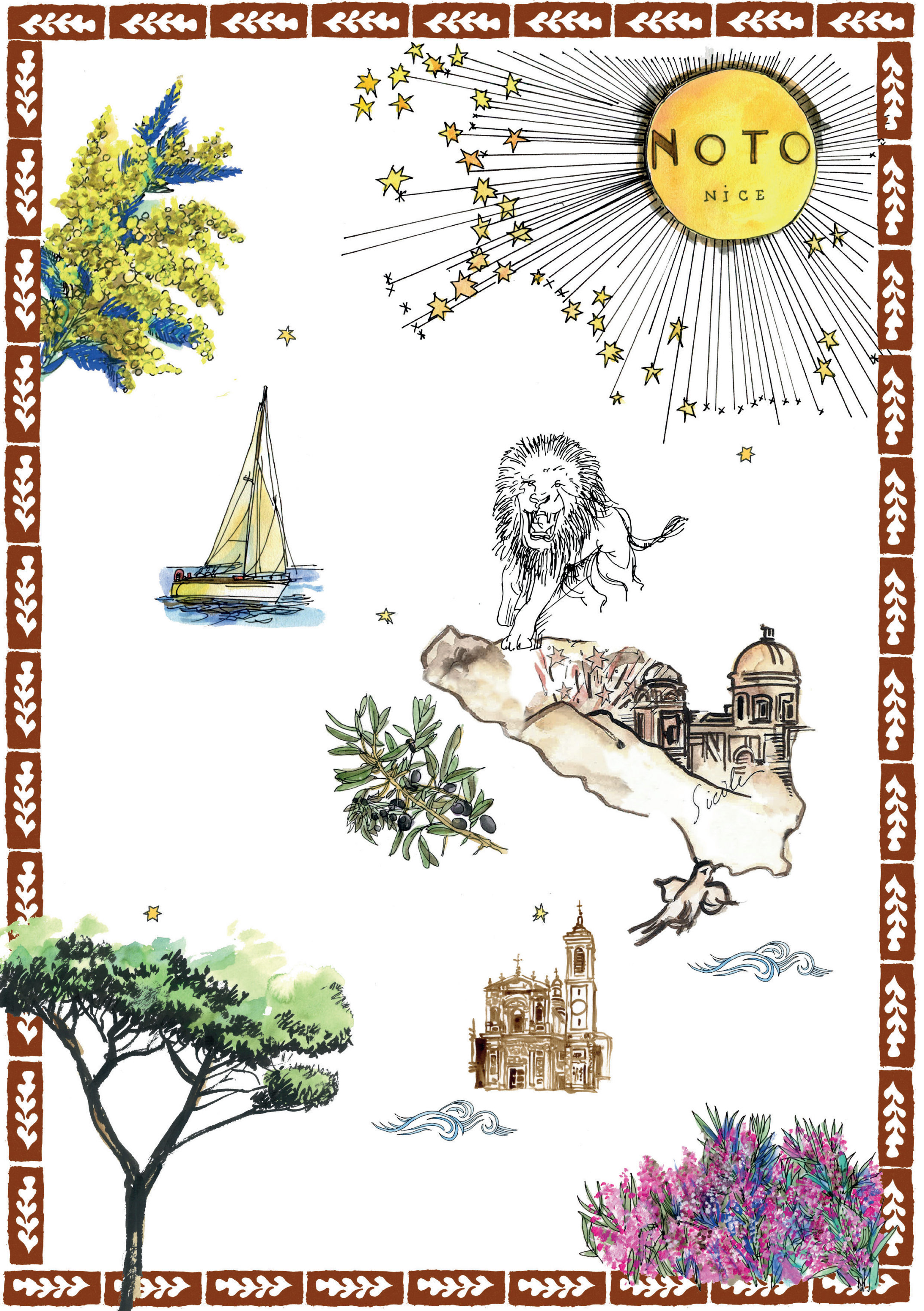






« La cuisine que je propose au Noto est une cuisine italienne, légèrement revisitée, généreuse et moderne centrée sur le produit et la matière. Noto c’est avant tout une cuisine joyeuse de partage ! Buon appetito e divertitevi !!! »

"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 » 19€
Velouté de potiron, champignons et châtaignes
Pumpkin velouté with mushrooms and chestnuts

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

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

« Insalata Olbia » 30€
Salade Olbia - salade frisée, olives taggiasche, tomates cerises, ventrèche de thon, pommes de terre et haricots verts
Olbia Salad- Frisée lettuce, Taggiasca olives, cherry tomatoes, tuna belly (ventresca), potatoes, green beans

« Cesare » 19€
Avec poulet grillé - Add grilled chicken +9€
Coeur de Romaine, dressing César, croûtons de pain
Romaine heart, Caesar dressing, bread croutons

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

« Burrata 300G Da Condividere » 36€
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 » 66€
Burrata des Pouilles de 300g et truffe fraîche – à partager
300g Apulia’s Burrata with fresh Truffle – to share

« 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 » 27€
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

« Ricciola » 26€
Sashimi de Sérïole, vinaigrette au citron vert
Yellowtail sashimi, lime vinaigrette, and candied tomatoes

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

Pasta Les pâtes - Pastas

« Spaghetti Al Pomodoro » 22€
Spaghetti, sauce tomate, tomates datterino et basilic frais
Spaghetti, tomato sauce, datterino tomatoes, and fresh basil

« Pici Cacio, Pepe, E Lime » 26€
Pâtes longues, pecorino, poivre noir et zestes de citron vert
Long pasta, pecorino, black pepper and lime

« 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 Funghi Di Stagione E Crema Di Parmigiano » 34€
Risotto aux champignons de saison et crème de Parmesan
Seasonal mushrooms risotto and Parmesan cream

« Risotto Al Tartufo Da Condividere » 140€
Risotto à la Truffe fraîche, servi dans la meule de Parmesan – à partager
Fresh Truffle risotto – to share

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 » 39€
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 »

« Triglia, Puré Di Patate All’aglio, Salsa Allo Zafferano » 32€
Rouget, purée de pomme de terre à l’ail, sauce au Safran
Red mullet with garlic mashed potatoes and saffron sauce

« La Sogliola Di Noto » 78€
Sole aux câpres et citron
Dover sole with capers and lemon

« 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 boeuf 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 160€
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 »
Al Tartufo +10€
Purée de pommes de terre
Mashed potatoes

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

*Thon Albacore - Thunnus Albacares

Prix net TTC. Service inclus.

Net price including tax. Service included.