



« 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€
« 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 burrata from Puglia and Sicilian datterino tomatoes, to share... or not !</i>	36€
« Burrata al Tartufo » Burrata des Pouilles de 300g et truffe d’été <i>300g burrata from Puglia with summer truffle</i>	56€
« Vitello Tonnato » Rond de veau façon tonnato <i>Tonnato-style veal eye of round</i>	34€
« Manzo, Tartufo, Parmigano e Nocciole » Carpaccio de boeuf, truffe d’été, parmesan, noixettes et huile d'olive <i>Beef carpaccio, summer truffle, parmesan, hazelnuts and olive oil</i>	42€
« Polpo » Carpaccio de poulpe, tapenade d’olives, tomates cerises confites et cubes de pommes de terre <i>Octopus carpaccio, olive tapenade, preserved cherry tomatoes and potato cubes</i>	32€
« Carpaccio di Branzino » Carpaccio de loup, poivre de Sichuan, huile d’olive, piment d’Espelette <i>Sea bass carpaccio, Sichuan pepper, olive oil, Espelette chilli pepper</i>	36€
« Ricciola » Crudo de sériole, vinaigrette au citron vert et tomates confites <i>Yellowtail crudo, lime vinaigrette and candied tomatoes</i>	34€
« Carpaccio di gamberi rossi » Carpaccio de crevettes rouges, ricotta, citron caviar et huile au basilic <i>Red shrimp 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 ² <i>Linguine pasta with clams²</i>	42€
« Tagliolini al Tartufo » Tagliolinis à la truffe d’été <i>Summer truffle tagliolini</i>	58€
« Risotto al Tartufo » Risotto à la truffe d’été <i>Summer truffle Risotto</i>	60€
« Risotto Zafferano Wagyu e Oro » Risotto au safran, cubes de boeuf Wagyu, jus de viande et feuilles d'or <i>Saffron risotto, Wagyu beef, gravy and gold leaf</i>	85€

Pesci

« Orata e Carciofi » Filet de daurade rôti, artichauts et pommes de terre <i>Roasted sea bream fillet, artichokes and potatoes</i>	48€
« La Sogliola di Noto » Sole aux câpres et citron <i>Sole with capers and lemon</i>	85€

Carni

« Costolette Di Agnello » Côtelettes d’agneau rôties, huile aux herbes, tomates séchées <i>Roasted 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>Beef fillet tagliata, parmesan mashed potatoes</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 pour 2 <i>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€
Courgettes 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€

Produits d'exception

Boeuf Wagyu 300G MINIMUM <i>Wagyu beef</i>	100€/100g
Bar sauvage 1KG • 1,2KG <i>Wild sea bass</i>	210€

Desserts

Tiramisù <i>Tiramisu</i>	16€
Panna cotta à la vanille et basilic, sirop de cassis <i>Vanilla and basil panna cotta, blackcurrant syrup</i>	16€
Tarte Tropicézienne <i>Tropezian tart</i>	14€
Baba au rhum à partager <i>Rum baba to share</i>	36€
Crèmes glacées et sorbets - 3 boules <i>Ice creams and sorbets - 3 scoops</i>	15€

Vin blanc	75cl
Côtes de Provence AOC - Domaine de la Rouillère	75€
Etna Bianco DOC - Alta Mora - « Cusumano »	95€
Condrieu AOC - Domaine Jean Michel Gerin - « La Loye »	145€

Vin rouge	75cl
Côtes de Provence AOC - Domaine de la Rouillère	75€
Etna Rosso DOC - Tenuta di Fessina - « Musmeci Riserva »	135€

Vin rosé	75cl
Côtes de Provence AOC - Domaine de la Rouillère	65€
Côtes de Provence AOC - Domaines Ott - « Château Romassan »	110€

¹ Thunnus thynnus

² Variété japonaise Ruditapes Philippinarum pêchée en Atlantique Nord-Est
Japanese variety Ruditapes philippinarum caught in the North-East Atlantic

La liste des allergènes et l'origine des viandes sont disponibles sur demande. Prix nets en euros. Service inclus.
Allergen guidance and origin list are available upon request . Net prices in euros. Service included.