



# 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 de 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 cerises, 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*

« **Spaghetti al pomodoro, cuore di burrata cremoso** » 36€  
Spaghetti al pomodoro, cœur de burrata crémeux  
*Spaghetti with tomato, creamy burrata heart*

« **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  
*Dover sole with capers and lemon*

## Carni

« **Agnello Da Latte** » 42€  
Côtelettes d'agneau de lait rôties, huile aux herbes, tomates séchées  
*Roasted milk-fed lamb chops, herb oil, 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*

**Zucchini 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  
2019 - Chablis - **Domaine R. Lavantureux** 82€  
2017 - Minuty Blanc et Or - **Château Minuty** 85€

**Vin rouge**  
2019 - Côtes de Provence - « Excellence » - **Château Saint-Maur** 85€  
2015 - Pommard 1er Cru « Les Rugins » - **Domaine V. Guillemand** 160€

**Vin rosé**  
2021 - Côtes de Provence - **Château Miraval** 55€  
2021 - Côtes de Provence - « Cuvée Prestige » - **Château Minuty** 60€  
2021 - Côtes de Provence - « Saint M » - **Château Saint-Maur** 50€  
2021 - Baux-de-Provence - « Roseblood » - **Château D'Estoublon** 65€