

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

Crostata di melanzane	25
Tarte fine d'aubergine caramélisée au four, tomates confites, parmesan et stracciatella <i>Eggplant tart, caramelized in the oven, with tomato confit, parmesan and stracciatella</i>	
Asparagi	24
Asperges vertes, stracciatella crémeuse et éclats de pistache torréfiée <i>Green asparagus with creamy stracciatella and toasted pistachios</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 garni 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, croûtons et sauce mayonnaise <i>Slow-cooked veal with tuna, capers, anchovies, croutons and mayonnaise sauce</i>	
Carpaccio di carciofi	26
Carpaccio d’artichaut frais, avocat, roquette, copeaux de parmesan et citron caviar <i>Fresh artichoke carpaccio with avocado, arugula, shaved parmesan and lemon caviar</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 mayonnaise épicée <i>Fried calamari with spicy mayo sauce</i>	
Prosciutto di Parma e Bufala (Servie avec panettone salé/ <i>Served with savory panettone</i>)	35
Fines tranches de jambon de Parme 18 mois d’affinage avec Mozzarella di Bufala Campana <i>Thin slices of Parma ham 18 months of aging with Mozzarella di Bufala Campana</i>	
Caviale	
Caviar Oscietre Impérial de Sologne, blinis — 30gr / 50gr	120 / 190
Caviar Béluga Impérial, blinis — 30gr	320

Crudo

Carpaccio di manzo	25
Fines tranches de filet de bœuf, roquette, copeaux de Parmesan et tomates cerises	
<i>Thinly sliced beef fillet, arugula, Parmesan shavings, and cherry tomatoes</i>	
Carpaccio di orata	28
Fines tranches de daurade, huile d'olive citronnée, pickles d'oignons rouges, citron caviar et œufs de saumon	
<i>Thinly sliced sea bream, lemon olive oil, pickled red onions, finger lime, and salmon roe</i>	
Carpaccio di ricciola	39
Fines tranches de sérieole marinées à l'huile d'olive et citron truffé, truffe fraîche	
<i>Thinly sliced amberjack marinated in olive oil and truffled lemon, fresh truffle</i>	
Tartare di tonno	32
Tartare de thon, avocat, accompagné de sauce soja citronnée	
<i>Tuna tartare, avocado with a lemony soy sauce</i>	

Insalate

Insalata César	26
Salade romaine, suprême de volaille pané, olives taggiasche, tomates datterini, parmesan, croûtons et sauce César	
<i>Romaine salad, breaded chicken breast, taggiasche olives, datterini tomatoes, parmesan, croutons, César sauce</i>	
Insalata estiva	24
Laitue croquante, avocat, concombre, stracciatella, pêche fraîche et noisettes	
<i>Crisp salad with avocado, cucumber, stracciatella, fresh peach and hazelnuts</i>	
Insalata King crab	55
Cœur de laitue, King crab, avocat, grenade, huile d'olive, citron	
<i>Lettuce heart, King crab, avocado, pomegranate, olive oil, lemon</i>	

Pizzette

Salmone e Caviale	45
Pizzetta garnie de saumon fumé, de crème légère et de caviar	
<i>Pizzetta topped with smoked salmon, light cream and caviar</i>	
Tataki di Tonno	39
Pizzetta à la crème de sésame, tataki de thon, fior di latte et guacamole	
<i>Pizzetta with sesame cream, tuna tataki, fior di latte and guacamole</i>	
Wagyu	65
Pizzetta à la crème de Parmigiano Reggiano, fior di latte, carpaccio de Wagyu, roquette, truffe fraîche et copeaux de Parmigiano Reggiano	
<i>Pizzetta with Parmigiano Reggiano cream, fior di latte, Wagyu carpaccio, arugula, fresh truffle and Parmigiano Reggiano shavings</i>	

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 lightly spiced pink vodka sauce</i>	
Linguine all'astice	55
Linguine, demi homard bleu, bisque de homard maison <i>Linguine, half blue lobster, homemade 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>House-made ravioli stuffed with burrata, black seasonal truffle sauce</i>	

Paccheri alle Spugnole	36
-------------------------------	-----------

Paccheri aux morilles fraîches, sauce crémeuse
Paccheri with fresh morel mushrooms in a creamy sauce

Pici al limone e tartare di tonno	35
--	-----------

Pâtes typiques de la Toscane au citron accompagnés d'un tartare de thon frais
Traditional Tuscan lemon pasta served with fresh tuna tartare

Ravioli alla vodka e caviale	59
-------------------------------------	-----------

Ravioli « maison » dans une sauce crémeuse à la vodka, sublimés par une touche de caviar
House-made ravioli in a creamy lemon vodka sauce, finished with a touch of caviar

Linguine alle vongole veraci	34
-------------------------------------	-----------

Pâtes aux palourdes, tomates cerises, ail et persil, vin blanc
Pasta with clams, cherry tomatoes, garlic, parsley, and white wine

Risotto limone e gambero rosso	45
---------------------------------------	-----------

Risotto crémeux au citron, accompagné de gambas rouges, asperges et zestes de citron frais
Creamy lemon risotto served with red prawns, green asparagus and fresh lemon zest

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
Côte de veau à la milanaise, façon oreille d'éléphant <i>Milanese-style veal chop, elephant-ear cut</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 peppercorn sauce (on the side)</i>	
Wagyu de Kagoshima	165
Entrecôte de Bœuf 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>	
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 / Truffée <i>Mashed potatoes / Truffled</i>	10 / 18	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	Broccoletti e mandorle salate <i>Broccoletti and salted almonds</i>	14

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

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, fior di latte, jambon de Parme, burrata, roquette, tomates cerises

Tomato sauce, 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

Tiramisù	16
Tiramisù classique <i>Tiramisù classico</i>	
Churros Nocciolata	16
Beignets croustillants, accompagnés de Nocciolata <i>Churros with their Nocciolata sauce</i>	
Torta alle fragole meringata	18
Tarte à la fraise meringuée <i>Strawberry meringue pie</i>	
Pavlova	18
Meringue croquante, crémeux mangue-passion, chantilly, fruits de la passion frais, sorbet mangue et coulis mangue-passion <i>Crispy meringue, mango-passion cream, whipped cream, fresh passion fruit, mango sorbet and mango-passion coulis</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>	
Profiterole	18
Grosse chouquette façon profiterole, glace à la pistache et crème chantilly, pistaches caramélisées, chocolat chaud <i>Profiterole-style choux puff, pistachio pistachio ice cream and whipped cream, caramelized pistachios, hot chocolate</i>	
Assiette de fruits rouges	32
<i>Selection of fresh berries</i>	
Sorbetti/Gelati (2 boules au choix. 2 scoops of your choice)	15
Pistache, vanille, chocolat, citron, griotte, mangue <i>Pistachio, vanilla, chocolate, lemon, cherry, mango</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>	



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 inclus. 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