

# Siena

Bienvenue chez Siena !

Nous avons imaginé notre carte comme une invitation au voyage.

Une immersion dépayssante 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 25  
(Fines tranches de boeuf séché Angus, sélection de la région de Lombardy)  
(*Thin dried beef slices, selection from the region of Lombardy*)
- \* Manzo Affumicato 25  
(Fines tranches de boeuf fumé)  
(*Thin smoked beef slices*)

## 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*

## Asparagi 19

Asperges vertes, stracciatella et pistaches

*Green asparagus, stracciatella and pistachio*

## Arancini 39

Risotto pané au citron, saumon fumé, caviar et zeste de citron vert

*Breaded lemon risotto, smoked salmon, caviar and lime zest*

## Calamari fritti 22

Calamars frits accompagnés d'une sauce spicy mayo

*Pan fried calamari and its spicy mayo sauce*

## Salmone affumicato 32

Coeur de saumon fumé tranché, aneth, crème citronnée et blinis

*Sliced smoked 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*

## Caviale

Caviar Oscietre Impérial de Sologne, blinis

- 30gr / 50gr

120 / 190

Caviar Béluga Impérial, blinis

- 30gr

320

---

## Crudo

---

- Carpaccio di manzo** 25  
Filet de boeuf maturé, 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 fagiolini** 24  
Pousses d'épinard, haricots verts, champignons de Paris crus, tomates cerises, ricotta fumée, pesto  
*Spinach, green beans, raw button mushroom cherry tomatoes, smoked ricotta, pesto*
- Insalata estiva** 24  
Sucrine, concombre, avocat, pêches, stracciatella et noisettes  
*Sucrine lettuce, cucumber, avocado, peaches, stracciatella and hazelnuts*
- 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

<b>Linguine Cacio e Pepe</b>	<b>32</b>
Linguine, sauce au pecorino et poivre, servies dans une meule de pecorino <i>Linguine, pecorino sauce and pepper served in wheel of pecorino cheese</i>	
<b>Ravioli al tartufo</b>	<b>45</b>
Ravioli “maison” farcis à la burrata, sauce à la crème de truffe noire de saison <i>Homemade ravioli stuffed with burrata and ricotta cheese, black seasonal truffle sauce</i>	
<b>Linguine all’astice</b>	<b>49</b>
Linguine, demi homard bleu, bisque de homard maison <i>Linguine, half blue lobster, lobster bisque</i>	
<b>Il Raviolo</b>	<b>35 / 59</b>
Grand ravioli fait maison, ricotta, jaune d’oeuf coulant (supplément caviar) <i>Big homemade ravioli, ricotta, melting egg yolk (extra caviar)</i>	

<b>Siena rigatoni</b>	<b>27</b>
Rigatoni à la sauce rosée (crème et sauce tomate) légèrement relevée, tomates cerises <i>Spicy rigatoni with a lightly spiced rosé sauce (cream and tomato sauce)</i>	
<b>Paccheri al ragù bianco di wagyu</b>	<b>39</b>
Paccheri au ragoût de boeuf Wagyu <i>Paccheri with Wagyu beef ragout</i>	
<b>Linguine alle vongole veraci</b>	<b>34</b>
Pâtes aux palourdes, tomates cerises, ail et persil, vin blanc <i>Pasta with clams, cherry tomatoes, garlic and parsley, stewed white wine</i>	
<b>Risotto con piselli gamberro rosso</b>	<b>45</b>
Risotto aux petits pois, crevettes rouges, zeste de citron <i>Risotto with peas, red shrimp, lemon zest</i>	

---

## Carne

---

<b>La milanese</b>	52
Tomahawk de veau panné pour 2 personnes <i>Fried Tomahawk veal for 2 people</i>	
<b>Piccata al limone</b>	29
Escalope de veau à la sauce citronnée <i>Veal escalope with lemon sauce</i>	
<b>Filetto alla griglia</b>	42
Filet de bœuf maturé, sauce pepe verde <i>Grilled beef tenderloin, pepe verde sauce</i>	
<b>Wagyu de Kagoshima</b>	155
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

---

<b>Polpo alla griglia</b>	32
Poulpe grillé, stracciatella, tomates Datterino, citron confit, gremolata <i>Grilled octopus, stracciatella, Datterino tomatoes, lemon confit, gremolata</i>	
<b>Tonno al sesamo nero</b>	45
Mi-cuit de thon au sésame noir servi avec salade d'épinards, vinaigrette à la truffe et gelée de citron vert <i>Semi-cooked tuna with black sesame served with spinach, truffle vinaigrette and lime jelly</i>	
<b>Branzino e carciofo</b>	39
Filet de bar et artichauts <i>Seabass and artichokes</i>	
<b>La sogliola</b>	65
Très belle sole Meunière / <i>Sole Meunière</i>	

---

## Contorni

---

<b>Accompagnements / Sides</b>	
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  
Crème de mascarpone et ricotta à la truffe, Fior di latte, pecorino, râpé de truffes de saison  
*Truffle mascarpone and ricotta, Fior di latte, pecorino, grated fresh seasonal truffle*
- Salmone e Caviale** 69  
Crème fraîche, saumon fumé, 20gr de caviar  
*Fresh cream, smoked salmon, caviar*

# 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 sélectionnés par le chef

*Assortment of 4 desserts selected by the chef*

## **Torta meringata alle fragole**

15

Tarte à la fraise meringuée

*Strawberry 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*

## **Caffè Affogato**

14

Boule de glace vanille fusionnée avec un café expresso bien chaud

*Vanilla ice cream topped with a hot espresso*

## **Tiramisù**

14

Tiramisù classique

*Tiramisù classico*

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

10

Pistache, vanille, chocolat, citron, griotte

*Pistachio, vanilla, chocolate, lemon, cherry*



35, place du Marché Saint-Honoré  
75001 PARIS

+33 (0)1 88 83 00 88  
[www.restaurant-siena.com](http://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*