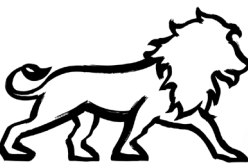




NOTO
PARIS


NOTO
PARIS





« 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 Funghi e Castagne » Velouté de champignons de saison et châtaignes <i>Seasonal mushroom and chestnut soup</i>	23€
« Melanzane Alla Parmigiana » Aubergines gratinées au parmesan <i>Eggplant parmigiana</i>	26€
« Carciofi e Bottarga » Artichauts violets crus, parmesan, et poutargue <i>Raw purple artichokes, parmesan, and bottarga</i>	29€
« 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 » 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>Hald-cooked veal in tonnato style</i>	29€
« Manzo Pepe Verde » Carpaccio de boeuf, vinaigrette au poivre vert et parmesan <i>Beef carpaccio, green pepper vinaigrette and parmesan</i>	28€
« Ventresca di Tonno » Ventrèche de thon en crudo, huile de méditerranéenne et pignons de pin <i>Tuna belly in crudo, Mediterranean oil and pine nuts</i>	36 €
« Carpaccio di Branzino » Carpaccio de bar, poivre de Sichuan, huile d’olive, piment d’Espelette <i>Sea bass carpaccio, Sichuan pepper, olive oil, Espelette pepper</i>	30€
« Ricciola » Sashimi de Sériole, vinaigrette au citron vert et tomates confites <i>Yellowtail sashimi, lime vinaigrette, and candied tomatoes</i>	27 €
« Tonno e Tartufo » Crudo de thon rouge à la Truffe fraîche <i>Red tuna crudo, with fresh truffle</i>	44€
« Spadellata di Vongole » Poêlée de palourdes, tomates cerises, ail, légèrement épicée <i>Sauteed clams, cherry tomatoes, garlic, lightly spiced</i>	25€

Caviar Casparian Golden Imperial	30g	120 €
	125g	360 €
	250g	600 €

Pasta Les pâtes - Pastas

« Spaghetti Al Pomodoro » Spaghetti, sauce tomate, tomates cerises et basilic <i>Spaghetti, tomato sauce, cherry tomatoes, and basil</i>	25 €
« Maccheroni Cacio, Pepe, e lime » Pâtes courtes, pecorino, poivre noir et zeste de citron vert <i>Short pasta, pecorino, black pepper and lime</i>	29€
« Tagliolini Al Tartufo Nero » Tagliolini à la Truffe fraîche <i>Fresh Truffled tagliolini</i>	68€
« Paccheri al Branzino e Pomodorini » Paccheri au bar et tomates cerises <i>Paccheri pasta with seabass and cherry tomatoes</i>	29€
« Linguine alle Vongole » Linguine aux palourdes <i>Linguine pasta with clams</i>	32 €
« Scialatielli all’Astice » Scialatielli au homard <i>Lobster scialatielli</i>	62 €
« Patate e Caviale » Gnocchi maison au Caviar Casparian Golden Imperial <i>Homemade gnocchi with Caviar</i>	98€
« Risotto Zucca, Taleggio e Castagne » Risotto potiron, taleggio et châtaignes <i>Pumpkin, taleggio and chestnut risotto</i>	29 €

Secondi Plats - Main courses

« Orata e Carciofi » Filet de daurade rôti, artichauts et pomme de terre <i>Roasted sea bream fillet, artichokes and 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>	38€
« La Sogliola di Noto » Sôle aux câpres et citron <i>Dover sole with capers and lemon</i>	72€
« Agnello » Côtelettes d’agneau de lait rôties, huile aux herbes, tomates séchées <i>Roasted milk-fed lamb chops, herb oil, sun-dried tomatoes</i>	39€
« Chateaubriand di Vitello » Chateaubriand de veau, sauce Marsala et noisettes grillées <i>Veal Chateaubriand, Marsala sauce and grilled hazelnuts</i>	49€
« Tagliata di Black Angus Spuma di Patate al Parmigiano, Jus al Tartufo Nero » Tagliata de black angus, espuma de pommes de terre au parmesan, jus à la truffe noire <i>Black angus tagliata, potato espuma with parmesan, black truffle jus</i>	51 €

I Grandi Piatti di Noto À partager ou pas! - To share or not!

« Risotto al Tartufo Nella Forma di Pecorino » Risotto à la Truffe fraîche, servi dans la meule de Pecorino <i>Fresh Truffle Risotto in Pecorino wheel</i>	140€
« 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 18€

Contorni - Accompagnements - Sides

Salade de pousses d’épinards au Parmesan	Spinach salad with Parmesan	10€
Poêlée de légumes de saisons	Sauteed seasonal vegetables	10€
Purée de pommes de terre	Mashed potatoes	10€
Purée de pommes de terre truffée	Truffled mashed potatoes	22 €
Frites	French fries	10€