

RISTORANTE
NATIONAL

CUCINA ITALIANA

N. 243 RUE SAINT MARTIN

75003 PARIS - FR

ANTIPASTI

CARCIOFI ALLA GIUDIA E CREMA DI PARMIGIANO <i>Artichauts frits à la romaine, crème de parmesan</i>	16€
POLPO CROCCANTE, BURRATA E MERTENSIA <i>Poulpe croustillant, burrata di bufala et feuille d'huître</i>	19€
INSALATA D'AUTUNNO <i>Endives rouges, potimarron, fromage de chèvre de Sicile, raisins et graines de courge toastées</i>	15€
CAVOLFIORE ARROSTITO E BAGNA CAUDA <i>Chou-fleur rôti, crème d'anchois et ail, graines de courge toastées</i>	14€
ORATA CRUDA, BURRATA E BOTTARGA <i>Dorade crue, burrata di bufala et poutargue</i>	19€
MOZZARELLINE FRITTE ALLA PUTTANESCA <i>Petites mozzarella frites, sauce tomate, olives, câpres et anchois</i>	15€
TORTA DI POMODORI CONFIT E CREMA CACIO E PEPE <i>Tatin de tomates confites et crème cacio e pepe</i>	16€
VITELLO TONNATO <i>Fines tranches de rôti de veau, crème de thon, anchois et câpres, fenouil</i>	18€
CINTA SENESE DELLA TENUTA TERRA DI SIENA <i>Prosciutto toscan cinta senese, maison Terra di Siena</i>	15€
MOZZARELLA DI BUFALA [500GR] <i>Magnifique mozzarella de 500gr à partager</i>	37€

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

LA PASTA

TONNARELLI CACIO E PEPE	21 €
<i>Tonnarelli à la crème de fromage de brebis et poivre noir</i>	
BUCATINI ALL'AMATRICIANA	23 €
<i>Bucatini, sauce tomate, joue de cochon croustillante et pecorino</i>	
SPAGHETTI ALLE CIME DI RAPA, ACCIUGHE E BOTTARGA	25 €
<i>Spaghetti, pousses de brocoli sauvage, anchois, ail, poutargue et zestes de citron</i>	
LINGUINE MOSCARDINI	24 €
<i>Linguine, petits poulpes et sauce tomate légèrement spicy</i>	
GNOCCHI ALLA ROMANA, FUNGHI DI BOSCO E TARTUFO NERO	34 €
<i>Gnocchi de semoule de blé au parmesan, champignons des bois sautés et truffe noire</i>	

PIATTI

SEPPIA GRIGLIATA, SALMORIGLIO, FINOCCHIO E RUCOLA	29 €
<i>Seiche grillée, salmoriglio, fenouil et roquette</i>	
BRANZINO COTTO AL CARTOCCIO	30 €
<i>Filet de bar, coques, tomates, olives noires leccino et câpres cuits en papillote, poêlée de pousses d'épinards</i>	
AGNELLO CANDITO CON MELANZANE	35 €
<i>Confit d'agneau et aubergine, mini légumes de saison rôtis au beurre et à l'estragon</i>	
TAGLIATA TOSCANA	34 €
<i>Émincé de filet de bœuf, roquette, artichauts marinés et parmigiano reggiano</i>	
"LA" MILANESE, PURÉ O INSALATA DI RUCOLA [POUR 2]	68 €
<i>"Vraie" milanaise, purée de pommes de terre ou salade de roquette au choix</i>	
CONTORNI "ON THE SIDE"	
<i>Roquette et parmigiano reggiano</i>	7 €
<i>Pousses d'épinards sautées</i>	7 €
<i>Purée de pomme de terre maison / et truffe noire</i>	7 € / 12 €
<i>Poêlée de champignons des bois / et truffe noire</i>	9 € / 14 €

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

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

MILLEFOGLIE ALLA CREMA DI NOCCIOLA E GRANO SARACENO 13€
Mille-feuille à la crème de noisette, noisettes caramélisées et sarrasin toasté

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

PAVLOVA 14€
Meringue, crème fouettée au mascarpone, mangue, fruits de la passion et amandes effilées toastées

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

GELATI E SORBETTI GELATERIA POZZETTO 10€
Glaces gianduja, fior di latte, pistache de Bronte, noisette et sorbet du jour

*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.*