



NOTO

à Saint-Tropez

« 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

« **Gazpacho Stracciatella e Gambero Rosso** » 26€
Gazpacho stracciatella et gambas rouges
Gazpacho stracciatella and red prawns

« **Melanzane Alla Parmigiana** » 28€
Aubergines gratinées au parmesan
Eggplant parmigiana

« **Carciofi e Bottarga** » 32€
Artichauts violets crus, parmesan et poutargue
Raw purple artichokes, parmesan and bottarga

« **Cesare** » 24€
Coeur de Romaine, dressing César, croûtons de pain
Romaine lettuce heart, Caesar dressing, bread croutons

« **Burrata 300G** » 36€
Burrata des Pouilles de 300g et datterino de Sicile, à partager... ou pas!
300g Apulia's Burrata and tomatoes, to share... or not !

« **Burrata al Tartufo** » 56€
Burrata des Pouilles de 300g et Truffe fraîche
300g Apulia's Burrata with fresh Truffle

« **Vitello Tonnato** » 34€
Coeur de filet façon tonnato
Veal tenderloin in tonnato style

« **Calamari fritti - Salsa tartara** » 28€
Calamars frits, sauce tartare
Fried calamari, tartar sauce

« **Manzo Pepe Verde** » 32€
Carpaccio de boeuf, vinaigrette au poivre vert et parmesan
Beef carpaccio, green pepper vinaigrette and parmesan

« **Carpaccio di Branzino** » 36€
Carpaccio de bar, poivre du Sichuan, huile d'olive, piment d'Espelette
Sea bass carpaccio, Sichuan pepper, olive oil, Espelette pepper

« **Ricciola** » 32€
Sashimi de Sériole, vinaigrette au citron vert et tomates confites
Yellowtail crudo, lime vinaigrette, and candied tomatoes

« **Tonno e Tartufo** » 38€
Crudo de thon à la Truffe d'été
Tuna crudo, with summer truffle

« **Spadellata di Vongole** » 30€
Poêlée de palourdes, tomates cerise, ail, légèrement épicée
Slightly spiced, sauteed clams, cherry tomatoes, garlic

« **Scampi Tiedi, Concassé di Pomodoro Alle Erbe** » 58€
Langoustines tièdes, concassé de tomates aux herbes
Warm langoustines, crushed tomatoes with herbs

Caviar Casparian Golden Imperial 50g 190€
125g 460€

Pasta

« **Ravioli di Ricotta, Burro e Salvia** » 38€
Raviolis à la ricotta, beurre et sauge
Ricotta cheese ravioli, sage butter

« **Gnocchi di patate Al Pomodoro e Basilico, Stracciatella** » 36€
Gnocchis de pommes de terre à la tomate, basilic et stracciatella
Potato gnocchi with tomato, basilic and stracciatella

« **Maccheroni Cacio, Pepe, e Lime** » 32€
Pâtes courtes, pecorino, poivre noir et zeste de citron vert
Short pasta, pecorino, black pepper and lime

« **Linguine Alle Vongole** » 38€
Linguine aux palourdes
Linguine pasta with clams

« **Tagliolini Al Tartufo** » 56€
Tagliolini à la Truffe d'été
Fresh Truffled tagliolini

« **Risotto Zafferano, Asparagi e Parmigiano Reggiano** » 36€
Risotto aux pistils de safran, asperges vertes, Parmigiano Reggiano
Saffron pistils risotto, green asparagus, Parmigiano Reggiano

« **Linguine All'Astice Ble u Pomodorini Freschi** » 72€
Linguine au homard bleu, tomates cerises fraîches
Linguine with blue lobster and fresh cherry tomatoes

« **Risotto al Tartufo Nella Forma di Pecorino** » 60€/pers
Risotto à la Truffe d'été, servi dans la meule de Pecorino pour 2
Summer Truffle Risotto in Pecorino wheel for 2

Pesci

« **Filetto d'Orata Arrostito, salsa Mediterranea a Crudo** » 44€
Filet de daurade rôti, sauce méditerranéenne crue
Roasted sea bream fillet, Mediterranean raw sauce

« **Tonno alla Puttanesca Piccante** » 52€
Mi-cuit de thon au poivre, sauce puttanesca piquante, poudre d'olives et câpres « cucunci »
Half-cooked tuna with pepper, spicy puttanesca sauce, olive powder and capers « cucunci »

« **La Sogliola di Noto** » 85€
Sole aux câpres et citron
Sole with capers and lemon

Carni

« **Agnello Da Latte** » 42€
Côtelettes d'agneau de lait rôties, huile aux herbes, tomates séchées
Roasted suckling lamb chops, oil with herbs, sun-dried tomatoes

« **Tagliata di Filetto di Manzo, Spuma di Patate al Parmigiano** » 56€
Emincé de filet de boeuf, mousse de pommes de terre au parmesan
Sliced beef fillet, parmesan potato foam

« **Cotoletta Alla Milanese** » 65€
Côte de veau à la milanaise
Milanese-style veal chop

« **La famosa Costata di Manzo Irlandese maturata** » 78€/pers
La fameuse côte de boeuf irlandaise maturée pour 2
The famous mature Irish prime rib for 2

Contorni

Salade de pousses d'épinards au Parmesan 12€
Spinach salad with Parmesan

Zucchine alla « Scapece » 12€
« Scapece » style zucchini

Purée de pommes de terre 12€
Mashed potatoes

Purée de pommes de terre à la truffe d'été 22€
Summer truffle mashed potatoes

Frites 12€
French fries

Desserts

Tiramisù petit ou grand 16 ou 32€
Tiramisu to share small or large

Baba au rhum à partager 36€
Rhum baba to share

Mousse au chocolat 16€
Chocolate mousse

Panacotta à la vanille, confit de fruits rouges 16€
Vanilla panacotta, red berries confit

Tarte Tropicaine 14€
Tropezian tart

Assiette de fruits rouges, chantilly 21€
Mix red berries plate, whipped cream

Crèmes glacées et sorbets - 3 boules 15€
Iced cream and sorbet - 3 scoops

Vin blanc 75cl
2022 - « Grande Réserve » - **Domaine de la Rouillère** 65€
2020 - Pinot Grigio - **Santa Marguerita** 70€
2022 - Sancerre - **Domaine Jérôme Godon** 90€

Vin rouge
2020 - « Grande Réserve » - **Domaine de la Rouillère** 65€
2018 - Giovanni Rosso 95€

Vin rosé
2020 - « Grande Réserve » - **Domaine de la Rouillère** 60€
2022 - « Rosé et Or » - **Château Minuty** 80€