

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

- * 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)
- * Prosciutto di Parma e Bufala 35
(Fines tranches de jambon de parme 18 mois d'affinage avec Mozzarella di Bufala Campana)
(Thin slices of parma ham 18 months of aging with Mozzarella di Bufala Campana)

Vellutata di funghi porcini 18

Velouté de cèpes, ricotta fumée et croûtons

Porcini mushroom velouté, smoked ricotta, and croutons

Burrata « PUGLIESE » 24

Burrata 125 gr, tomates de saison et "son fameux vinaigre balsamique caramélisé maison"

Burrata 125 gr, seasonal tomatoes and "its famous homemade caramelised balsamic vinegar"

Burrata al tartufo 59

Burrata 300 gr à la truffe, tomates de saison, truffe noire et huile de truffe

Truffle burrata 300 gr, 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

120 / 190

- 30gr / 50gr

Caviar Béluga Impérial, blinis

320

- 30gr

Crudo

Carpaccio di manzo 25
Filet de boeuf mûr, roquette, parmesan, tomates cerises
Matured beef filet, 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 dell'orto 24
Laitue, avocat, endive rouge, tomates cerises, asperges, radis, concombre, pamplemousse, grenade, huile d'olive citronnée
Lettuce, avocado, red endive, cherry tomatoes, asparagus, radish, cucumber, grapefruit, pomegranate, lemon-infused olive oil

Insalata king crab 49
Cœur de laitue, King crab, avocat, grenades, huile d'olive, citron
Lettuce heart, King crab, avocado, pomegranate, olive oil, lemon

Insalata di fagiolini 24
Pousses d'épinard, haricots verts, champignons crus, tomates cerises, ricotta fumée, pesto
Spinach, green beans, raw button mushrooms, cherry tomatoes, smoked ricotta, pesto

Signatures

Pici Cacio e Pepe	35
Pâtes typiques de la Toscane, sauce au pecorino et poivre, servies dans une meule de pecorino <i>Typical pasta of Tuscany, pecorino sauce and pepper served in a wheel of pecorino cheese</i>	
Ravioli al tartufo	49
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>	
Linguine all’astice	55
Linguine, demi homard bleu, bisque de homard maison <i>Linguine, half blue lobster, lobster bisque</i>	
Siena rigatoni	27
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>	
Paccheri al ragù bianco di wagyu	45
Paccheri au ragoût de boeuf Wagyu <i>Paccheri with Wagyu beef ragout</i>	
Linguine alle vongole veraci	34
Pâtes aux palourdes, tomates cerises, ail et persil, vin blanc <i>Pasta with clams, cherry tomatoes, garlic and parsley, stewed white wine</i>	
Tagliatelle ai porcini	39
Tagliatelles, panna et cèpes <i>Tagliatelle, panna and porcini mushrooms</i>	
Taglierini al caviale	75
20g de caviar Oscietre Impérial, crème à base de beurre, vodka et parmesan <i>20g Oscietre Impérial caviar with butter cream vodka and parmesan cheese</i>	
Risotto al King Crab e porri	45
Risotto King Crab, poireaux et zeste de citron <i>King Crab risotto, leeks, and lemon zest</i>	

Carne

La milanese	52
Tomahawk de veau panné <i>Fried Tomahawk veal</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>	
Costoletta di vitello ai porcini	59
Tomahawk de veau et poêlée de cèpes <i>Tomahawk veal and sautéed porcini mushrooms</i>	
Wagyu de Kagoshima	165
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>	
Tonno al sesamo nero	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>	
Branzino e carciofo	39
Filet de bar et artichauts <i>Seabass and artichokes</i>	
La sogliola	65
Très belle sole Meunière / <i>Sole Meunière</i>	

Contorni

Accompagnements / 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
- Pesto verde bruschetta** 24
Pesto de basilic, mozzarella fior di latte, dés de tomates concassées façon bruschetta
Basilic pesto, mozzarella fior di latte, bruschetta-style diced tomatoes
- 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

Churros Nocciolata	15
Beignets croustillants, accompagnés de Nocciolata <i>Churros with their Nocciolata sauce</i>	
Torta al limone	15
Tarte au citron meringuée <i>Lemon meringue pie</i>	
Moelleux au chocolat	16
Servi avec sa boule de glace vanille <i>Chocolate cake served with a scoop of vanilla ice cream</i>	
Ananas arrosto al miele	18
Ananas rôti au miel, crumble, servi avec sa boule de glace vanille <i>Roasted pineapple with honey, crumble, served with a scoop of vanilla ice cream</i>	
Pavlova	16
Meringue croquante, crémeux aux fruits rouges, chantilly, fruits rouges frais et son coulis <i>Creamy red fruit, vanilla whipped cream, fresh red fruit, meringue, raspberry coulis</i>	
Caffè Affogato	14
Boule de glace vanille fusionnée avec un café expresso bien chaud <i>Vanilla ice cream topped with a hot espresso</i>	
Tiramisù	15
Tiramisù classique <i>Tiramisù classico</i>	
Assiette de fruits de saison	32
<i>Seasonal fruits</i>	
Sorbetti/Gelati (2 boules au choix. 2 scoops of your choice)	10
Pistache, vanille, chocolat, citron, griotte <i>Pistachio, vanilla, chocolate, lemon, cherry</i>	

A partager - To share

Siena Saint-Honoré	29
Pâte feuilletée croustillante, choux crémeux à la vanille de Madagascar, caramel beurre salé <i>Crispy pastry, Madagascar vanilla puffs, salted butter caramel</i>	
Macedonia di frutta	65
Grande assiette de fruits de saison et fruits givrés (pour 4 personnes) <i>Large plate of seasonal fruits and frozen fruits (for 4 people)</i>	
La Dolce Vita	59
Assortiment de 4 desserts sélectionnés par le chef <i>Assortment of 4 desserts selected by the chef</i>	



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