

Antipasti Entrées - Starters

« Caprese » Mozzarella di Bufala, tomates cerises et basilic <i>Mozzarella di Bufala, cherry tomatoes and basil</i>	18€
« Caponata » Aubergines, oignons, tomates, olives et câpres <i>Eggplant, onions, tomatoes, olives and capers</i>	18€
« Il Carciofo alla Brace » L'artichaut entier au grill / <i>The whole artichoke from the grill</i>	18€
« Vitello Tonnato » Lamelles de veau rosé, sauce thon, anchois et câpres <i>Slices of veal, tuna sauce, anchovies and capers</i>	18€
« Insalata di Stagione » Quinoa, boulghour, orge perlé, ricotta, fruits et légumes de saison <i>Quinoa, bulgur, pearl barley, ricotta, seasonal fruits and vegetables</i>	18€
« Crostino Noto » Croustillant de pain et thon cru épicé / <i>Crispy bread served with raw spicy tuna</i>	20€
« Bresaola della Valtellina » Viande de bœuf séchée, roquette et parmesan 24 mois <i>Dried beef, arugula and parmesan 24 months</i>	20€
« Polpo Alla Griglia » Poulpe grillé, purée de pommes de terre aromatisée au fenouil et choux romanesco <i>Grilled octopus, fennel flavored potato mash, and romanesco sprouts</i>	22€
« Tartare di Tonno » Tartare de thon, crème d'avocat <i>Tuna tartare, avocado cream</i>	24€
« Gambero Rosso di Mazara » Gambas rouges de Mazara crues, aux agrumes, straciatella et pistaches <i>Red raw shrimps of Mazara with citrus, straciatella, and pistachio</i>	26€
« Funghi Trifolati » Poêlée de champignons, fondue de parmesan et truffe noire <i>Sauteed mushrooms, melted parmesan cheese and black truffle</i>	36€
« Burrata 300g » Burrata des Pouilles de 300gr, tomates et pain Carasau <i>300gr Apulia's Burrata, tomatoes and Carasau bread</i>	36€
« Burrata Al Tartufo Nero » Burrata des Pouilles de 300g et truffe noire <i>300g Apulia's Burrata with black truffle</i>	66€

Pasta Les pâtes - Pastas

« Spaghetti Pomodoro e Basilico » Spaghetti, sauce tomate, tomates cerises et basilic <i>Spaghetti, tomato sauce, cherry, tomatoes and basil</i>	20€
« La Norma » Macheroncini, sauce tomate, basilic, aubergines et ricotta salée <i>Macheroncini, tomato sauce, basil, aubergines and salted ricotta</i>	22€
« Tagliatelle alla Brontese e Burrata » Tagliatelle pistaches de Bronte et burrata <i>Tagliatelle pistachios from Bronte and burrata cheese</i>	24€
« Ravioli Mezzaluna » Raviolis ricotta, épinards, beurre et sauge <i>Ricotta spinaci ravioli, butter and sage</i>	26€
« Mezze Maniche al Ragu di Vitello » Mezze Maniche au ragoût de veau et pecorino <i>Mezze Maniche with veal ragu and pecorino</i>	32€
« Linguine alle Vongole » Linguine aux palourdes / <i>Linguine with clams</i>	32€
« Linguine al Branzino e Limone » Linguine au Bar et au citron <i>Linguine with Seabass and lemon</i>	36€
« Tortellini Cacio Pepe e Tartufo » Tortellini fourrés au Pecorino, poivre noir et truffe noire <i>Tortellini stuffed with Pecorino, black pepper and black truffle</i>	68€

Carne Viandes - Meat

« Agnello » Confit d'épaule d'agneau <i>Lamb shoulder confit</i>	32€
« Tagliata di vitello alla milanese » Entrecôte de veau façon Milanaise / <i>Veal tagliata Milanese style</i>	34€
« Noto Burger » 180g de bœuf haché, caponata et provola ragusana <i>Noto hamburger with caponata and provola cheese</i>	36€
« Chateaubriand Pepe Verde » Chateaubriand de boeuf au poivre vert <i>Grilled Chateaubriand beef with green pepper sauce</i>	48€
« La Famosa Costata di Manzo dei Fratelli Metzger » La fameuse Côte de bœuf des frères Metzger <i>The famous Metzger brothers prime rib</i>	12€ les 100g

Pesce Poissons - Fish

« Orata e Carciofi » Filet de dorade aux artichauts / <i>Sea bream filet with artichokes</i>	32€
« Trancio di Tonno » Steak de thon rouge grillé, huile d'olive vierge, tomates cerises et câpres <i>Grilled red tuna steak, virgin olive oil, cherry tomatoes and capers</i>	32€
« Gamberoni alla Griglia » Belles Gambas au grill et piment / <i>Nice Prawns from the grill with jalapenos</i>	39€
« Branzino » 2 pers. Loup de mer entier, à partager / <i>Whole Sea Bass to share</i>	130€

Dolci

Signature Noto - Tiramisu Pistacchio e Chocolat Blanc pour 2	24€
Le Grand Baba au Rhum à partager	28€
Grand plateau de fruits à partager	45€
Misto di Formaggi	12€
Café gourmand	12€
Cannoli Siciliani	12€
Moëlleux au chocolat cœur coulant & sa boule vanille	12€
Gelato	12€
Flûte sorbet limoncello & écorces de citron	14€

NOTO
PARIS

LES CAPRICES DU MARCHÉ

Demandez à votre serveur les suggestions du jour : entrée et plat

*

FORMULE DÉJEUNER 28€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Caprese o Carpaccio de boeuf o Caponata

Scaloppine di Vitello al Marsala o Spaghetti Pomodoro o Fusilli al Pesto

Tiramisu Pistacchio o Cannoli Siciliani