrétion]

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

## SODAS

<b>CEDRATA BALADIN</b>	25cl	6€
<b>COLA, SPUMA NERA BALADIN</b>	33cl	6€
<b>ROSE LEMONADE FENTIMANS</b>	25cl	7€
<b>MANDARIN &amp; SEVILLE ORANGE JIGGER FENTIMANS</b>	25cl	7€
<b>HOT GINGER BEER LUSCOMBE</b>	32cl	7€
<b>CIDRE, SMALL BATCH MAISON SASSY</b>	33cl	8€

## ANTIPASTI

<b>BURRATA, CARCIOFI, CEDRO E BOTTARGA</b> <i>Burrata, artichauts, cédrat, poutargue et pousses de pourpier</i>	18€
<b>UOVA BIO, TARTUFO, POLENTA, SPINACI E PARMIGIANO</b> <i>Œuf bio mollet, truffe noire, polenta, pousses d'épinards sautées et crème de parmesan</i>	22€
<b>VITELLO TONNATO</b> <i>Noix de veau, fenouil, câpres, crèmes de thon et basilic</i>	18€
<b>AUTUNNO / INVERNO</b> <i>Roquette, feuille de moutarde, cresson, trévisse, fenouil, orange et ricotta salata</i>	15€
<b>CAPELANTE GRIGLIATE, VONGOLE, TREVISO E SEDANO</b> <i>Noix de St Jacques snackées, coques, trévisse, cédrat et crème de céleri</i>	23€
<b>CINTA SENESE DELLA TENUTA TERRA DI SIENA</b> <i>Prosciutto toscan cinta senese, maison Terra di Siena</i>	15€
<b>ORATA CRUDA, BURRATA E BOTTARGA</b> <i>Dorade crue, burrata et poutargue</i>	19€
<b>PARMIGIANA</b> <i>Gratin d'aubergines, tomate, parmesan et basilic</i>	14€
<b>FRITTO MISTO DI PESCE E POMODORINI AL FORNO</b> <i>Tempura de calamars et gambas, tomates cerises confites au four</i>	22€
<b>MOZZARELLA DI BUFALA [500GR]</b> <i>Magnifique mozzarella de 500gr à partager</i>	37€
<b>BRESAOLA, RUCOLA E PARMIGIANO</b> <i>Bresaola, roquette et parmesan 23 mois d'affinage</i>	17€

## LA PASTA

<b>PASTA DI GIO</b> <i>Linguine aux olives, anchois, câpres et tomates cerises légèrement pimentées</i>	23€
<b>LINGUINE CACIO E PEPE</b> <i>Linguine à la crème de fromage de brebis et poivre noir</i>	20€
<b>SCIALATIELLI ALLE VONGOLE, POMODORINI E BOTTARGA</b> <i>Scialatielli aux coques et palourdes, tomates cerises et poutargue</i>	24€
<b>MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE</b> <i>Gnocchetti sardes, tomate, saucisse, graines et fleurs de fenouil</i>	22€
<b>RAVIOLI, CREMA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO</b> <i>Ravioli ricotta, crème de parmesan et truffe noire</i>	33€

## PIATTI

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

**STRACCIATELLA** 12€  
*Glace fleur de lait et copeaux de chocolat japonais 70% de cacao*

**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, noisette, basilic et citron...*

## CAFFETTERIA

**CAFÉ GRINGO IL NOSTRO CAFFÈ** 4€

**DÉCAFÉINÉ** (naturellement décaféiné à l'eau) 4€

**CAPPUCCINO** 5,5€

**LATTE MACCHIATO** 5,5€

**CIOCCOLATA CALDA** 5€

## THÉS

**PHILIP'S BLEND COLLECTION T.** Earl Grey Darjeeling, Assam, Ceylan, bergamote 5,5€

**GINSENG CITRON COLLECTION T.** Sencha, ginseng, citron aux propriétés tonifiantes 5,5€

**BALLADE À MARRAKECH COLLECTION T.** Thé vert de Chine, menthe nana 5,5€

**MISTRAL GAGNANT COLLECTION T.** Thé blanc, pamplemousse, framboise, fleur 5,5€

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

**SENCHA OP FUJI COLLECTION T.** Sencha délicat à la saveur végétale et iodée 5,5€

## INFUSIONS

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

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

**N°1 LIGNE L'INFUSEUR** Citronnelle, chicorée, rooibos, ananas, pissenlit, réglisse 5,5€

**N°2 CALME L'INFUSEUR** Fleur d'oranger, verveine, fenouil, bleuet, lavande 5,5€

**N°3 DIGESTIF L'INFUSEUR** Romarin, sauge, thym, menthe, anis, réglisse, basilic 5,5€

**N°4 TONIQUE L'INFUSEUR** Menthe, citron, gingembre, ginseng, maté, cannelle 5,5€

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

**N°6 DÉ-TOX L'INFUSEUR** Pomme, genévrier, hibiscus, ortie, maté, cassis 5,5€

## ACQUA

**CASTALIE** plate ou pétillante (eau rendue potable par traitement) 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.*