

NOTO

à Saint-Tropez

ANTIPASTI - Entrées - Starters

« SEMPLICEMENTE » - 14€

Cœur de sucrine, radis rose, huile d'olive, jus de citron, copeaux de grana padano / Heart of lettuce, pink radish, olive oil, lemon juice, grana padano cheese

« CAPONATA » - 16€

Aubergines, oignons, tomates, olives et câpres
Eggplant, onions, tomatoes, olives and capers

« IL CARCIOFO ALLA BRACE » - 16€

L'artichaut entier au grill
The whole artichoke from the grill

« VITELLO TONNATO » - 18€

Lamelles de veau rosé, sauce thon, anchois et câpres
Slices of veal, tuna sauce, anchovies and capers

« PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE » - 22€

Jambon de Parme affiné 24 mois et melon
Italian Parma cured ham 24 month and melon

« SPADELLATA DI VONGOLE » - 22€

Poêlée de palourdes, tomates cerises, ail, légèrement épicé
Sautéed clams, cherry tomatoes, garlic, lightly spiced

« CARPACCIO DI MANZO » - 24€

Carpaccio de bœuf, inspiration Harry's Bar
Beef carpaccio, Harry's Bar style

« TARTARE DI TONNO » - 24€

Tartare de thon
Tuna tartare

« PEPERONI DOLCI E TONNO ALL'OLIO D'OLIVA » - 35€

Poivrons à l'huile d'olive et ventrèche de thon Ortiz
Sweet peperoni in olive oil with Ortiz tuna Ventrèche

« GRANDE INSALATA DI MARE » - 42€

Assortiment de fruits de mer, simplement marinés
Seafood assortment, simply marinated

« BURRATA 300G » - 36€

Burrata des Pouilles de 300g et tomates, 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
300g Apulia's Burrata with truffle

« BURRATA AL CAVIALE » - 160€

Burrata des Pouilles de 300g et Caviar Imperial
300g Apulia's Burrata with Imperial Caviar

« CAVIAR BELUGA ROYAL » :

30g - 380€
50g - 570€
125g - 1500€

PIZZE - Pizzas

FOCCACIA - 8€

Focaccia au romarin
Italian pizza bread

MARGHERITA - 15€

Sauce tomates, mozzarella fior di latte, basilic
Tomatoes, fior dilatte mozzarella, basil

CAPRESE - 18€

Tomate fraîches, mozzarella di bufala, basilic
Fresh tomatoes, bufala mozzarella, basil

REGINA - 18€

Tomates, mozzarella fior di latte, jambon, champignons frais
Tomatoes, fior dilatte mozzarella, ham, fresh mushrooms

QUATTRO FORMAGGI - 18€

Mozzarella fior di latte, grana padano, gorgonzola, pecorino

NAPOLI - 18€

Tomates, câpres, olives noires, et anchois
Tomatoes, capers, black olives and anchovies

BRESAOLA E RUCCOLA - 26€

Sauce tomates, mozzarella fior di latte, bresaola, roquette, grana padano / Tomatoes, fior dilatte mozzarella, bresaola, rocket, grana padano

LA NOTO - 28€

Mozzarella fior di latte, jambon de Parme 24 mois, pistache
Fior dilatte mozzarella, parma ham 24 month, pistachio

LA TONNATA - 38€

Tomates, ventrèche de thon Ortiz, câpres, oignons et olives
Tomatoes, Ortiz tuna ventrèche, capers, onion and olives

PIZZA AL TARTUFO - 45€

Mozzarella fior di latte et truffe fraîche
Fior dilatte mozzarella and fresh truffle

PIZZA AL CAVIALE - 160€

Caviar et straciatella
Caviar and straciatella

PASTA - Pâtes - Pastas

« ORECCHIETTE ALLA CRUDA OILA » 18€

Orecchiette, variétés de tomates fraîches, basilic
Orecchiette pasta, varieties of fresh tomatoes, basil

« LINGUINE AL LIMONE » 20€

Linguine au citron
Linguine with lemon

« MACCHERONI CACIO E PEPE » 22€

Maccheroni fromage et poivre
Maccheroni pasta, cheese and pepper

« TAGLIATELLE ALLA BRONTESE E BURRATA » 26€

Tagliatelle pistaches de bronte et burrata
Tagliatelle pistachios from bronte and burrata cheese

« MEZZE MANICHE ALLA PUTTANESCA DI TONNO » 28€

Mezze Maniche, thon, tomates, ail, olives, câpres
Mezze Maniche pasta, tuna, tomatoes, garlic, olives, capers

« LINGUINE AL BRANZINO E LIMONE » 36€

Linguine au loup de mer et au citron
Linguine with sea bass and lemon

« SPAGHETTI ALLE VONGOLE » 32€

Spaghetti aux palourdes
Spaghetti with clams

CARNE - Viandes - Meat

« NOTO BURGER » 28€

180g de bœuf haché, caponata et provolone
Noto hamburger with caponata and provolone cheese

« CHATEAUBRIAND PEPE VERDE » 45€

Chateaubriand de bœuf au poivre vert
Grilled Chateaubriand beef with green pepper sauce

PESCE - Poissons - Fish

« TRANCIO DI TONNO » 32€

Steak de thon rouge grillé, huile d'olive vierge, tomates cerises et câpres / Grilled red tuna steak, virgin olive oil, cherry tomatoes and capers mandarin

« GAMBERONI ALLA GRIGLIA » 52€

Belles gambas camerone au grill et piment
Nice camerone prawns from the grill with jalapenos



I GRANDI PIATTI DI NOTO À partager ou pas ! To share or not to share

« RISOTTO AL TARTUFO NELLA FORMA DI PECORINO » - 110€

Risotto à la truffe, servié dans la meule de pecorino
Truffle risotto in pecorino rack

« LINGUINE AL TARTUFO » - 65€

Linguine à la truffe
Truffle Linguine

« COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE ORECCHIA DI ELEFANTE » - 85€

Côte de veau à la Milanese façon « Oreille d'Éléphant »
Veal chop Milanese style "Elephant Ear"

« COSTATA DI MANZO » - 120€

Côte de bœuf simmental
Simmental prime rib

« TOMAHAWK » - 18€ les 100g

Côte de bœuf maturée « Tomahawk »
"Tomahawk" dry aged prime rib

« LINGUINE ALL'ARAGOSTA » - 42€ les 100g

Linguine à la langouste de méditerranée
Mediterranean spiny lobster linguine

« ARRAGOSTA » - 42€ les 100g

Langouste de méditerranée grillée
Grilled spiny lobster

« PESCE DEL GIORNO » 2 PERS - 12€ les 100g

Poisson entier selon arrivage à partager
Catch of the day to share

DOLCI - Desserts

SIGNATURE NOTO - 24€

Tiramisu pistache et chocolat blanc à partager
Tiramisu pistachio and white chocolate to share

PIZZA NUTELLA - 24€

Nutella Pizza

GRAND PLATEAU DE FRUITS À PARTAGER - 52€

Large fruit platter to share

MOUSSE AU CHOCOLAT À PARTAGER - 38€

Chocolate mousse to share

LA PART DE TARTE TROPÉZIENNE - 14€

The part of Tarte Tropézienne

CANNOLI SICILIANI - 12€

GELATO - 12 €

