





« 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** » 23 €
Velouté de champignons de saison et châtaignes
Seasonal mushroom and chestnut soup
- « **Carpaccio di Gamberi** » 38 €
Supplément Caviar +50€
Carpaccio de gambas rouges, ricotta fraîche et citron caviar
Red prawn carpaccio, fresh ricotta and finger lime
- « **Melanzane Alla Parmigiana** » 26 €
Aubergines gratinées au parmesan
Eggplant parmigiana
- « **Carciofi e Bottarga** » 29 €
Artichauts violets crus, parmesan, et poutargue
Raw purple artichokes, parmesan, and bottarga
- « **Cesare** » 19 €
Supplément poulet grillé +9€
Coeur de Romaine, dressing César, croûtons de pain
Romaine heart, Caesar dressing, bread croutons
- « **Burrata 300G** » 38 €
Burrata des Pouilles de 300g et datterino de Sicile, à partager ou pas !
300g Apulia's Burrata and tomatoes, to share or not !
- « **Burrata al Tartufo** » 66 €
Burrata des Pouilles de 300g et Truffe fraîche
300g Apulia's Burrata with fresh Truffle
- « **Vitello Tonnato** » 29 €
Veau mi-cuit façon tonnato
Half-cooked veal in tonnato style
- « **Manzo Pepe Verde** » 28 €
Carpaccio de boeuf, vinaigrette au poivre vert et parmesan
Beef carpaccio, green pepper vinaigrette and parmesan
- « **Ventresca di tonno** » 36 €
Ventrèche de thon en crudo, huile de Méditerranée et pignons de pin
Tuna belly in crudo, Mediterranean oil and pine nuts
- « **Carpaccio di Branzino** » 30 €
Carpaccio de bar, poivre de Sichuan, huile d'olive, piment d'Espelette
Sea bass carpaccio, Sichuan pepper, olive oil, Espelette pepper
- « **Ricciola** » 27 €
Sashimi de Sériole, vinaigrette au citron vert et tomates confites
Yellowtail sashimi, lime vinaigrette, and candied tomatoes
- « **Tonno e Tartufo** » 44 €
Crudo de thon rouge à la Truffe fraîche
Red tuna crudo, with fresh truffle
- « **Spadellata di Vongole** » 25 €
Poêlée de palourdes, tomates cerises, ail, légèrement épicée
Sauteed clams, cherry tomatoes, garlic, lightly spiced

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

Prix net TTC. Service inclus.

Pasta Les pâtes - Pastas

- « **Spaghetti Al Pomodoro** » 25 €
Spaghetti, sauce tomate, tomates cerises et basilic
Spaghetti, tomato sauce, cherry tomatoes, and basil
- « **Maccheroni cacio, Pepe, e lime** » 29 €
Pâtes courtes, pecorino, poivre noir et zestes de citron vert
Short pasta, pecorino, black pepper and lime
- « **Tagliolini Al Tartufo Nero** » 68 €
Tagliolini à la Truffe fraîche
Fresh Truffled tagliolini
- « **Paccheri al Branzino e Pomodorini** » 34 €
Paccheri au bar et tomates cerises
Paccheri pasta with seabass and cherry tomatoes
- « **Linguine alle Vongole** » 32 €
Linguine aux palourdes
Linguine pasta with clams
- « **Scialatielli all'astice** » 62 €
Scialatielli au homard
Lobster scialatielli
- « **Patate e Caviale** » 98 €
Gnocchi maison au Caviar Casparian Golden Imperial
Homemade gnocchi with Caviar
- « **Risotto Piselli, Fave e Burrata Affumicata** » 32 €
Risotto aux petits pois, fève et burrata fumée
Risotto with peas, fava beans, and smoked burrata
- « **Risotto al Tartufo Nella Forma di Pecorino** » - Per condividere 140 €
Risotto à la Truffe fraîche, servi dans la meule de Pecorino - À partager
Fresh Truffle Risotto in Pecorino wheel - To share

Secondi Plats - Main courses

- « **Orata e Carciofi** » 34 €
Filet de daurade rôti, artichauts et pommes de terre
Roasted sea bream fillet, artichokes and potatoes
- « **Tonno alla Puttanesca Piccante** » 38 €
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** » 72 €
Sole aux câpres et citron
Dover sole with capers and lemon
- « **Agnello di latte** » 39 €
Côtelettes d'agneau, huile aux herbes, tomates séchées
Roasted milk-fed lamb chops, herb oil, sun-dried tomatoes
- « **Chateaubriand di Vitello** » 49 €
Chateaubriand de veau, sauce Marsala et noisettes grillées
Veal Chateaubriand, Marsala sauce and grilled hazelnuts
- « **Tagliata di Black Angus Spuma di Patate al Parmigiano, Jus al Tartufo Nero** » 51 €
Tagliata de Black Angus, espuma de pommes de terre au parmesan, jus à la Truffe noire
Black Angus tagliata, potato espuma with parmesan, black truffle jus
- « **La famosa Costata di Manzo dei Fratelli Metzger** » - Per condividere 180 €
La fameuse côte de boeuf des frères Metzger - À partager
The famous Metzger brothers prime rib - To share

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 €
- Frites à la truffe** Truffle french fries 19 €

Net price including tax. Service included.