

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

CAFFETTERIA

[supplément boisson végétale 1,5€]

CAFÉ GRINGO IL NOSTRO CAFFÈ	4€
DÉCAFÉINÉ (<i>naturellement décaféiné à l'eau</i>)	4€
CAPPUCCINO	5,5€
CIOCCOLATA CALDA	5€
LATTE	5,5€
LATTE [CHAI, MATCHA, GOLDEN]	8€
AFFOGATO AL CAFFÈ (<i>boule de glace fior di latte et espresso</i>)	8€

THÉS

PHILIP'S BLEND COLLECTION T. <i>Earl Grey Darjeeling, Assam, Ceylan, bergamote</i>	5,5€
GINSENG CITRON COLLECTION T. <i>Sencha, ginseng, citron aux propriétés tonifiantes</i>	5,5€
BALLADE À MARRAKECH COLLECTION T. <i>Thé vert de Chine, menthe nana</i>	5,5€
MISTRAL GAGNANT COLLECTION T. <i>Thé blanc, pamplemousse, framboise, fleur</i>	5,5€
IRISH BREAKFAST COLLECTION T. <i>Mélange de thés corsés à la mode Irlandaise</i>	5,5€
SENCHA OP FUJI COLLECTION T. <i>Sencha délicat à la saveur végétale et iodée</i>	5,5€

INFUSIONS

INFUSIONE DI ROSMARINO O TIMO <i>Infusion de thym ou romarin frais</i>	5€
CANARINO <i>Infusion d'écorces de citron</i>	5,5€
N°1 LIGNE L'INFUSEUR <i>Citronnelle, chicorée, rooibos, ananas, pissenlit, réglisse</i>	5,5€
N°2 CALME L'INFUSEUR <i>Fleur d'oranger, verveine, fenouil, bleuet, lavande</i>	5,5€
N°3 DIGESTIF L'INFUSEUR <i>Romarin, sauge, thym, menthe, anis, réglisse, basilic</i>	5,5€
N°4 TONIQUE L'INFUSEUR <i>Menthe, citron, gingembre, ginseng, maté, cannelle</i>	5,5€
N°5 DÉLICE L'INFUSEUR <i>Verveine, marjolaine, coquelicot, vigne rouge, framboise</i>	5,5€
N°6 DÉ-TOX L'INFUSEUR <i>Pomme, genévrier, hibiscus, ortie, maté, cassis</i>	5,5€

ACQUA

CASTALIE <i>plate ou pétillante (eau rendue potable par traitement)</i>	75cl	5€
EAU DE SOURCE CASTELLO - BRESCIA - ITALIE <i>plate ou pétillante</i>	50cl	6€
	100cl	8€

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

I FORMAGGI

PIATTO DI FORMAGGI 16€
Sélection de fromages du marché et mostarda di Cremona

IL FORMAGGIO 9€
Fromage au choix

I DOLCI

TIRAMISÙ 12€
Tiramisu au café

PAVLOVA 14€
Meringue, crème mascarpone et marron, crème de châtaignes et zestes de bergamote

TORTA AL LIMONE 13€
Tarte citron, zestes de citron vert et petite meringue

PANNA "ROTTA", CLEMENTINA E MANDARINI CINESI CANDITI 14€
Panna cotta, gelée de clémentine, kumquats confits, oxalys et baie d'Andaliman

BABA AL RUM, CREMA AL MASCARPONE E FRUTTI DI STAGIONE 13€
Baba au rhum, crème mascarpone et fruits de saison

FRUTTI DI STAGIONE 14€
Fruits frais et sorbet citron basilic

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

STRACCIATELLA 11€
Glace fior di latte et copeaux de chocolat noir 70% de cacao

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, citron basilic, cerise noire...

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

APERITIVI

BELLINI *nectar de pêche et prosecco* 15€

AMERIQ *Q bitter, Q vermut rosso, soda, zestes de citron* 14€

NERONE *cynar, Q vermut rosso, chinotto, zestes d'orange* 14€

APEROL *aperol, prosecco, soda, orange* 13€

Q BITTER *Q bitter, prosecco soda, orange* 13€

JUS DE FRUITS

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

JUS DETOX *carotte, pomme, orange, gingembre, citron* 10€

JUS DETOX *kiwi, pomme, gingembre* 10€

JUS DETOX *concombre, céleri, pomme, citron* 10€

CITRONNADE *gingembre, miel, curcuma* 8€

Cocktails de fruits - sans alcool, sans conservateur, sans colorant, sans gluten, vegan [25cl]

NYMPHETTE BORDERLINE *fraise, goyave, violette* 7€

COUGAR BORDERLINE *mangue, citron vert, verveine* 7€

ICED DRINKS MAISON

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

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

CAFÉ FRAPPÉ *gringo il nostro caffè* 7€

SODAS

CEDRATA BALADIN 25cl 6€

COLA / SPUMA NERA BALADIN 33cl 6€

ROSE LEMONADE FENTIMANS 25cl 7€

MANDARIN & SEVILLE ORANGE JIGGER FENTIMANS 25cl 7€

HOT GINGER BEER LUSCOMBE 27cl 7€

CIDRE, SMALL BATCH MAISON SASSY 33cl 8€

BIÈRE, COTTA 21 MASTRI BIRRAI UMBRI 30cl 10€

ANTIPASTI

INSALATA FRESCA <i>Ricotta, tomates confites, pesto de basilic, pousses et trévis, noisettes du Piémont</i>	15 €
TREVISO, SPECK, MOZZARELLA E CLEMENTINE <i>Salades amères, speck, mozzarella di bufala, clémentines et parmigiano reggiano</i>	17 €
ORZO BIO, MOSCARDINI AL POMODORO <i>Supions à la tomate et orge bio d'Ombrie</i>	15 €
TORTINO DI ZUCCA, FUNGHI DI BOSCO E TARTUFO NERO <i>Comme un soufflé au potimarron, poêlée de champignons des bois et truffe noire</i>	23 €
MOZZARELLINE FRITTE ALLA PUTTANESCA <i>Petites mozzarella frites et sauce puttanesca</i>	14 €
TORTA DI POMODORI CONFIT E CREMA CACIO E PEPE <i>Tatin de tomates confites et crème cacio e pepe</i>	16 €
VITELLO TONNATO <i>Noix de veau, fenouil, câpres et crème de thon</i>	18 €
BRESAOLA, RUCOLA E PARMIGIANO <i>Bresaola, roquette et parmigiano reggiano</i>	17 €
ORATA CRUDA, BURRATA E BOTTARGA <i>Dorade crue, burrata et poutargue</i>	19 €
CINTA SENESE DELLA TENUTA TERRA DI SIENA <i>Prosciutto toscano cinto senese, maison Terra di Siena</i>	15 €
MOZZARELLA DI BUFALA (500GR) <i>Magnifique mozzarella de 500gr à partager</i>	37 €

LA PASTA

SCIALATIELLI, CARCIOFI, BOTTARGA E SCORZA DI LIMONE <i>Scialatielli, artichauts, poutargue et zeste de citron</i>	25 €
BUCATINI ALL'AMATRICIANA <i>Bucatini, tomate bio, pecorino et joue de cochon croustillante</i>	23 €
LINGUINE CACIO E PEPE <i>Linguine à la crème de fromage de brebis et poivre noir</i>	21 €
SPAGHETTI ALLE VONGOLE E TARTUFI DI MARE, POMODORINI E BOTTARGA <i>Spaghetti aux coques et palourdes, tomates cerises et poutargue</i>	25 €
RAVIOLI RICOTTA, CREMA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO <i>Ravioli ricotta, crème de parmigiano reggiano et truffe noire</i>	34 €

PIATTI

SEPPIA GRIGLIATA, SALMORIGLIO E INSALATA <i>Seiche grillée, salmoriglio et salade de Trévis</i>	27 €
BRANZINO COTTO AL CARTOCCIO <i>Filet de bar, coques, tomates, olives taggiasche, câpres et poêlée de pousses d'épinards</i>	30 €
TAGLIATA TOSCANA <i>Émincé de filet de bœuf, roquette et parmigiano reggiano</i>	34 €
SELLA D'AGNELLO, POLENTA CREMOSA E CAVOLO FARCITO <i>Noisette d'agneau, crème de polenta, chou farci aux champignons et jus balsamique</i>	35 €
"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 €
CONTORNI "ON THE SIDE" <i>Roquette et parmigiano reggiano</i>	7 €
<i>Pousses d'épinards sautées</i>	7 €
<i>Poêlée de champignons des bois (supplément truffe noire 5 €)</i>	9 €
<i>Purée de pomme de terre maison (supplément truffe noire 5 €)</i>	7 €

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