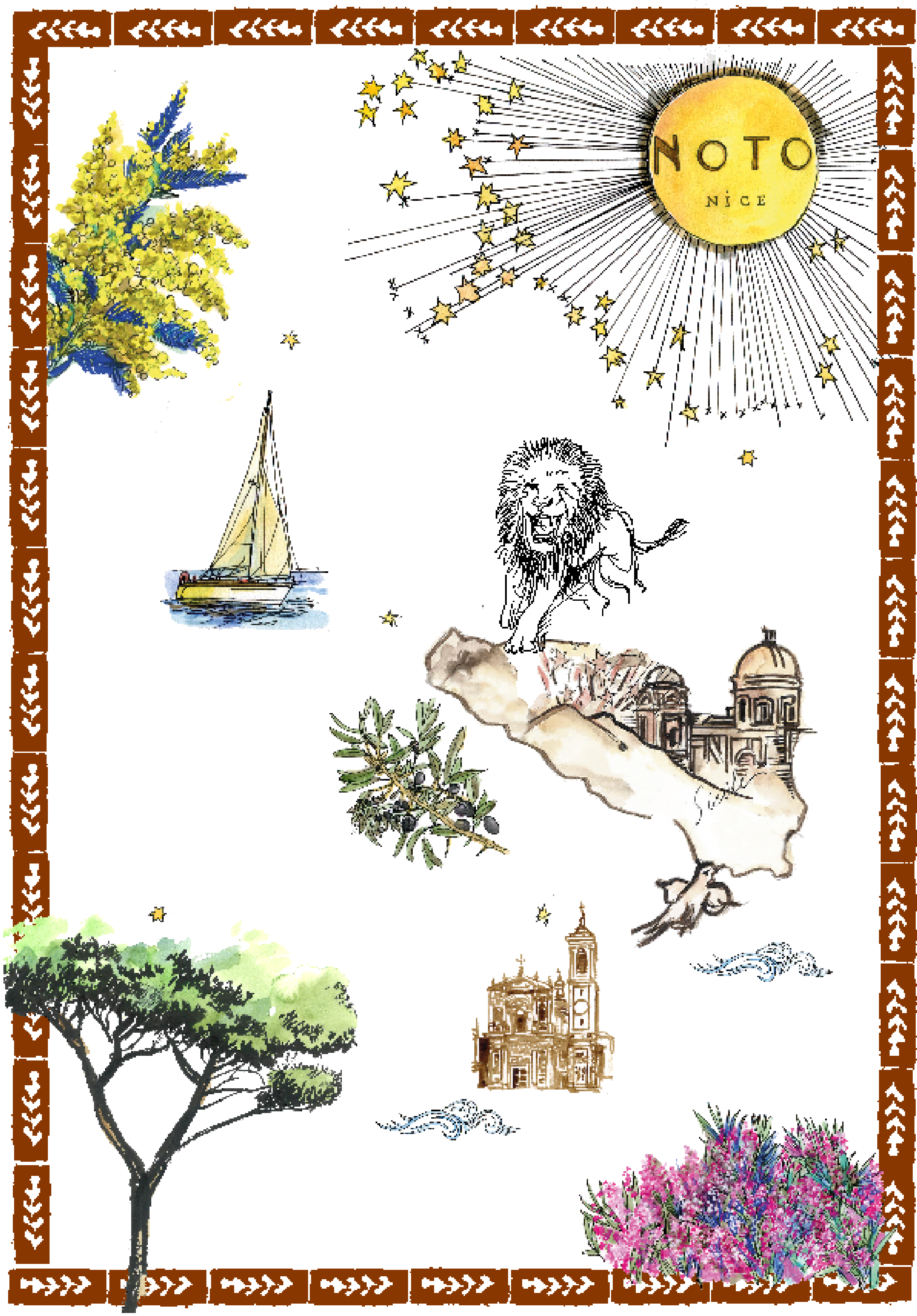






« La cuisine que je propose au Noto est une cuisine italienne, légèrement revisitée, généreuse et moderne centrée sur le produit et la matière. Noto c’est avant tout une cuisine joyeuse de partage ! Buon appetito e divertitevi !!! »

*"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

« Melanzane Alla Parmigiana » 22 €  
Aubergines gratinées au parmesan, concassée de tomates fraîches  
Eggplant parmigiana, crushed fresh tomatoes

« Carciofi E Parmigiano » 24 €  
+9€  
Avec poutargue - Add bottarga  
Artichauts violets crus, parmesan  
Raw purple artichokes, parmesan

« Cesare » 16 €  
+8€  
Avec poulet grillé - Add grilled chicken  
Coeur de Romaine, dressing César, croûtons de pain  
Romaine heart, Caesar dressing, bread croutons

« Mozzarella Di Bufala » 21 €  
Mozzarella di bufala, tomates datterino et basilic  
Mozzarella di Bufala, heirloom tomatoes and basil

« Burrata 300G Da Condividere » 32 €  
Burrata des Pouilles de 300g et datterino de Sicile – à partager  
300g Apulia’s Burrata and tomatoes – to share

« Burrata Al Tartufo 300g Da Condividere » 54 €  
Burrata des Pouilles de 300g et truffe fraîche – à partager  
300g Apulia’s Burrata with fresh Truffle

« Vitello Tonnato » 26 €  
Veau mi-cuit façon tonnato  
Half-cooked veal in tonnato style

« Manzo Pepe Verde » 25 €  
Carpaccio de boeuf, vinaigrette au poivre vert et parmesan  
Beef carpaccio, green pepper vinaigrette and parmesan

« Carpaccio Di Branzino » 25 €  
Carpaccio de loup de mer, poivre de Sichuan, huile d’olive, piment d’Espelette  
Sea bass carpaccio, Sichuan pepper, olive oil, Espelette pepper

« Ventresca Di Tonno » 29 €  
Ventrèche de thon· en crudo, huile de Méditerranée et pignons de pin  
Tuna belly in crudo, Mediterranean oil and pine nuts

« Carpaccio Di Gamberi » 34 €  
+50€  
Avec Caviar - Add Caviar  
Carpaccio de gambas rouges, ricotta fraîche et citron caviar  
Red prawn carpaccio, fresh ricotta and finger lime

Pasta Les pâtes- Pastas

« Spaghetti Al Pomodoro » 18 €  
Spaghetti, sauce tomate, tomates datterino et basilic frais  
Spaghetti, tomato sauce, datterino tomatoes, and fresh basil

« Paccheri Al Branzino E Pomodorini » 32 €  
Paccheri au loup de mer et tomates datterino  
Paccheri pasta with seabass and datterino tomatoes

« Linguine Alle Vongole » 31 €  
Linguine aux palourdes et coques  
Linguine pasta with clams and cockles

« Tagliolini Al Tartufo » 45 €  
Tagliolini aux oeufs à la truffe fraîche  
Egg tagliolini with fresh truffle

« Pasta Al Caviale » 96 €  
Tagliolini aux oeufs, Caviar Casparian Golden Imperial  
Egg tagliolini with Casparian Golden Imperial caviar

« Risotto Ai Pistilli Di Zafferano E Fiori Di Zucca » 34 €  
Risotto au safran et fleurs de courgette  
Saffron risotto with zucchini blossoms

« Risotto Al Tartufo » 43 €  
Risotto à la Truffe fraîche  
Fresh Truffle risotto

Secondi Plats - Main courses

« Orata E Carciofi » 34 €  
Filet de daurade rôti, purée d’artichauts et pommes de terre rissolées  
Roasted sea bream fillet, artichoke purée and roasted potatoes

« Tonno Alla Puttanesca Piccante » 36 €  
Mi-cuit de thon· au poivre, sauce Puttanesca piquante, poudre d’olives et câpres « cucunci »  
Half-cooked tuna with pepper, spicy puttanesca sauce, olive powder and capers « cucunci »

« La Sogliola di Noto da Condividere » 110 €  
Sole aux câpres et citron – à partager  
Dover sole with capers and lemon – to share

« Costolette di Agnello » 39 €  
Côtelettes d’agneau rôties, huile aux herbes, tomates séchées  
Roasted lamb chops, herb oil, sundried tomatoes

« Tagliata Di Black Angus » 55 €  
Tagliata de bœuf Black Angus, espuma de pommes de terre au parmesan, jus à la Truffe noire  
Black Angus beef tagliata, potato espuma with parmesan, black truffle jus

« La famosa Costata Di Manzo Dei Fratelli Metzger » - Da condividere 140 €  
La fameuse côte de boeuf des frères Metzger - À partager  
The famous Metzger brothers prime rib - To share

Contorni Accompagnements - Sides - 10€

« Insalata Di Spinaci Tartufo E Parmigiano »  
Salade de pousses d’épinards truffée et parmesan  
Spinach salad with Truffle, Parmesan

« Verdure Di Stagione Saltate »  
Poêlée de légumes de saison  
Sauteed seasonal vegetables

« Puré Di Patate » +10€  
Al Tartufo  
Purée de pommes de terre  
Mashed potatoes

« Patate Fritte » +10€  
Al Tartufo  
Frites  
French fries