

2022



NOTO

PARIS

## CAPODANNO 2022

325€

### APERITIVO DEL NOTO

#### IL PRIMO ANTIPASTO - *A choice of*

*Sea bream carpaccio, Casparian caviar  
Golden burrata, zafferano emulsion  
Foie gras, panettone*

#### IL SECONDO ANTIPASTO - *A choice of*

*Œuf parfait, funghi trifolati, tartufo nero  
« Pizzaiola » Wagyu beef tataki,  
olio extravergine, tomato confit, and origano  
Lobster Tiepeda salad*

#### IL PIATTO - *A choice of*

*Sea bass filet with winter vegetables, espuma al limone  
Risotto al tartufo bianco di alba  
Linguines ai ricci di mare and gambero rosso from Sicily  
Chateaubriand rossini al tartufo nero*

#### DOLCI

*Piccola pasticceria Siciliana*

## CAPODANNO 2022

325€

### APERITIVO DEL NOTO

#### IL PRIMO ANTIPASTO - *Au choix*

*Carpaccio de daurade, caviar Casparian  
Burrata à la feuille d'or, émulsion zafferano  
Foie gras, panettone*

#### IL SECONDO ANTIPASTO - *Au choix*

*Œuf parfait, funghi trifolati, tartufo nero  
Tataki de bœuf wagyu à la pizzaiola,  
olio extravergine, tomates confites et origano  
Salade tiepida de homard*

#### IL PIATTO - *Au choix*

*Filet de bar et ses légumes d'hiver, espuma al limone  
Risotto al tartufo bianco di alba  
Linguines ai ricci di mare et gambero rosso de Sicile  
Chateaubriand rossini al tartufo nero*

#### DOLCI

*Piccola pasticceria Siciliana*





NOTO  
PARIS

NOTO  
PARIS



## Antipasti Entrées - Starters

« <b>Insalata Noto</b> » Salade de concombre, ricotta au four, tomates cerises, olives noires, oignons rouges et pistaches <i>Cucumber salad, baked ricotta, cherry tomatoes, black olives, red onions and pistachios</i>	16€
« <b>Peperoni Dolci all'olio d'oliva</b> » Poivrons à l'huile d'olive <i>Sweet peperoni in olive oil</i>	16€
« <b>Melanzane alla Parmigiana</b> » Aubergines gratinées au parmesan <i>The whole artichoke from the grill</i>	16€
« <b>Insalata di Carciofi</b> » Salade d'artichaut à l'avocat, parmesan <i>Artichoke salad with avocado sauce, parmesan cheese</i>	18€
« <b>Vitello Tonnato</b> » Lamelles de veau rosé, sauce thon, anchois et câpres <i>Slices of veal, tuna sauce, anchovies and capers</i>	20€
« <b>Spadellata di Vongole</b> » Poêlée de palourdes, tomates cerises, ail, légèrement épicé <i>Sauteed clams, cherry tomatoes, garlic, lightly spiced</i>	25€
« <b>Funghi Trifolati</b> » Poêlée de champignons, fondue de parmesan <i>Sauteed mushrooms, melted parmesan cheese</i> Supplément truffe noire 15€ <i>Extra black truffle 15€</i>	26€
« <b>Crudo di Tonno Al Tartufo</b> » Thon cru comme un tataki à la truffe <i>Raw tuna tataki with fresh truffle</i>	28€
« <b>Burrata 300G</b> » Burrata des Pouilles de 300g et tomates, à partager ou pas ! <i>300g Apulia's Burrata and tomatoes, to share or not !</i>	36€
« <b>Burrata Al Tartufo</b> » Burrata des Pouilles de 300g et truffe <i>300g Apulia's Burrata with truffle</i>	66€
« <b>Burrata Al Caviale</b> » Burrata des Pouilles de 300g et Caviar Casparian Golden Imperial <i>300g Apulia's Burrata with Casparian Golden Imperial Caviar</i>	95€
« <b>Caviar Casparian Golden Imperial</b> »	30g 200€ 100g 360€ 250g 600€ 1kg 2900€

## Pasta Les pâtes - Pastas

« <b>Mezze Maniche Pomodoro e Basilico</b> » Pâtes courtes, sauce tomate, tomates cerises et basilic <i>Short pasta, tomato sauce, cherry, tomatoes and basil</i>	22€
« <b>Linguine Al Limone</b> » Linguine au citron <i>Linguine with lemon</i>	24€
« <b>Tagliatelle Crema Al Parmigiano</b> » Tagliatelle crème et parmesan <i>Tagliatelle cream and parmesan</i>	28€
« <b>Linguine al Branzino e Pomodorini</b> » Linguine au loup de mer et tomates cerises <i>Linguine with Sea bass and cherry tomatoes</i>	36€
« <b>Linguine alle Vongole</b> » Linguine aux palourdes <i>Linguine with clams</i>	32€
« <b>Mezze Maniche Al Caviale</b> » Pâtes courtes beurre et Caviar Casparian Golden Imperial <i>Short pasta, butter and Casparian Golden Imperial Caviar</i>	130€

## Carne Viandes - Meat

« <b>Scaloppina alla milanese</b> » Escalope de veau à la milanaise <i>Veal Milanese cutlet</i>	44€
« <b>Tagliata di vitello alla Marsala</b> » Entrecôte de veau façon Marsala <i>Veal tagliata Marsala style</i>	36€
« <b>Noto Burger</b> » Bœuf haché, caponata et provola ragusana <i>Noto hamburger with caponata and provola cheese</i>	36€
« <b>Chateaubriand Pepe Verde</b> » Chateaubriand de boeuf au poivre vert <i>Grilled Chateaubriand beef with green pepper sauce</i>	49€
« <b>Filetto di Branzino</b> » Filet de loup de mer, tomates confites <i>Sea bass filet, cherry tomatoes</i>	33€
« <b>Trancio di Tonno</b> » Steak de thon rouge grillé, huile d'olive vierge, tomates cerises et olives <i>Grilled red tuna steak, virgin olive oil, cherry tomatoes and capers</i>	32€

## Pesce Poissons - Fish

« <b>Filetto di Branzino</b> » Filet de loup de mer, tomates confites <i>Sea bass filet, cherry tomatoes</i>	33€
« <b>Trancio di Tonno</b> » Steak de thon rouge grillé, huile d'olive vierge, tomates cerises et olives <i>Grilled red tuna steak, virgin olive oil, cherry tomatoes and capers</i>	32€

## I Grandi Piatti di Noto

*À partager ou pas ! / To share or not to share*

« <b>Risotto Al Tartufo Nella Forma di Pecorino</b> » Risotto à la Truffe, servie dans la meule de Pecorino <i>Truffle Risotto in Pecorino rack</i>	110€
« <b>Linguine Al Tartufo</b> » Linguine à la truffe <i>Truffle Linguine</i>	68€
« <b>La Sogliola di Noto</b> » Sole aux câpres et citron <i>Dover sole with capers and lemon</i>	100g 15€
« <b>Linguine All'Astice</b> » Linguine au homard <i>Lobster Linguine</i>	130€
« <b>La famosa Costata di Manzo dei Fratelli Metzger</b> » La fameuse Côte de boeuf des frères Metzger <i>The famous Metzger brothers prime rib</i>	100g 12€

## Sides

<b>Frites 10€</b> <i>French fries</i>
<b>Tomates cerises 10€</b> <i>Cherry tomato</i>
<b>Courgettes grillées 10€</b> <i>Grilled zucchini</i>
<b>Pommes de terre au four 10€</b> <i>Baked potatoes</i>

## Dolci

<i>Signature Noto - Tiramisu Pistacchio e Chocolat Blanc pour 2</i>	24€
<b>Le Grand Baba au Rhum à partager</b>	28€
<b>Grand plateau de fruits à partager</b>	45€
<b>Misto di Formaggi</b>	12€
<b>Café gourmand</b>	12€
<b>Cannoli Siciliani</b>	12€
<b>Mousse au chocolat</b>	12€
<b>Gelato</b>	12€
<b>Flûte sorbet limoncello &amp; écorces de citron</b>	14€