



NOTO

PARIS

NOTO

PARIS

## Antipasti Entrées - Starters

« <b>Semplicemente</b> »	16€
Cœur de sucrine, radis rose, huile d'olive, jus de citron, copeaux de grana padano <i>Heart of lettuce, pink radish, olive oil, lemon juice, grana padano cheese</i>	
« <b>Caponata</b> »	18€
Aubergines, oignons, tomates, olives et câpres <i>Eggplant, onions, tomatoes, olives and capers</i>	
« <b>Il Carciofo alla Brace</b> »	18€
L'artichaut entier au grill <i>The whole artichoke from the grill</i>	
« <b>Vitello Tonnato</b> »	20€
Lamelles de veau rosé, sauce thon, anchois et câpres <i>Slices of veal, tuna sauce, anchovies and capers</i>	
« <b>Spadellata di Vongole</b> »	22€
Poêlée de palourdes, tomates cerises, ail, légèrement épicé <i>Sauteed clams, cherry tomatoes, garlic, lightly spiced</i>	
« <b>Polpo Alla Griglia</b> »	22€
Poulpe grillé, purée de pomme de terre aromatisée au fenouil <i>Grilled octopus, fennel flavored potato mash</i>	
« <b>Carpaccio di Manzo</b> »	24€
Carpaccio de bœuf, inspiration Harry's Bar <i>Beef carpaccio, Harry's Bar style</i>	
« <b>Tartare di Tonno</b> »	24€
Tartare de thon <i>Tuna tartare</i>	
« <b>Funghi Trifolati</b> »	26€
Poêlée de champignons, fondue de parmesan <i>Sautéed mushrooms, melted Parmesan cheese</i> <b>Supplément truffe noire 15€</b> Extra black truffle	
« <b>Peperoni Dolci e Tonno all'olio d'oliva</b> »	35€
Poivrons à l'huile d'olive et ventrèche de thon Ortiz <i>Sweet peperoni in olive oil with Ortiz tuna Ventreche</i>	
« <b>Burrata 300G</b> »	36€
Burrata des Pouilles de 300g et tomates, à partager ou pas ! <i>300g Apulia's Burrata and tomatoes, to share or not !</i>	
« <b>Burrata Al Tartufo</b> »	66€
Burrata des Pouilles de 300g et truffe <i>300g Apulia's Burrata with truffle</i>	
« <b>Burrata Al Caviale</b> »	95€
Burrata des Pouilles de 300g et Caviar Imperial <i>300g Apulia's Burrata with Imperial Caviar</i>	
« <b>Caviar Imperial de Sologne</b> » :	25g 100€ 50g 190€

## Pasta Les pâtes - Pastas

« <b>Spaghetti Pomodoro e Basilico</b> »	20€
Spaghetti, sauce tomate, tomates cerises et basilic <i>Spaghetti, tomato sauce, cherry, tomatoes and basil</i>	
« <b>Linguine al Limone</b> »	20€
Linguine au citron <i>Linguine with lemon</i>	
« <b>Maccheroni Cacio e Pepe</b> »	22€
Maccheroni fromage et poivre <i>Maccheroni pasta, cheese and pepper</i> <b>Supplément truffe noire 25€</b> Extra black truffle	
« <b>Tagliatelle alla Brontese e Burrata</b> »	26€
Tagliatelle pistaches de Bronte et burrata <i>Tagliatelle pistachios from Bronte and burrata cheese</i>	
« <b>Mezze Maniche alla Puttanesca di Tonno</b> »	32€
Mezze Maniche, thon, tomates, ail, olives, câpres <i>Mezze Maniche pasta, tuna, tomatoes, garlic, olives, capers</i>	
« <b>Linguine al Branzino e Limone</b> »	36€
Linguine au Bar et au citron <i>Linguine with Seabass and lemon</i>	

« <b>Spaghetti alle Vongole</b> »	32€
Spaghetti aux palourdes <i>Spaghetti with clams</i>	
« <b>Linguine Al Tartufo</b> »	68€
Linguine à la truffe Noire <i>Black Truffle Linguine</i>	
« <b>Tagliatelle all Caviale</b> »	75€
Tagliatelle au Caviar Imperial de Sologne <i>Tagliatelle with Imperial Caviar from Sologne</i>	

## Carne Viandes - Meat

« <b>Agnello</b> »	32€
Confit d'épaule d'agneau <i>Lamb shoulder confit</i>	
« <b>Tagliata di Vitello alla Marsala</b> »	36€
Entrecôte de veau façon Marsala / <i>Veal tagliata Marsala style</i>	
« <b>Noto Burger</b> »	36€
180g de bœuf haché, caponata et provola ragusana <i>Noto hamburger with caponata and provola cheese</i>	
« <b>Chateaubriand Pepe Verde</b> »	48€
Chateaubriand de boeuf au poivre vert <i>Grilled Chateaubriand beef with green pepper sauce</i>	

## Pesce Poissons - Fish

« <b>Filetto di Branzino alla Scapece</b> »	32€
Filet de bar, beurre citronné, thym et courgettes <i>Sea bass filet, lemon butter, thyme and zucchini</i>	
« <b>Trancio di Tonno</b> »	32€
Steak de thon rouge grillé, huile d'olive vierge, tomates cerises et capres <i>Grilled red tuna steak, virgin olive oil, cherry tomatoes and capers</i>	
« <b>Gamberoni alla Griglia</b> »	45€
Belles Gambas au grill et piment <i>Nice Prawns from the grill with jalapenos</i>	

## I Grandi Piatti di Noto

### *A partager ou pas ! - To share or not !*

« <b>Risotto Al Tartufo Nero Nella Forma di Pecorino</b> »	140€
Risotto à la Truffe Noire, servie dans la meule de Pecorino <i>Black Truffle Risotto in Pecorino rack.</i>	
« <b>Cotoletta di Vitello Alla Milanese Orecchia di Elefante</b> »	95€
Côte de veau à la Milanese façon « Oreille d'Éléphant » <i>Veal Chop Milanese Style « Elephant Ear »</i>	

« <b>La Famosa Costata di Manzo dei Fratelli Metzger</b> »	12€ les 100g
La fameuse Côte de bœuf des frères Metzger <i>The famous Metzger brothers prime rib</i>	

« <b>Linguine All'Astice</b> »	130€
Linguine au homard <i>Lobster Linguine</i>	

« <b>Branzino</b> »	12€ les 100g
Loup de mer entier à partager <i>Whole Sea Bass to share</i>	

## Dolci

<i>Signature Noto - Tiramisu Pistacchio e Chocolat Blanc pour 2</i>	24€
<b>Le Grand Baba au rhurm à partager</b>	38€
<b>Grand Plateau de fruits à partager</b>	52€
<b>Mousse au chocolat</b>	<i>petite 14€ / grande 38€</i>
<b>Flute sorbet limoncello et écorces de citron</b>	14€
<b>Café gourmand</b>	12€
<b>Gelato</b>	12€
<i>Au choix vanille, chocolat, café, noisette, pistache, sorbet framboise, sorbet citron</i>	