

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, avocat, orange et coriandre
Tuna Tartare, avocado, orange & coriander

ANTIPASTI - Entrées - Starters

« INSALATA NOTO » - 16€

Salade de concombre, ricotta au four, tomates, olives noires, oignons rouges et pistaches - Cucumber salad, baked ricotta, tomatoes, black olives, red onions and pistachios

« POMODORI MULTICOLORI » - 17€

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 » - 18€

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 » - 25€

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 Casparian Golden Imperial - 300g Apulia's Burrata with Casparian Golden Imperial Caviar

« CAVIAR CASPARIAN GOLDEN IMPERIAL »

30g - 200€
125g - 360€
250g - 600€



PASTA - Pâtes - Pastas

« LINGUINE POMODORO E BASILICO » - 22€

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

« CACIO E PEPE » - 24€

Pâtes courtes, fromage et poivre
Short pasta, cheese and pepper
Supplément truffe - 25€
Extra truffle

« 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

« LINGUINE ALLE VONGOLE » - 32€

Linguine aux palourdes
Linguine with clams

« MEZZE MANICHE AL CAVIALE » - 130€

Mezze Maniche beurre et Caviar Casparian Golden Imperial - Mezze Maniche pasta, butter and Casparian Golden Imperial Caviar

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

« NOTO BURGER » - 28€

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

« CHATEAUBRIAND PEPE VERDE » - 49€

Châteaubriand de boeuf 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 » - 33€

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

CONTORNO -

Accompagnements - Sides

FRITES - French fries - 10€

TOMATES CERISES - Cherry tomatoes - 10€

COURGETTES GRILLÉES - Grilled zucchini - 10€

POMMES DE TERRE AU FOUR - Baked potatoes - 10€

ARTICHAUTS AU FOUR - Baked artichokes - 14€

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

« 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€

Foccacia 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

« 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