

NOTO

à Saint-Tropez

CRUDO - Cru - Raw

« CARPACCIO DI BRANZINO » - 22€

Carpaccio de loup de mer, tomates cerises confites, pignons de pain grillé, huile d'olive et basilic
Sea bass carpaccio, candied cherry tomatoes, grilled pine-nuts, olive oil and basil

« CARPACCIO DI ORATA AL TARTUFO » - 32€

Carpaccio de dorade à la truffe fraîche
Sea bream carpaccio with fresh truffle

« TATAKI DI TONNO AL TARTUFO » - 28€

Tataki de thon à la truffe
Tuna tataki with fresh truffle

« TARTARE DI TONNO » - 24€

Tartare de thon, poivrons, parmesan, et coriandre
Tuna Tartare, peppers, parmesan & coriander

« CARPACCIO DI NOTO » - 18€

Carpaccio de bœuf façon Noto
Beef carpaccio, Noto's style

ANTIPASTI - Entrées - Starters

« FINOCCHI E BULGUR » - 14€

Salade fenouil et boulghour de choux romanesco
Fennel salad and Romanesco cabbage bulgur

« POMODORI MULTICOLORI » - 16€

Salade de tomates de toutes les couleurs et basilic
Colorfull tomatoes salad and basil

« PEPERONI DOLCI ALL'OLIO D'OLIVA » - 16€

Poivrons marinés à l'huile d'olive
Sweet marinated peppers in olive oil

« CAPONATA » - 16€

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

« IL CARCIOFO ALLA BRACE » - 16€

L'artichaut entier au grill
Whole artichoke on the grill

« VITELLO TONNATO » - 20€

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

« SPADELLATA DI VONGOLE » - 22€

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

« 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 » - 95€

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

« CAVIAR IMPERIAL DE SOLOGNE »

25g - 200€ • 50g - 380€

PASTA - Pâtes - Pastas

« SPAGHETTI POMODORO E BASILICO » - 18€

Spaghetti, sauce tomate, tomates cerises et basilic
Spaghetti, tomato sauce, cherry, tomatoes and basil

« MEZZE MANICHE AL LIMONE » - 20€

Pâtes « Mezze Maniche » au citron
« Mezze Maniche » pasta with lemon

« MACCHERONI CACIO E PEPE » - 22€

Maccheroni fromage et poivre
Maccheroni pasta, cheese and pepper
Supplément truffe - 25€
Extra truffe

« TAGLIATELLE ALLA BRONTESE E BURRATA » - 28€

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

« LINGUINE AL BRANZINO E POMODORINI » - 36€

Linguine au loup de mer et tomates cerises
Linguine with Sea bass and cherry tomatoes

« SPAGHETTI ALLE VONGOLE » - 32€

Spaghetti aux palourdes
Spaghetti with clams

CARNE - Viandes - Meat

« SCALOPPINA ALLA MILANESE » - 44€

Escalope de veau à la milanaise
Veal Milanese cutlet

« COSTOLETTE DI AGNELLO » - 48€

Côtes d'agneau au grill
Grilled lamb chops

« TAGLIATA DI VITELLO ALLA MARSALA » - 36€

Entrecôte de veau façon Marsala
Veal tagliata Marsala style

« NOTO BURGER » - 28€

Boeuf haché, caponata et provola ragusana
Noto hamburger with caponata and provola cheese

« CHATEAUBRIAND PEPE VERDE » - 48€

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

PESCE - Poissons - Fish

« FILETTO DI BRANZINO » - 32€

Filet de loup de mer, tomates confites
Sea bass filet, cherry tomatoes

« 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

« GAMBERONI ALLA GRIGLIA » - 52€

Belles Gambas Cameron au grill et piment
Nice Cameron Prawns from the grill with jalapenos

Prix net TTC. Service inclus.



CONTORNO - Accompagnements

Sides

FRITES - 10€
French fries

TOMATES CERISES - 10€
Cherry tomatoes

SALADE FENOUIL BETTERAVE GRENADE - 10€
Fennel, beet and pomegranate salad

POMMES DE TERRE AU FOUR - 10€
Baked potatoes

ARTICHAUTS AU FOUR - 10€
Baked artichokes

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, servie dans la meule de Pecorino
Truffle Risotto in Pecorino rack

« LINGUINE AL TARTUFO » - 68€
Linguine à la truffe
Truffle Linguine

« COSTATA DI MANZO » - 120€
Côte de boeuf Simmental
Simmental prime rib

« TOMAHAWK » - 18€ LES 100G
Côte de boeuf mature « 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

« LA SOGLIOLA DI NOTO » - 15€ LES 100G
Sole aux câpres et citron
Dover sole with capers and lemon

PIZZE - Pizzas

« FOCCACIA » - 8€
Focaccia au romarin
Italian pizza bread

« MARGHERITA » - 15€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic
Tomatoe sauce, fiordilatte mozzarella, basil

« CAPRESE » - 18€
Tomates fraîches, mozzarella di bufala, basilic
Fresh tomatoes, bufala mozzarella, basil

« REGINA » - 18€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons frais
Tomatoe sauce, fiordilatte mozzarella, ham, fresh mushrooms

« QUATTRO FORMAGGI » - 18€
Mozzarella fior di latte, grana padano, gorgonzola, pecorino

« NAPOLI » - 18€
Sauce tomate, câpres, olives noires, et anchois
Tomatoe sauce, capers, black olives and anchovies

« BRESAOLA E RUCCOLA » - 26€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, bresaola, roquette,
grana padano - Tomatoe sauce, fiordilatte mozzarella, bresaola,
rocket, grana padano

« LA NOTO » - 28€
Mozzarella fior di latte, jambon de Parme 24 mois, pistache
Fiordilatte mozzarella, parma ham 24 month, pistachio

« LA TONNATA » - 38€
Sauce tomate, ventrèche de thon Ortiz, câpres, oignons et olives
Tomatoe sauce, Ortiz tuna Ventrèche, capers, onion and olives

« PIZZA AL TARTUFO » - 45€
Mozzarella fior di latte et truffe fraîche
Fiordilatte mozzarella and fresh truffle

« PIZZA AL CAVIALE » - 160€
Caviar et straciatella
Caviar and straciatella cheese

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

GELATO - 12 €