



« 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 produce.
Noto is first and foremost a warm and welcoming cuisine to be shared !
Buon appetito e divertitevi"

Emilio Giagnoni



Antipasti à partager - Antipasti to share

« Melanzane alla Parmigiana » Aubergines gratinées au parmesan <i>Eggplant parmigiana</i>	28€
« Gazpacho Stracciatella e Gambero Rosso » Gazpacho stracciatella et gambas rouges <i>Gazpacho stracciatella and red prawns</i>	34€
« Carciofi e Bottarga » Artichauts violets crus, parmesan et poutargue <i>Raw purple artichokes, parmesan and bottarga</i>	38€
« Cesare » Coeur de Romaine, sauce César, croûtons de pain <i>Romaine lettuce heart, Caesar dressing, bread croutons</i>	24€
« 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>	36€
« Burrata al Tartufo » Burrata des Pouilles de 300g et truffe d'été <i>300g Apulia's Burrata with summer truffle</i>	56€
« Vitello Tonnato » Noix de veau façon tonnato <i>Veal cushion in tonnato style</i>	34€
« Manzo, Tartufo, Parmigiano e Nocciole » Carpaccio de boeuf, truffe d'été, parmesan, noisettes et huile d'olive <i>Beef carpaccio, summer truffle, parmesan, hazelnuts and olive oil</i>	42€
« Ventresca di Tonno » Ventrière de thon en crudo, huile de Méditerranée et pignons de pin <i>Tuna belly in crudo, Mediterranean oil and pine nuts</i>	38€
« 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>	36€
« Ricciola » Crudo de Sériole, vinaigrette au citron vert et tomates confites <i>Yellowtail crudo, lime vinaigrette and candied tomatoes</i>	34€
« Tonno e Tartufo » Crudo de thon fumé à la truffe d'été <i>Smoked tuna crudo, with summer truffle</i>	42€
« Carpaccio di gamberi rossi » Carpaccio de gambas rouges, ricotta, citron caviar et huile au basilic <i>Red prawns carpaccio, ricotta, finger lime and basil oil</i>	40€
« E caviale » Et caviar <i>With caviar</i>	125€
Caviar Casparian Golden Imperial	50g 190€ 125g 460€

Pasta

« Ravioli di Ricotta, Burro e Salvia » Raviolis à la ricotta, beurre et sauge <i>Ricotta cheese ravioli, butter and sage</i>	42€
« Spaghetti al Pomodoro, cuore di Burrata cremoso » Spaghetti al pomodoro, cœur de burrata crémeux <i>Spaghetti with tomato, creamy burrata heart</i>	36€
« Maccheroni Cacio, Pepe, e Lime » Pâtes courtes, pecorino, poivre noir et zeste de citron vert <i>Short pasta, pecorino, black pepper and lime zest</i>	34€
« Linguine alle Vongole » Linguines aux palourdes <i>Linguine pasta with clams</i>	42€
« Tagliolini al Tartufo » Tagliolinis à la truffe d'été <i>Summer truffle tagliolini</i>	58€
« Pasta al Caviale » Pâtes au caviar <i>Caviar pasta</i>	95€
« Paccheri all'Astice Blu e Pomodorini Freschi » Paccheris au homard bleu, tomates cerises fraîches <i>Blue lobster pacherri, fresh cherry tomatoes</i>	78€
« Risotto Zufferano Wagyu e Oro » Risotto au safran, cubes de Wagyu, jus de viande et feuilles d'or <i>Saffron risotto, Wagyu beef, gravy and gold foils</i>	85€
« Risotto al Tartufo Nella Forma di Pecorino » per 2 Risotto à la truffe d'été, servi dans la meule de Pecorino pour 2 <i>Summer truffle Risotto in Pecorino wheel for 2</i>	60€/pers

Pesci

« Orata e Carciofi » Filet de daurade rôti, artichauts et pommes de terre <i>Roasted sea bream fillet, artichokes and potatoes</i>	48€
« Polpo alla Puttanesca Piccante » Poulpe rôti, sauce puttanesca piquante, poudre d'olives et câpres « cucunci » <i>Roasted octopus, spicy puttanesca sauce, olive powder and capers « cucunci »</i>	54€
« La Sogliola di Noto » Sole aux câpres et citron <i>Sole with capers and lemon</i>	85€
« Agnello Da Latte » Côtelettes d'agneau de lait rôties, huile aux herbes, tomates séchées <i>Roasted milk-fed lamb chops, herb oil, sun-dried tomatoes</i>	52€
« Tagliata di Filetto di Manzo, Spuma di Patate al Parmigiano » Emincé de filet de boeuf, mousse de pommes de terre au parmesan <i>Sliced beef fillet, parmesan potato foam</i>	56€
« Cotoletta alla Milanese » Côte de veau à la milanaise <i>Milanese-style veal chop</i>	65€
« La famosa Costata di Manzo » La fameuse côte de boeuf Black Angus USA Prime <i>The famous USA Prime Black Angus beef rib for 2</i>	125€/pers

Contorni

Salade de pousses d'épinards au parmesan et huile de truffe <i>Spinach salad with parmesan and truffle oil</i>	14€
Zucchini alla « Scapece » « Scapece » style zucchini	14€
Purée de pommes de terre <i>Mashed potatoes</i>	14€
Purée de pommes de terre à la truffe d'été <i>Summer truffle mashed potatoes</i>	22€
Frites <i>French fries</i>	14€

Desserts

Tiramisù <i>Tiramisu</i>	16€
Baba au rhum à partager <i>Rhum baba to share</i>	36€
Panna cotta à la vanille et basilic, sirop de cassis <i>Vanilla and basil panna cotta, blackcurrant syrup</i>	16€
Tarte Tropézienne <i>Tropezian tart</i>	14€
Assiette de fruits rouges, chantilly <i>Mix red berries plate, whipped cream</i>	21€
Crèmes glacées et sorbets - 3 boules <i>Ice creams and sorbets - 3 scoops</i>	15€

Vin blanc	75cl
2022 - Côtes de Provence - La Rouillère - « Domaine »	75€
2022 - Etna Bianco - Alta Mora - « Cusumano »	95€
2022 - Condrieu - Maison les Alexandrins	125€

Vin rouge	
2020 - Côtes de Provence - La Rouillère - « Domaine »	75€
2018 - Etna Rosso - Giovanni Rosso	95€

Vin rosé	
2022 - Côtes de Provence - La Rouillère - « Domaine »	65€
2023 - Côtes de Provence - Domaines Ott - « Chateau de Selle »	100€

Prix nets en euros. Service inclus. Net prices in euros. Service included.

www.noto-sttropez.com