





« 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

« **Mozzarella Di Bufala** » 24€  
Mozzarella di Bufala, tomates anciennes et basilic  
Mozzarella di Bufala, heirloom tomatoes and basilico

« **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€  
+9€  
Avec poulet grillé  
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  
Hald-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 Sérieole, 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

« **Carpaccio Di Gamberi** » 38 €  
+50€  
Avec Caviar  
Carpaccio de gambas rouges, ricotta fraîche et citron caviar  
Red prawn carpaccio, fresh ricotta and finger lime

« **Spadellata Di Vongole** » 29€  
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.

Net price including tax. Service included.

Pasta Les pâtes - Pastas

« **Spaghetti Al Pomodoro** » 27 €  
Spaghetti, sauce tomate, tomates cerises et basilic  
Spaghetti, tomato sauce, cherry tomatoes, and basil

« **Pici Cacio, Pepe, E lime** » 29 €  
Pâtes longues, pecorino, poivre noir et zestes de citron vert  
Long pasta, pecorino, black pepper and lime

« **Tagliolini Al Tartufo Nero** » 68 €  
Tagliolini à la Truffe fraîche  
Fresh Truffled tagliolini

« **Gnochetti Sardi Al Ragù** » 32€  
Petites pâtes au r  gout de veau et boeuf mijoté  
Small pasta with simmered veal and beef rag  

« **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

« **Calamarata All’Astice** » 64€  
Calamarata au homard  
Lobster pasta

« **Pasta Al Caviale** » 96€  
Pâtes au Caviar Casparian Golden Imperial  
Pasta with Caviar

« **Risotto Pere, Taleggio E Noci** » 34 €  
Risotto poire, taleggio et noix  
Pear, taleggio and nuts risotto

« **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

« **Chateaubriand Di Vitello** » 49 €  
Chateaubriand, sauce Marsala et noisettes grill  es  
Veal Chateaubriand, Marsala sauce and grilled hazelnuts

« **Scaloppine Al Limone** » 34€  
Escalope de veau, sauce beurre citronn  e  
Veal escalope, lemon butter sauce

« **Tagliata Di Black Angus** » 51 €  
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** » - Per condividere 180 €  
La fameuse côte de boeuf des frères Metzger - à partager  
The famous Metzger brothers prime rib - To share

Contorni - Accompagnements - Sides

« **Insalata Di Spinaci Tartufo E Parmigiano** » 12 €  
Salade de pousses d’  pinards, Truffe et Parmesan  
Spinach salad with Truffle, Parmesan

« **Verdure Di Stagione Saltate** » 10 €  
Poêlée de légumes de saison  
Sauteed seasonal vegetables

« **Pur   Di Patate** » 10 €  
Al Tartufo +8€  
Purée de pommes de terre  
Mashed potatoes

« **Patatine Fritte** » 10 €  
Al Tartufo +8€  
Frites  
French fries