

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, sélection de la région de Valtellina)
(Thin dried beef slices, selection from the region of Valtellina)

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)

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 **24**
Asperges vertes, stracciatella et pistaches
Green asparagus, stracciatella and pistachio

Vitello tonnato **25**
Veau cuit à basse température, thon, câpres, anchois, croutons et sauce mayonnaise
Slow-cooked veal with tuna, capers, anchovies, croutons, and mayonnaise sauce

Arancini **39**
Risotto au fromage et citron pané, saumon fumé, caviar et zeste de citron vert
Breaded lemon cheese rice, smoked salmon, caviar and lime zest

Calamari fritti **26**
Calamars frits accompagnés d'une sauce spicy mayo
Pan fried calamari and its spicy mayo sauce

Salmone affumicato **32**
Coeur de saumon fumé tranché, crème citronnée et blinis
Sliced smoked salmon, lemon cream and blinis

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, roquette, parmesan, tomates cerises
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 sauce soja citronnée
Tuna tartare, avocado, soy sauce, lemon

Insalate

- Insalata César** 26
Salade romaine, suprême de volaille panée, olives taggiasches, tomates datterino, parmesan, croûtons et sauce César
Romaine salad, breaded chicken breast, taggiasche olives, datterino tomatoes, parmesan, croutons, César sauce
- Insalata estiva** 24
Cœur de laitue, avocat, pêches, stracciatella, concombre et noisettes
Lettuce heart, avocado, peaches, stracciatella, cucumber and hazelnuts
- Insalata d'indivia** 24
Endives, gorgonzola, pommes, noix caramélisées, et sauce vinaigrette à la moutarde à l'ancienne maison
Endives, gorgonzola, apples, caramelized walnuts and homemade mustard vinaigrette dressing
- Insalata King crab** 49
Cœur de laitue, King crab, avocat, grenade, huile d'olive, citron
Lettuce heart, King crab, avocado, pomegranate, olive oil, lemon

Pasta & risotto

Signatures

| | |
|---|-----------|
| Pici Cacio e Pepe | 35 |
| <i>Pâtes typiques de la Toscane, sauce au pecorino et poivre, servies dans une meule de pecorino</i> <i>Typical pasta of Tuscany, pecorino sauce and pepper served in a wheel of pecorino cheese</i> | |
| Ravioli al tartufo | 49 |
| <i>Ravioli "maison" farcis à la burrata, sauce à la crème de truffe noire de saison</i> <i>Homemade ravioli stuffed with burrata and ricotta cheese, black seasonal truffle sauce</i> | |
| Linguine all'astice | 55 |
| <i>Linguine, demi homard bleu, bisque de homard maison</i> <i>Linguine, half blue lobster, lobster bisque</i> | |
| Paccheri al ragù bianco di wagyu | 45 |
| <i>Paccheri au ragoût de boeuf Wagyu</i> <i>Paccheri with Wagyu beef ragout</i> | |
| Siena rigatoni | 29 |
| <i>Rigatoni à la sauce rosée légèrement relevée à la vodka</i> <i>Rigatoni with a lightly spiced pink vodka sauce</i> | |
| Pici al limone e tonno crudo | 32 |
| <i>Pâtes typiques de la Toscane, crème de citron et tartare de thon</i> <i>Typical pasta of Tuscany, lemon cream and tuna tartare</i> | |
| Rigatoni alle spugnole | 35 |
| <i>Rigatoni aux morilles</i> <i>Rigatoni with morel mushrooms</i> | |
| Linguine alle vongole veraci | 34 |
| <i>Pâtes aux palourdes, tomates cerises, ail et persil, vin blanc</i> <i>Pasta with clams, cherry tomatoes, garlic and parsley, stewed white wine</i> | |
| Tagliolini ai gamberi rossi e caviale | 59 |
| <i>Tagliolini aux gamberi rossi (crevettes rouges de Sicile), caviar</i> <i>Tagliolini with red Sicilian prawns, caviar</i> | |
| Risotto con scampi e asparagi | 45 |
| <i>Risotto aux langoustines et asperges</i> <i>Creamy risotto with langoustines and asparagus</i> | |

Carne

| | |
|---|-----|
| Milanese orecchie di elefante | 52 |
| Escalope milanaise façon oreille d'éléphant <i>Milanese-style veal cutlet, elephant ear style</i> | |
| Piccata al limone | 35 |
| Escalope de veau à la sauce citronnée <i>Veal escalope with lemon sauce</i> | |
| Filetto di manzo | 42 |
| Filet de bœuf, sauce pepe verde (servie à part) <i>Beef fillet, green pepper sauce (on the side)</i> | |
| Wagyu de Kagoshima | 165 |
| Entrecôte de boeuf Wagyu A5 de Kagoshima (Japon) pour 2 personnes (300 gr) <i>Kagoshima A5 Wagyu beef ribeye (Japan) for 2 people (300 gr)</i> | |

Pesci

| | |
|---|----|
| Polpo alla griglia | 52 |
| Poulpe grillé, tomates cerises, tomates confites, stracciatella et roquette <i>Grilled octopus, cherry tomatoes, confit tomatoes, stracciatella, and arugula</i> | |
| Branzino e carciofo | 39 |
| Filet de bar et artichauts <i>Seabass and artichokes</i> | |
| Gamberoni alla griglia | 45 |
| Grandes gambas rôties <i>Roasted king prawns</i> | |
| La sogliola | 65 |
| Très belle sole Meunière / <i>Sole Meunière</i> | |

Contorni

| | | | |
|---|----|---|----|
| Purée de pommes de terre <i>Mashed potatoes</i> | 10 | Haricots verts <i>French beans</i> | 10 |
| Riz Basmati parfumé à la coco et au gingembre <i>Coconut and ginger-scented Basmati rice</i> | 10 | Salade verte <i>Green salad</i> | 10 |
| Pommes de terre grenaille <i>Roasted baby potatoes</i> | 10 | Penne al Pomodoro <i>Penne with fresh tomato sauce</i> | 10 |
| Frites maison <i>French fries</i> | 10 | 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 bufala, 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, jambon de Parme, burrata, roquette, tomates cerises

Tomato sauce, mozzarella fior di latte, Parma ham, 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

Dolce

| | |
|---|-----------|
| Churros Nocciolata | 15 |
| Beignets croustillants, accompagnés de Nocciolata | |
| <i>Churros with their Nocciolata sauce</i> | |
| Torta alle fragole meringata | 15 |
| Tarte à la fraise meringuée | |
| <i>Strawberry meringue pie</i> | |
| Pavlova | 16 |
| Meringue croquante, crémeux aux fruits rouges, chantilly, fruits rouges frais et coulis | |
| <i>Creamy red fruit, vanilla whipped cream, fresh red fruit, meringue, raspberry coulis</i> | |
| Tiramisù | 15 |
| Tiramisù classique | |
| <i>Tiramisù classico</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> | |
| Caffè Affogato | 14 |
| Boule de glace vanille fusionnée avec un café expresso bien chaud | |
| <i>Vanilla ice cream topped with a hot espresso</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](https://www.instagram.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