« 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 et de partage ! Buon appetito et 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 et divertitevi !!! »

Emilio Giagnoni

NOTO
PARIS

NOTO

PARIS

Il Tartufo

«Uovo Al Tartufo » — *Truffle noire* ***34*** *- Truffe blanche* ***100***
Œufs Bio au plat à la truffe fraîche
Organic fried eggs with fresh truffle

«Burrata Al Tartufo » — *Truffle noire* ***66*** *- Truffe blanche* ***110***
Burrata des Pouilles de 300g et truffe fraîche
300g Apulia's Burrata with fresh Truffle

«Carpaccio Di Manzo Al Tartufo » — *Truffle noire* ***54*** *- Truffe blanche* ***95***
Carpaccio de bœuf, crème de parmesan,
sauce au miel truffée, noisettes torréfiées et truffe fraîche
Beef carpaccio, Parmesan cream, truffled honey sauce,
roasted hazelnuts and fresh truffle

«Tonno E Tartufo » — *Truffle noire* ***48*** *- Truffe blanche* ***95***
Crudo de thon* fumé à la minute, truffe fraîche
Smoked Tuna crudo, fresh truffle

«Tagliolini Al Tartufo » — *Truffle noire* ***68*** *- Truffe blanche* ***130***
Tagliolini aux œufs à la truffe fraîche
Egg tagliolini with fresh truffle

«Risotto Al Tartufo » — *Truffle noire* ***62*** *- Truffe blanche* ***130***
Risotto à la truffe fraîche
Fresh Truffle risotto

Truffes servies selon la saison et l'approvisionnement

Antipasti *Entrées - Starters*

« Funghi E Parmigiano » — **23**
Velouté de parmesan , champignons de saisons, cacahuetes et sauge
Parmesan velouté with seasonal mushrooms, peanuts and sage

« Cesare » — **21**
Avec poulet grillé - Add grilled chicken — *+9*
Coeur de Romaine, dressing César, croûtons de pain
Romaine heart, Caesar dressing, bread croutons

« Carciofi E Parmigiano » — **29**
Avec poutargue - Add bottarga — *+9*
Artichauts violets crus, parmesan
Raw purple artichokes, parmesan, and bottarga

« Melanzane Alla Parmigiana » — **26**
Aubergines gratinées au parmesan, concassée de tomates fraîches
Eggplant parmigiana, crushed fresh tomatoes

« 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 !

« Vitello Tonnato » — **29**
Veau mi-cuit façon tonnato
Hald-cooked veal in tonnato style

« Manzo Pepe Verde » — **29**
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 » — **32**
Carpaccio de bar, poivre de Sichuan, huile d'olive, piment d'Espelette
Sea bass carpaccio, Sichuan pepper, olive oil, Espelette pepper

« Ricciola » — **29**
Sashimi de Sériole du Japon, vinaigrette au citron vert
Yellowtail sashimi from Japan, lime vinaigrette

« Carpaccio Di Gamberi » — **42**
Avec Caviar - Add Caviar — *+50*
Carpaccio de gambas rouges, ricotta fraîche et citron caviar
Red prawn carpaccio, fresh ricotta and finger lime

Caviar Casparian Golden Imperial	30g	**150**
	125g	**420**
	250g	**780**

Prix net en euroTTC. Service inclus.

Pasta *Les pâtes - Pastas*

« Paccheri Al Pomodoro » — **29**
Paccheri , sauce tomate, tomates datterino et basilic frais
Paccheri, tomato sauce, datterino tomatoes, and fresh basil

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

«Gnochetti Sardi Al Ragù» — **34**
Petites pâtes au râgout de veau et boeuf mijoté
Small pasta with simmered veal and beef ragù

« Spaghetti Chitarra Al Branzino E Pomodorini » — **36**
Spaghettis carrés au bar et tomates datterino
Spaghetti pasta with seabass and datterino tomatoes

« Calamarata All'Astice » — **64**
Calamarata au homard (provenance selon arrivage)
Lobster pasta

« Pasta Al Caviale » — **96**
Tagliolini aux oeufs, Caviar Casparian Golden Imperial
Egg tagliolini with Casparian Golden Imperial caviar

« Risotto Alla Milanese » — **38**
Risotto au safran, jus de veau
Saffron risotto , meat juice

« Ravioli Ricotta E Spinaci » — **32**
Ravioli ricotta épinards , beurre citronné et sauge
Spinach and ricotta ravioli with lemon butter and sage

Secondi *Plats - Main courses*

« Orata E Carciofi» — **36**
Filet de daurade rôti, purée d'artichauts et artichauts rissolées
Roasted sea bream fillet, artichoke purée and roasted artichokes

« Tonno Zucca E Topinambur » — **43**
Mi-cuit de thon*, purée de courge butternut à l'orange,
topinambours rôtis
Half-cooked tuna, orange butternut squash purée, roasted topinambour artichokes

« La Sogliola Di Noto » — **78**
Sole aux câpres et citron
Dover sole with capers and lemon

« Filetto Di Vitello » — **58**
Châteaubriand de veau, sauce marsala et noisettes grillées
Veal Chateaubriand, marsala sauce and toasted hazelnuts

« Tagliata Di Black Angus » — **55**
Tagliata de bœuf Black Angus, jus à la Truffe noire
Black Angus beef tagliata, black truffle jus

« Wagyu E Oro » — **120**
Filet de bœuf wagyu, jus de viande et feuille d'or
Wagyu beef fillet, meat jus, and gold leaf

« La Famosa Costata Di Manzo Dei Fratelli Metzger » - Da condividere — **190**
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'épinards truffée et parmesan
Spinach salad with Truffle, Parmesan

« Verdure Di Stagione Saltate » — **12**
Poêlée de légumes de saison
Sauteed seasonal vegetables

« Puré Di Patate » — **12**
Al Tartufo — *+8*
Purée de pommes de terre
Mashed potatoes

« Patatine Fritte » — **12**
Al Tartufo — *+8*
French fries

**Thon Albacore - Thunnus Albacares*

Net price in euro including taxes. Service included