

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

Vellutata di Zucca	18
Velouté de potimarron onctueux, relevé d'une touche de ricotta fumée et d'huile d'olive <i>Creamy pumpkin velouté with smoked ricotta and olive oil</i>	
Burrata « PUGLIESE »	24
Burrata 125 gr, tomates de saison et "son fameux vinaigre balsamique caramélisé maison" <i>Burrata 125 gr, seasonal tomatoes and "its famous homemade caramelised balsamic vinegar"</i>	
Burrata al tartufo	59
Burrata 300 gr à la truffe, tomates de saison, truffe noire et huile de truffe <i>Truffle burrata 300 gr, seasonal tomatoes, black truffle and truffle oil</i>	
Focaccina all'astice	39
Lobster roll revisité à l'italienne garnie de homard, avocat, mayonnaise et citron caviar <i>Italian style lobster roll filled with lobster, avocado, mayonnaise and lemon caviar</i>	
Vitello tonnato	26
Veau cuit à basse température, thon, câpres, anchois, croutons et sauce mayonnaise <i>Slow-cooked veal with tuna, capers, anchovies, croutons and mayonnaise sauce</i>	
Arancini	39
Risotto au fromage et citron pané, saumon fumé, caviar et zeste de citron vert <i>Breaded lemon cheese rice, smoked salmon, caviar and lime zest</i>	
Calamari fritti	26
Calamars frits accompagnés d'une sauce spicy mayo <i>Fried calamari and its spicy mayo sauce</i>	
Salmone affumicato	32
Coeur de saumon fumé tranché, crème citronnée et blinis <i>Sliced smoked salmon, lemon cream and blinis</i>	
Pizzetta al Salmone e Caviale	45
Mini pizza croustillante garnie de saumon fumé, crème légère et caviar <i>Crispy mini pizza topped with smoked salmon, light cream and caviar</i>	
Caviale	
Caviar Oscietre Impérial de Sologne, blinis - 30gr / 50gr	120 / 190
Caviar Béluga Impérial, blinis - 30gr	320

Salumi italiani

Bresaola della Valtellina (Fines tranches de boeuf séché, sélection de la région de Valtellina) (Thin dried beef slices, selection from the region of Valtellina)	25
Prosciutto di Parma e Bufala (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)	35

Crudo

Carpaccio di manzo Filet de boeuf, roquette, parmesan, tomates cerises <i>Beef filet, arugula, parmesan, cherry tomatoes</i>	25
Carpaccio di orata Daurade, huile d'olive citronnée, pickles d'oignons rouges, citron caviar, œufs de saumon <i>Sea bream, lemon olive oil, red onion pickles, lemon caviar, salmon eggs</i>	28
Tartare di tonno Tartare de thon, avocat, accompagné de sauce soja citronnée <i>Tuna tartare, avocado, soy sauce, lemon</i>	32

Insalate

Insalata César Salade romaine, suprême de volaille panée, olives taggiasches, tomates datterino, parmesan, croûtons et sauce César <i>Romaine salad, breaded chicken breast, taggiasche olives, datterino tomatoes, parmesan, croutons, César sauce</i>	26
Insalata dell'orto Laitue, avocat, endive rouge, tomates cerises, asperges, radis, concombre, pamplemousse, grenade, huile d'olive citronnée <i>Lettuce, avocado, red endive, cherry tomatoes, asparagus, radish, cucumber, grapefruit, pomegranate, lemon-infused olive oil</i>	25
Insalata d'indivia Endives, gorgonzola, pommes, noix caramélisées, et sauce vinaigrette à la moutarde à l'ancienne maison <i>Endives, gorgonzola, apples, caramelized walnuts and homemade mustard vinaigrette dressing</i>	24
Insalata King crab Cœur de laitue, King crab, avocat, grenade, huile d'olive, citron <i>Lettuce heart, King crab, avocado, pomegranate, olive oil, lemon</i>	55

Pasta & risotto

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>	
Siena rigatoni	32
Rigatoni à la sauce rosée légèrement relevée à la vodka <i>Rigatoni with a lightly spiced pink vodka sauce</i>	
Linguine all'astice	55
Linguine, demi homard bleu, bisque de homard maison <i>Linguine, half blue lobster, lobster bisque</i>	
Paccheri al ragù bianco di wagyu	45
Paccheri au ragoût de boeuf Wagyu <i>Paccheri with Wagyu beef ragout</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>	
Tagliatelle Mare Verde	37
Tagliatelles fraîches à la crème de citron, noix de Saint-Jacques poêlées et pistaches <i>Fresh tagliatelle with lemon cream, seared scallops and pistachios</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>	
Tagliolini al caviale	59
Taglioni à la sauce crémeuse à la vodka, caviar et citron <i>Taglioni with creamy vodka sauce, topped with caviar and lemon zest</i>	
Risotto alla Milanese con Ossobuco	45
Risotto crémeux au safran, accompagné de son osso buco mijoté à la milanaise <i>Creamy saffron risotto served with traditional Milanese braised veal shank</i>	

Supplément truffe ou caviar disponible sur demande / Truffle or caviar supplement available upon request

Truffe + 20€ / Caviar (10gr) + 30€

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	32
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, crème d'artichauts et artichauts <i>Sea bass, artichokes cream and artichokes</i>	
Capesante al Tartufo	42
Noix de Saint-Jacques poêlées, servies avec une crème de pommes de terre et truffe noire <i>Seared scallops served with potato cream and black truffle</i>	
Gamberoni alla griglia	45
Grandes gambas rôties <i>Roasted king prawns</i>	
La sogliola	75
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	16
Beignets croustillants, accompagnés de Nocciolata	
<i>Churros with their Nocciolata sauce</i>	
Torta al limone meringata	16
Tarte au citron meringuée	
<i>Lemon meringue pie</i>	
Pavlova	18
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	16
Tiramisù classique	
<i>Tiramisù classico</i>	
Moelleux au chocolat	18
Servi avec sa boule de glace vanille	
<i>Chocolate cake served with a scoop of vanilla ice cream</i>	
Panna Cotta	16
Panna cotta soyeuse à la vanille, crumble, fruits rouges frais et coulis de fruits rouges	
<i>Silky vanilla panna cotta with crumble, fresh red berries and red berry coulis</i>	
Millefoglie	18
Millefeuille croustillant garni d'une crème légère à la vanille	
<i>Crispy puff pastry layered with light vanilla cream</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 crouillante, 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