



« 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



NOTO
PARIS



Il Tartufo <i>La Truffe</i>		
« Uovo Al Tartufo » Œufs BIO au plat à la truffe fraîche <i>Organic fried eggs with fresh truffle</i>	Truffe noire	34€ - Truffe blanche 100€
« Burrata Al Tartufo » Burrata des Pouilles de 300g et truffe fraîche <i>300g Apulia's Burrata with fresh Truffle</i>	Truffe noire	66€ - Truffe blanche 120€
« Carpaccio Di Manzo Al Tartufo » Carpaccio de bœuf, crème de parmesan, sauce au miel truffée, noisettes torréfiées et truffe fraîche <i>Beef carpaccio, Parmesan cream, truffled honey sauce, roasted hazelnuts and fresh truffle</i>	Truffe noire	54€ - Truffe blanche 95€
« Tonno E Tartufo » Crudo de thon· fumé à la minute, truffe fraîche <i>Smoked Tuna crudo, fresh truffle</i>	Truffe noire	48€ - Truffe blanche 95€
« Tagliolini Al Tartufo » Tagliolini aux œufs à la truffe fraîche <i>Egg tagliolini with fresh truffle</i>	Truffe noire	68€ - Truffe blanche 170€
« Risotto Al Tartufo » Risotto à la truffe fraîche <i>Fresh Truffle risotto</i>	Truffe noire	62 - Truffe blanche 130€
<i>Truffles served according to the season and provisioning</i>		

Antipasti Entrées- Starters

« Mozzarella Di Bufala » Mozzarella di Bufala, tomates anciennes et basilic frais <i>Mozzarella di Bufala, heirloom tomatoes and fresh basil</i>	26 €	
« Cesare » <i>Avec poulet grillé - Add grilled chicken</i> Coeur de Romaine, dressing César, croûtons de pain <i>Romaine heart, Caesar dressing, bread croutons</i>	21 € <i>+9€</i>	
« Carciofi E Parmigiano » <i>Avec poutargue - Add bottarga</i> Artichauts violets crus, parmesan <i>Raw purple artichokes, parmesan, and bottarga</i>	27 € <i>+9€</i>	
« Melanzane Alla Parmigiana » Aubergines gratinées au parmesan, concassée de tomates fraîches <i>Eggplant parmigiana, crushed fresh tomatoes</i>	26 €	
« 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 €	
« 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 Méditerranée 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>	32 €	
« Ricciola » Sashimi de Sériole, vinaigrette au citron vert <i>Yellowtail sashimi, lime vinaigrette, and candied tomatoes</i>	29 €	
« Carpaccio Di Gamberi » <i>Avec Caviar - Add Caviar</i> Carpaccio de gambas rouges, ricotta fraîche et citron caviar <i>Red prawn carpaccio, fresh ricotta and finger lime</i>	38 € <i>+50€</i>	
« Spadellata Di Conchigliacei » Poêlée de palourdes, coques et moules, tomates datterino, ail, légèrement épicée <i>Sauteed clams, cockles and mussels with datterino tomatoes, garlic and a hint of spice</i>	29 €	
Caviar Casparian Golden Imperial	30g 125g 250g	130 € 380 € 630 €

Pasta Les pâtes- Pastas

« Spaghetti Al Pomodoro » Spaghetti, sauce tomate, tomates datterino et basilic frais <i>Spaghetti, tomato sauce, datterino tomatoes, and fresh basil</i>	27 €
« Pici Cacio, Pepe, E Lime » Pâtes longues, pecorino, poivre noir et zestes de citron vert <i>Long pasta, pecorino, black pepper and lime</i>	29 €
« Gnocchetti Sardi Al Ragù » Petites pâtes au râgout de veau et boeuf mijoté <i>Small pasta with simmered veal and beef ragù</i>	32 €
« Paccheri Al Branzino E Pomodorini » Paccheri au bar et tomates datterino <i>Paccheri pasta with seabass and datterino tomatoes</i>	36 €
« Linguine Alle Vongole » Linguine aux palourdes et coques <i>Linguine pasta with clams and cockles</i>	32 €
« Calamarata All’Astice » Calamarata au homard <i>Lobster pasta</i>	64 €
« Pasta Al Caviale » Tagliolini aux oeufs, Caviar Casparian Golden Imperial <i>Egg tagliolini with Casparian Golden Imperial caviar</i>	96 €
« Risotto Wagyu e Zafferano » Risotto au safran, wagyu et feuille d’or <i>Saffron risotto, wagyu beef and gold leaf</i>	58 €

Secondi Plats - Main courses

« Orata E Carciofi » Filet de daurade rôti, purée d’artichauts et pommes de terre rissolées <i>Roasted sea bream fillet, artichoke purée and roasted 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>	43 €
« La Sogliola Di Noto » Sole aux câpres et citron <i>Dover sole with capers and lemon</i>	78 €
« Chateaubriand Di Vitello » Chateaubriand, sauce Marsala et noisettes grillées <i>Veal Chateaubriand, Marsala sauce and grilled hazelanuts</i>	49 €
« Tagliata Di Black Angus » Tagliata de bœuf Black Angus, espuma de pommes de terre au parmesan, jus à la Truffe noire <i>Black Angus beef tagliata, potato espuma with parmesan, black truffle jus</i>	55 €
« Wagyu e Oro » Filet de bœuf wagyu, jus de viande et feuille d’or <i>Wagyu beef fillet, meat jus, and gold leaf</i>	120 €
« La famosa Costata Di Manzo Dei Fratelli Metzger » - Da condividere La fameuse côte de boeuf des frères Metzger - À partager <i>The famous Metzger brothers prime rib - To share</i>	180 €

Contorni Accompagnements - Sides

« Insalata Di Spinaci Tartufo E Parmigiano » Salade de pousses d’épinards truffée et parmesan <i>Spinach salad with Truffle, Parmesan</i>	12 €
« Verdure Di Stagione Saltate » Poêlée de légumes de saison <i>Sauteed seasonal vegetables</i>	11 €
« Puré Di Patate » <i>Al Tartufo</i> Purée de pommes de terre <i>Mashed potatoes</i>	11 € <i>+8€</i>
« Patatine Fritte » <i>Al Tartufo</i> Frites <i>French fries</i>	11 € <i>+8€</i>

*Thon Albacore - Thunnus Albacares