

NOTO

PARIS

Crudi di Noto

Les crus - Raw's selection

- « **Tartara di Tonno e Cipolla Rossa di Tropea** » 24€
Tartare de thon, oignons rouges de Tropea confits au citron, et câpres
Tuna tartare, lemon candied red onion from Tropea and capers
- « **Gambero Rosso di Mazara** » 26€
Gambas rouges de Mazara, aux agrumes, straciatella et pistaches
Red shrimps of Mazara with citrus, straciatella, and pistachio
- « **Carpaccio di Branzino** » 24€
Carpaccio de bar, amandes, ciboulette, agrumes siciliennes et grenades
Sea Bass carpaccio, almonds, fresh mint and chilli
- « **Crostino di Noto** » 20€
Croustillant de pain et thon épicé
Crispy bread served with spicy tuna
- « **Carpaccio di Manzo al Tartufo** » 52€
Carpaccio de bœuf à la truffe
Truffled beef carpaccio
- « **Ricciola Sotto Sale** » 26€
Sériole mariné au sel et citron vert
Lime marinated yellowtai

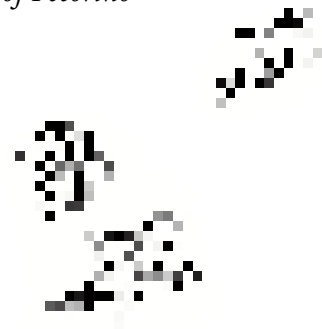
Antipasti

« Misticanza e Gorgonzola »	18€
Mesclun, confiture de poire, gorgonzola et noix <i>Mesclun, pear jam, gorgonzola and walnuts</i>	
« Cavolo e Burrata »	18€
Kale, burrata, tomates confites, et légumes croustillants <i>Kale, burrata, candied tomatoes and crispy vegetables</i>	
« Caponata »	18€
Aubergines, oignons, tomates, olives et câpres <i>Eggplant, onions, tomatoes, olives and capers</i>	
« Il Carciofo alla Brace »	18€
L'artichaut entier au grill <i>The whole artichoke from the grill</i>	
« Bresaola della Valtellina »	20€
Viande de bœuf séchée, roquette et parmesan 24 mois <i>Dried beef, arugula and parmesan 24 months</i>	
« Culatello di Zibello »	24€
Culatello, parmesan 24 mois <i>Culatello, parmesan 24 months</i>	
« Vitello Tonnato »	18€
Lamelles de veau rosé, sauce thon, anchois et câpres <i>Slices of veal, tuna sauce, anchovies and capers</i>	
« Insalata di Polpo »	20€
Salade de poulpes, pommes de terres, haricots verts <i>Octopus salad, potato, green beans</i>	
« Calamari Fritti »	20€
Panaché de calamars frits <i>Callisc mix of fried squid</i>	

Pasta

Les pâtes - Pastas

- « **Pacherri Pomodorini** » 18€
Pacherri tomates cerises et basilic
Pacherri with cherry tomatoes and basilico
- « **Spaghetti alla Carbonara** » 20€
Spaghetti, guanciale, jaune d'œuf et pecorino
Spaghetti, guanciale, egg yolk and pecorino
- « **La Norma** » 24€
Macaroni maison, sauce tomate, basilic, chips d'aubergines et ricotta salée
Macaroni maison, tomato sauce, basil, eggplant chips and salted ricotta
- « **Linguine alle Gamberi e Zucchine** » 36€
Linguine aux gambas et courgettes
Linguine with prawns and zucchini
- « **Spaghetti alle Vongole** » 34€
Linguine aux palourdes
Linguine with clams
- « **Gnocchi al Pesto alla Siciliana e croccante di Bresaola** » 26€
Gnocchi au pesto sicilien et croustillant de bresaola
Gnocchi with Sicilian pesto and crispy bresaola
- « **Linguine alla Bottarga e Limone** » 29€
Linguine à la Boutargue et au citron
Linguine with lemon and Boutargue
- « **Cacio e Pepe Nella Forma di Pecorino** » 20€
Spaghetti aux fromages et poivre préparés dans la meule de Pecorino
Spaghetti with cheeses and peppers prepared in the millstone of Pecorino



Pesce

Poissons - Fish

- « **Sogliola al Limone** » 36€
Filet de sole au citron
Fillet of sole with lemon sauce
- « **Trancio di Tonno Rosso Scottato** » 32€
Thon rouge snacké, crème d'aubergine, oignons rouges confits et pignons de pin
Seared red tuna, eggplant cream, candied red onions and pine nuts
- « **Gamberoni alla Griglia Salmoriglio e Sentore di Canella** » 39€
Gambas au Jospier Grill, sauce « Salmoriglio » et parfum de cannelle
Prawns from the Jospier Grill, « Salmoriglio » sauce and cinnamon scent
- « **Branzino Ciliegino e Capresi** » 2 pers. 130€
Loup de mer entier, tomates cerises et câpres
Whole Sea Bass, cherry tomatoes and capers

Carne

Viandes - Meat

- « **Cotoletta alla Milanese** » 34€
La vraie côte de veau à la milanaise
The real veal chop Milanese style
- « **Scaloppine di Vitello al Limone** » 29€
Escalope de veau citronnée
Lemon veal slice
- « **Tagliata di Manzo** » 45€
Tagliata d'entrecôte black angus, roquette et parmesan
BlackAngus RibEye slices, rocket salad and parmesan
- « **Costata Di Manzo Tomahawk 1.3 Kg** » 2 pers. 120€
Côte de bœuf « Tomahawk » maturée 1.3Kg
« Tomahawk » dry aged prime rib 1.3 Kg

Dolci

Misto di Formaggi	12€
Cannoli Siciliani	12€
Tiramisu Classico	12€
Tiramisu al Pistacchio	12€
Torta al limone	12€
Frutta Rossa	14€
Gelato della casa	12€

MENU DÉJEUNER 28€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

**Misticanza e Gorgonzola o Cavolo e Burrata
o Bresaola della Valtellina**

**Scaloppine di Vitello al Limone o Pacherri Pomodorini
o Spaghetti alla Carbonara**

Cannoli Siciliani o Tiramisu Classico

NOTO
PARIS