



NOTO

PARIS

NOTO

PARIS

Sicily

NOTO

PARIS

Antipasti Entrées - Starters

« Focaccia al Tartufo » Focaccia à la truffe <i>Truffle focaccia</i>	68€
« Césaire » Authentique salade César <i>Authentic Cesar Salad</i>	18€
« Peperoni Dolci all'olio d'Oliva » Poivrons à l'huile d'olive <i>Sweet peperoni in olive oil</i>	16€
« Melanzane alla Parmigiana » Aubergines gratinées au parmesan <i>Eggplant parmigiana</i>	24€
« Carciofi e Botarga » Salade d'artichauts crus, céleri branche, poutargue <i>Salad of raw artichokes, celery, bottarga</i>	26€
« Vitello Tonnato » Lamelles de veau rosé, sauce thon et câpres <i>Slices of veal, tuna sauce and capers</i>	24€
« Spadellata di Vongole » Poêlée de palourdes, tomates cerises, ail, légèrement épicée <i>Sauteed clams, cherry tomatoes, garlic, lightly spiced</i>	25€
« Crudo di Tonno Melanzane » Thon cru comme un tataki, caviar d'aubergines, marjolaine <i>Tuna tataki with eggplant caviar, marjoram</i>	29€
« 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>	36€
« Burrata al Tartufo » Burrata des Pouilles de 300g et truffe <i>300g Apulia's Burrata with truffle</i>	66€
« Burrata al Caviale » Burrata des Pouilles de 300g et Caviar Casparian Golden Imperial <i>300g Apulia's Burrata with Casparian Golden Imperial Caviar</i>	95€
« Caviar Casparian Golden Imperial »	30g 200€ 125g 360€ 250g 600€ 1kg 2900€

Pasta Les pâtes - Pastas

« Mezze Maniche Pomodoro e Basilico » Pâtes courtes, sauce tomate, tomates cerises et basilic <i>Short pasta, tomato sauce, cherry, tomatoes and basil</i>	24€
« Linguine al Limone » Linguine au citron <i>Linguine with lemon</i>	25€
« Tagliatelle Crema al Parmigiano » Tagliatelle crème et parmesan <i>Cream and parmesan tagliatelles</i>	28€
« Linguine al Branzino e Pomodorini » Linguine au loup de mer et tomates cerises <i>Linguine with Sea bass and cherry tomatoes</i>	36€
« Linguine alle Vongole » Linguine aux palourdes <i>Linguine with clams</i>	32€

Carne Viandes - Meat

« Tagliata di Vitello alla Marsala » Entrecôte de veau façon tagliata sauce Marsala <i>Veal tagliata style Marsala sauce</i>	37€
« Noto Burger » Bœuf haché, caponata et provola ragusana <i>Noto hamburger with caponata and provola cheese</i>	36€
« Chateaubriand Pepe Verde » Chateaubriand de boeuf au poivre vert <i>Grilled Chateaubriand beef with green pepper sauce</i>	49€

Pesce Poissons - Fish

« Filetto di Branzino » Filet de loup de mer, agrumes et fenouil <i>Sea bass filet, citrus, fennel</i>	33€
« Trancio di Tonno » Steak de thon rouge grillé, huile d'olive vierge, tomates cerises et olives <i>Grilled red tuna steak, virgin olive oil, cherry tomatoes and capers</i>	35€

I Grandi Piatti di Noto

À partager ou pas ! / To share or not to share

« Risotto al Tartufo Nella Forma di Pecorino » Risotto à la truffe, servi dans la meule de Pecorino <i>Truffle Risotto in Pecorino wheel</i>	110€
« Tagliolini Al Tartufo » Tagliolini à la truffe <i>Truffle Tagliolini</i>	80€
« La Sogliola di Noto » Sole aux câpres et citron <i>Dover sole with capers and lemon</i>	100g 15€
« La famosa Costata di Manzo dei Fratelli Metzger » La fameuse Côte de boeuf des frères Metzger <i>The famous Metzger brothers prime rib</i>	100g 12€

Sides

Frites 10€ <i>French fries</i>
Tomates cerises 10€ <i>Cherry tomato</i>
Courgettes grillées 10€ <i>Grilled zucchini</i>
Pommes de terre au four 10€ <i>Baked potatoes</i>

Dolci

<i>Signature Noto - Tiramisu Pistacchio e Chocolat Blanc pour 2</i>	24€
Le Grand Baba au rhum à partager	28€
Grand plateau de fruits à partager	45€
Café gourmand	12€
Mousse au chocolat	12€
Gelato Grom	12€
Flûte sorbet limoncello & écorces de citron	14€