

Siena

Bienvenue chez Siena !

Nous avons imaginé notre carte comme une invitation au voyage.

Une immersion dépaystante en Toscane pour éveiller vos sens et vos papilles.

Vous y trouverez des plats inspirés de la générosité et de l'authenticité
de la cuisine italienne.

Des recettes Maison concoctées à partir de produits de saison que nous avons
pris le soin de sourcer ici et là, chez des producteurs passionnés.

Des plats ensoleillés et savoureux assortis de desserts gourmands
à déguster à tout moment de la journée.

Une carte pour tous les appétits et toutes les envies!

Welcome to Siena!

We have designed our menu as an invitation to travel.

An immersion providing a delightful change of scenery in Tuscany.

*In Siena, you will find dishes inspired by the generosity and authenticity
of Italian cuisine. Homemade recipes crafted from seasonal ingredients that we
have carefully sourced from passionate producers.*

*Sunny and flavorful dishes paired with delicious desserts to enjoy
at any time of the day.*

A menu created for all appetites and cravings!

Antipasti

Salumi italiani

Nos charcuteries sont accompagnées de Focaccia maison.

- * Bresaola della Valtellina 22
(Fines tranches de boeuf séché, sélection de la région de Lombardy)
(Thin dried beef slices, selection from the region of Lombardy)
- * Culatello di Zibello 25
(Fines tranches de jambon cru et séché, produit dans la province de Parme)
(Thin dried ham slices, produced in the province of Parma)
- Vellutata di Zucca** 16
Velouté de potimarron
Pumpkin soup
- Burrata « PUGLIESE »** 24
Burrata 125 gr (mozzarella typique des Pouilles) accompagnée de tomates de saison et “son fameux vinaigre balsamique caramélisé maison”
Burrata 125 gr (typical mozzarella from Puglia) with seasonal tomatoes and “its famous homemade caramelised balsamic vinegar”
- Burrata al tartufo** 59
Burrata 300 gr à la truffe (mozzarella typique des Pouilles) accompagnée de tomates de saison, truffe noire et huile de truffe
Truffle burrata 300 gr (typical mozzarella from Puglia) with seasonal tomatoes, black truffle and truffle oil
- Arancini** 22
Risotto pané au citron, saumon gravlax, zeste de citron vert
Breaded lemon risotto, gravlax salmon, lime zest
- Calamari fritti** 22
Calamars frits accompagnés d’une sauce spicy mayo
Pan fried calamari and its spicy mayo sauce
- Salmone marinato** 26
Coeur de saumon cru tranché, aneth, crème citronnée et blinis
Sliced raw centre-cut salmon, dill, lemon cream and blinis
- Vitello tonnato** 25
Veau cuit à basse température, sauce crémeuse au thon, câpres, pickles d’oignons, croûtons, herbes fraîches
Veal scallop, creamy tuna sauce, capers, onions pickles, croutons, fresh herbs
- Caviar italien**
Caviar Royal Calvisus « oscietra selection », blinis
Caviar Royal Calvisus « oscietra selection » with blinis
- 30gr 120
- 50gr 190

Crudo

- Carpaccio di manzo** **25**
Filet de boeuf mûré, sauce rémoulade, roquette, parmesan, tomates cerises
Matured beef filet, remoulade sauce, arugula, parmesan, cherry tomatoes
- Carpaccio di orata** **28**
Daurade, huile d'olive citronnée, pickles d'oignons rouges, citron caviar, œufs de saumon
Sea Bream, lemon olive oil, red onion pickles, lemon caviar, salmon eggs
- Tartare di tonno** **32**
Tartare de thon, avocat, accompagné de sa sauce soja citronnée à la noisette
Tuna tartare, avocado, soy sauce, lemon, hazelnut

Insalate

- Insalata César** **24**
Salade romaine, suprême de volaille pané, olives taggiasca, tomates datterino, parmesan, croûtons
Romaine salad, breaded chicken breast, taggiasca olives, datterino tomatoes, parmesan, croutons
- Insalata di spinaci** **24**
Salade d'épinards, vinaigrette Siena, poutargue, pecorino râpé, neige de choux-fleurs
Spinach salad, Siena dressing, bottarga, pecorino, cauliflower snow
- Insalata king crab** **49**
Cœur de laitue, King crab, avocat, grenades, huile d'olive, citron
Lettuce heart, King crab, avocado, pomegranate, olive oil, lemon

Pasta & risotto

Signatures

Linguine Cacio e Pepe

32

Linguine, sauce au pecorino et poivre, servies dans une meule de pecorino

Linguine, pecorino sauce and pepper served in wheel of pecorino cheese

Ravioli al tartufo

45

Ravioli "maison" farcis à la burrata, sauce à la crème de truffe noire de saison

Homemade ravioli stuffed with burrata and ricotta cheese, black seasonal truffle sauce

Linguine all'astice

49

Linguine, demi homard bleu, bisque de homard maison

Linguine, half blue lobster, lobster bisque

Siena rigatoni

27

Rigatoni à la sauce rosée (crème et sauce tomate) légèrement relevée, tomates cerises

Spicy rigatoni with a lightly spiced rosé sauce (cream and tomato sauce)

Pappardelle al ragù di manzo

29

Pappardelle au ragoût de boeuf et légumes mijotés, parmesan

Pappardelle with beef and simmered vegetables ragout, parmesan

Linguine alle vongole veraci

34

Pâtes aux palourdes, tomates cerises, ail et persil, vin blanc

Pasta with clams, cherry tomatoes, garlic and parsley, stewed white wine

Taglierini al caviale

59

10 gr de caviar Royal Calvisius, crème à base de beurre, vodka et parmesan

10 g Royal Calvisius caviar with butter cream vodka and parmesan cheese

Risotto veneziano

39

Risotto crémeux à la burrata et noix de Saint-Jacques poêlées, zeste de citron

Creamy risotto with burrata and fried scallops, lemon zest

Carne

La milanese	37
Côte de veau panée à la milanaise, tomates cerises, roquette <i>Fried veal milanaise style, cherry tomatoes, arugula</i>	
Piccata al limone	29
Escalope de veau à la sauce citronnée <i>Veal escalope with lemon sauce</i>	
Filetto alla griglia	42
Filet de bœuf maturé, sauce pepe verde <i>Grilled beef tenderloin, pepe verde sauce</i>	
Wagyu de Kagoshima	145
Faux filet de boeuf Wagyu A5 de Kagoshima (Japon) pour 2 personnes (300 gr) <i>Kagoshima A5 Wagyu beef (Japan) for 2 people (300 gr)</i>	

Pesci

Polpo alla griglia	32
Poulpe grillé, stracciatella, tomates Datterino, citron confit, gremolata <i>Grilled octopus, stracciatella, Datterino tomatoes, lemon confit, gremolata</i>	
Capesante	42
Noix de Saint-Jacques à la plancha, crème de pomme de terre à l'ail <i>Roasting scallops, potato and garlic cream</i>	
Branzino e carciofo	39
Filet de bar et artichauts <i>Seabass and artichokes</i>	
La sogliola	62
Très belle sole / <i>Dover sole</i>	

Contorni

Accompagnement/ Sides

Frites maison / <i>French fries</i>	8
Haricots verts / <i>French beans</i>	8
Coeur de sucrine, tomate datterino / <i>Heart of lettuce, datterino</i>	8
Penne al Pomodoro	8
Purée de pommes de terre / <i>Mashed potatoes</i>	8
Purée de pommes de terre truffée / <i>Truffled mashed potatoes</i>	18

Pizze

- Margherita** 19
Sauce tomate, Fior di latte, basilic frais.
Tomato sauce, Fior di latte, fresh basil
- Melanzana** 24
Sauce tomate, mozzarella di buffala, aubergines confites, ail
Tomato sauce, mozzarella di bufala, candied eggplant, garlic
- Diavola** 26
Sauce tomate, fior di latte, spianata piquante, Nduja, stracciatella, miel et piment
Tomato sauce, fior di latte, spicy sausage, stracciatella cheese, honey, red chili
- Italiana** 29
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, culatta di suino, burrata, roquette, tomates cerises
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, culatta di suino, burrata, arugula cherry tomatoes
- Al Tartufo** 45
Mascarpone à la truffe, Fior di latte, pecorino, râpé de truffes de saison
Black truffle mascarpone, Fior di latte, pecorino, grated fresh seasonal truffle

Dolce

A partager - To share

Siena Saint-Honoré 29

Pâte feuilletée croustillante, choux crémeux à la vanille de Madagascar, caramel beurre salé

Crispy pastry, Madagascar vanilla puffs, salted butter caramel

Assiette de fruits de saison 28

Seasonal fruits

La Dolce Vita 55

Assortiment de 4 desserts suggestion du chef

Assortment of 4 desserts/ Chef's suggestion

Torta al limone meringata 15

Tarte au citron meringuée

Lemon meringue pie

Churros Nocciolata 14

Beignets croustillants, accompagnés de Nocciolata

Churros with their Nocciolata sauce

Babà al Limoncello 14

Sirop d'agrumes, limoncello, accompagné de sa crème vanillée

Baba poached in its citrus limoncello syrup, with vanilla cream

Profiterole al pistacchio 15

Glace pistache, éclats de pistaches grillées, sauce chocolat

Pistacchio ice cream, pistacchio, chocolate sauce

Pavlova 15

Meringue croquante, crémeux aux fruits rouges, chantilly, fruits rouges frais et son coulis

Creamy red fruit, vanilla whipped cream, fresh red fruit, meringue, raspberry coulis

Tiramisù 14

Tiramisù classique

Tiramisù classico

Sorbetti/Gelati (2 boules au choix. 2 scoops of your choice) 10

Pistache, vanille, chocolat, citron, griotte

Pistacchio, vanilla, chocolate, lemon, cherry



35, place du Marché Saint-Honoré
75001 PARIS

+33 (0)1 88 83 00 88
www.restaurant-siena.com
📍 siena.paris

Une liste des allergènes est à votre disposition n'hésitez pas à la demander.
Prix net en euro, service inclu. La maison n'accepte pas les chèques.

*A list of allergens is at your disposal do not hesitate to ask for it.
Net prices in euro. Service included The house does not accept checks.*

Vente à emporter disponible
Take away service available