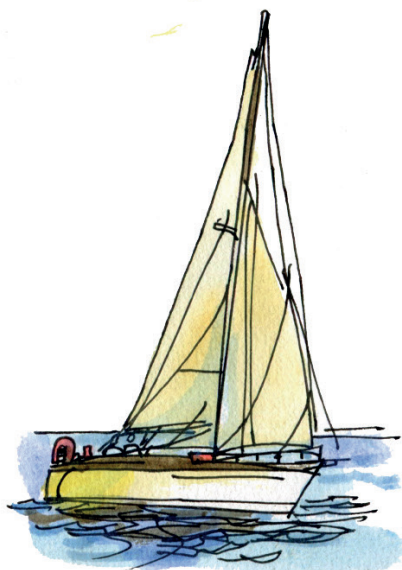
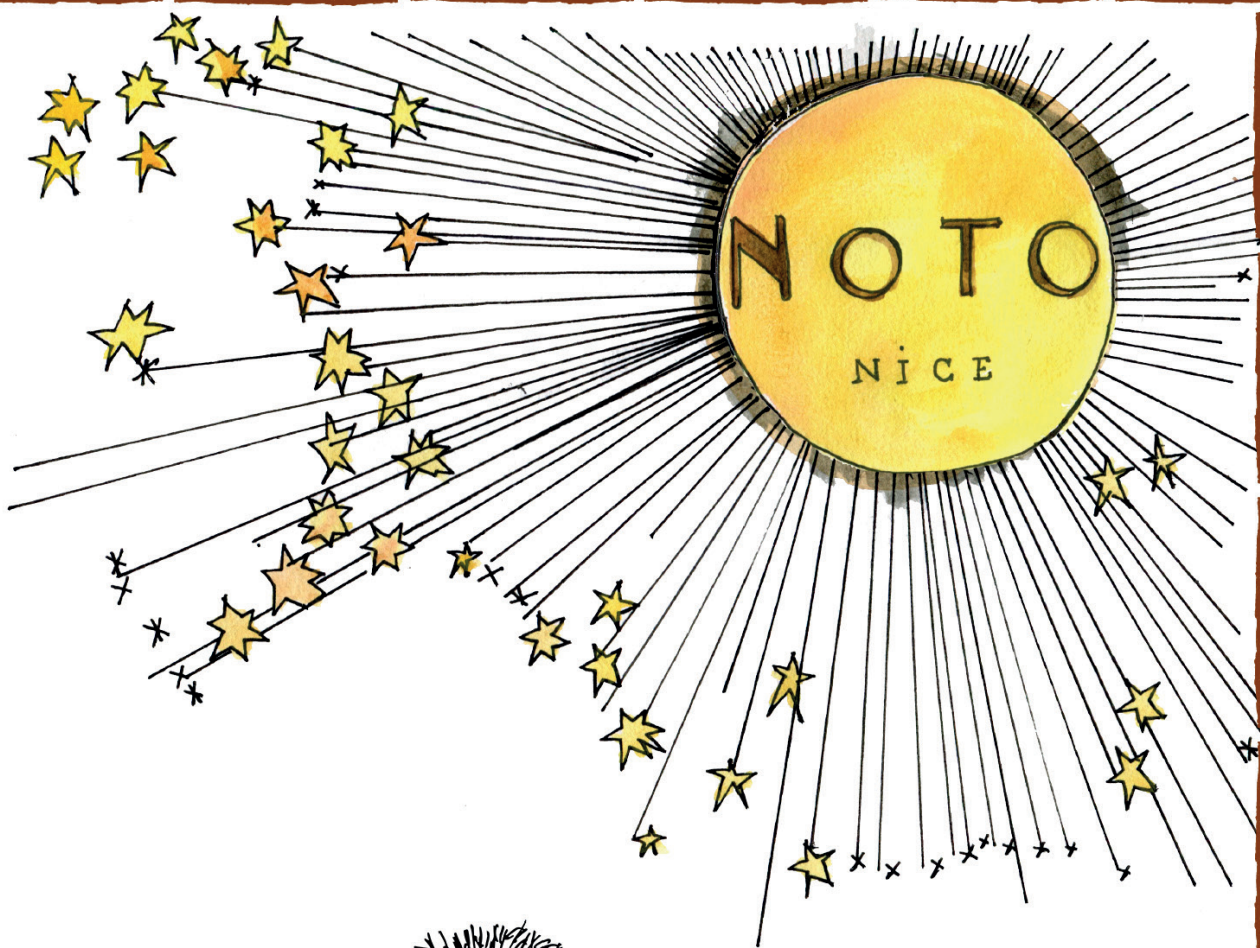
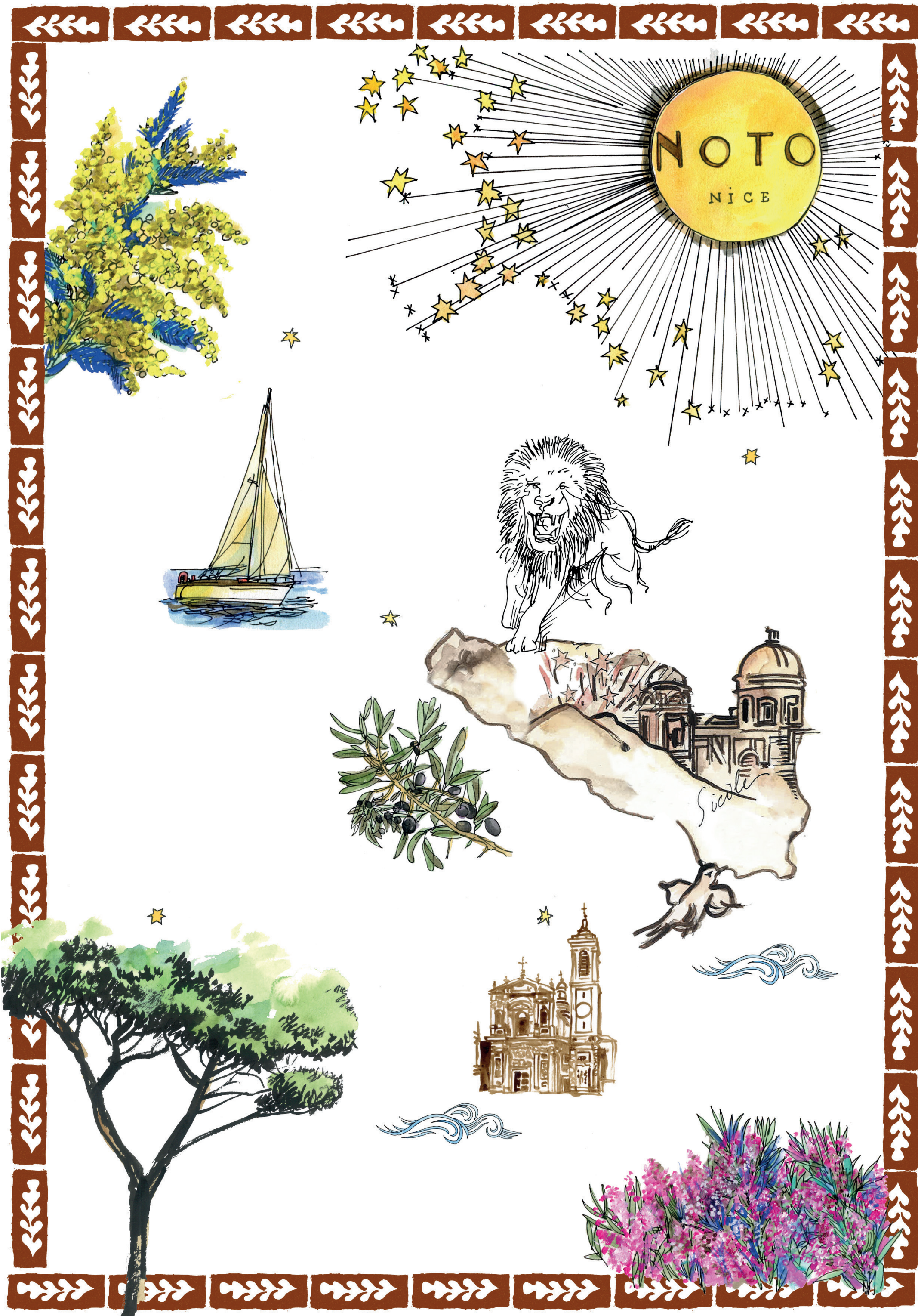






« La cuisine que je propose au Noto est une cuisine italienne, légèrement revisitée, généreuse et moderne centrée sur le produit et la matière. Noto c’est avant tout une cuisine joyeuse de partage ! Buon appetito e divertitevi !!! »

"At Noto I serve an Italian cuisine with a bit of a twist. One that is generous, modern, and favoring local products. Noto is first and foremost a warm and welcoming cuisine to be shared ! Buon appetito e divertitevi"

Emilio Giagnoni

Antipasti Entrées - Starters

« Vellutata di zucca, funghi E castagne » Velouté de potiron, champignons et châtaignes <i>Pumpkin velouté with mushrooms and chestnuts</i>	19 €
« Melanzane Alla Parmigiana » Aubergines gratinées au parmesan, concassée de tomates fraîches <i>Eggplant parmigiana, crushed fresh tomatoes</i>	22 €
« Carciofi E Parmigiano » <i>Avec poutargue - Add bottarga</i> Artichauts violets crus, parmesan <i>Raw purple artichokes, parmesan</i>	24 € +9€
« Insalata Nizza - Olbia » Salade Nice – Olbia - salade frisée, olives taggiasche, tomates cerises, ventrèche de thon, pommes de terre <i>Nice – Olbia Salad - Frisée lettuce, Taggiasca olives, cherry tomatoes, tuna belly (ventresca), potatoes</i>	30 €
« Cesare » Coeur de Romaine, dressing César, croûtons de pain <i>Romaine heart, Caesar dressing, bread croutons</i>	19 €
« Burrata 300G » Burrata des Pouilles de 300g et datterino de Sicile, à partager ou pas ! <i>300g Apulia’s Burrata and tomatoes, to share or not !</i>	38 €
« Burrata Al Tartufo 300g » Burrata des Pouilles de 300g et truffe fraîche <i>300g Apulia’s Burrata with fresh Truffle</i>	66 €
« Vitello Tonnato » Veau mi-cuit façon tonnato <i>Half-cooked veal in tonnato style</i>	26 €
« Manzo Pepe Verde » Carpaccio de boeuf, vinaigrette au poivre vert et parmesan <i>Beef carpaccio, green pepper vinaigrette and parmesan</i>	25 €
« Carpaccio Di Branzino » Carpaccio de loup de mer, poivre de Sichuan, huile d’olive, piment d’Espelette <i>Sea bass carpaccio, Sichuan pepper, olive oil, Espelette pepper</i>	27 €
« Ventresca Di Tonno » Ventrèche de thon en cru, huile de Méditerranée et pignons de pin <i>Tuna belly in crudo, Mediterranean oil and pine nuts</i>	29 €
« Ricciola » Sashimi de Sériole, vinaigrette au citron vert <i>Yellowtail sashimi, lime vinaigrette, and candied tomatoes</i>	26 €
« Carpaccio Di Gamberi » <i>Avec Caviar - Add Caviar</i> Carpaccio de gambas rouges, ricotta fraîche et citron caviar <i>Red prawn carpaccio, fresh ricotta and finger lime</i>	34 € +50€

Pasta Les pâtes - Pastas

« Spaghetti Al Pomodoro » Spaghetti, sauce tomate, tomates datterino et basilic frais <i>Spaghetti, tomato sauce, datterino tomatoes, and fresh basil</i>	26 €
« Pici Cacio, Pepe, E Lime » Pâtes longues, pecorino, poivre noir et zestes de citron vert <i>Long pasta, pecorino, black pepper and lime</i>	28 €
« Paccheri Al Branzino E Pomodorini » Paccheri au loup de mer et tomates datterino <i>Paccheri pasta with seabass and datterino tomatoes</i>	31 €
« Linguine Alle Vongole » Linguine aux palourdes et coques <i>Linguine pasta with clams and cockles</i>	32 €
« Tagliolini Al Tartufo » Tagliolini aux oeufs à la truffe fraîche <i>Egg tagliolini with fresh truffle</i>	49 €
« Pasta Al Caviale » Tagliolini aux oeufs, Caviar Casparian Golden Imperial <i>Egg tagliolini with Casparian Golden Imperial caviar</i>	96 €
« Risotto Ai Funghi Di Stagione E Crema Di Parmigiano » Risotto aux champignons de saison et crème de Parmesan <i>Seasonal mushrooms risotto and Parmesan cream</i>	34 €
« Risotto Al Tartufo Da condividere » Risotto à la Truffe fraîche, servi dans la meule de Parmesan – à partager <i>Fresh Truffle risotto – to share</i>	140 €

Secondi Plats - Main courses

« Orata E Carciofi » Filet de daurade rôti, purée d’artichauts et pommes de terre rissolées <i>Roasted sea bream fillet, artichoke purée and roasted potatoes</i>	34 €
« Tonno Alla Puttanesca Piccante » Mi-cuit de thon au poivre, sauce Puttanesca piquante, poudre d’olives et câpres « cucunci » <i>Half-cooked tuna with pepper, spicy puttanesca sauce, olive powder and capers « cucunci »</i>	39 €
« Triglia, puré di patate all’aglio, salsa allo zafferano » Rouget, purée de pomme de terre à l’ail, sauce au Safran <i>Red mullet with garlic mashed potatoes and saffron sauce</i>	32 €
« La Sogliola Di Noto » Sole aux câpres et citron <i>Dover sole with capers and lemon</i>	78 €
« Costolette di Agnello » Côtelettes d’agneau rôties, huile aux herbes, tomates séchées <i>Roasted lamb chops, herb oil, sundried tomatoes</i>	39 €
« Tagliata Di Black Angus » Tagliata de bœuf Black Angus, espuma de pommes de terre au parmesan, jus à la Truffe noire <i>Black Angus beef tagliata, potato espuma with parmesan, black truffle jus</i>	55 €
« La famosa Costata Di Manzo Dei Fratelli Metzger » - Da condividere La fameuse côte de boeuf des frères Metzger - À partager <i>The famous Metzger brothers prime rib - To share</i>	160 €

Contorni Accompagnements - Sides - 10€

« Insalata Di Spinaci Tartufo E Parmigiano » Salade de pousses d’épinards truffée et parmesan <i>Spinach salad with Truffle, Parmesan</i>	
« Verdure Di Stagione Saltate » Poêlée de légumes de saison <i>Sauteed seasonal vegetables</i>	
« Puré Di Patate » <i>Al Tartufo</i> Purée de pommes de terre <i>Mashed potatoes</i>	+10€
« Patate Fritte » <i>Al Tartufo</i> Frites <i>French fries</i>	+10€

*Thon Albacore - Thunnus Albacares