

# NOTO

*di Rebellato*

## ANTIPASTI

<b>Insalata di Carciofi</b>	<b>20€</b>
<i>Poivrade d'artichauts, mâche, pistaches, pecorino romano</i> <i>Artichoke "poivrade", chews, pistachios, pecorino romano</i>	
<b>Bresaola della Valtellina</b>	<b>20€</b>
<i>Viande de bœuf séché, roquette et parmesan 24 mois</i> <i>Dried beef, arugula and parmesan 24 months</i>	
<b>Culatello di Zibello</b>	<b>24€</b>
<i>Culatello, pépins de grenade, parmesan 24 mois</i> <i>Culatello, pomegranate seeds, parmesan 24 months</i>	
<b>Vitello Tonnato</b>	<b>18€</b>
<i>Lamelles de veau rosé, sauce thon, anchois et câpres</i> <i>Slices of veal, tuna sauce, anchovies and capers</i>	
<b>Burrata Pugliese</b>	<b>18€</b>
<i>Burrata, tomates cerises confites, roquette</i> <i>Burrata, cherry tomato sauce, arugula</i>	
<b>Insalata di Polpo</b>	<b>20€</b>
<i>Salade de poulpes, pommes de terre, haricots verts</i> <i>Octopus salad, potato, green beans</i>	
<b>Calamari fritti</b>	<b>20€</b>
<i>Panaché de calamar, sauce tartare</i> <i>Classic mix of squid, tartar sauce</i>	
<b>Insalata Noto</b>	<b>34€</b>
<i>Langoustine, avocat, tomate, olive et haricot vert</i> <i>Langoustine, avocado, tomato, olive and green beans</i>	
<b>Carpaccio di Branzino</b>	<b>24€</b>
<i>Carpaccio de bar, ciboulette, agrumes siciliennes et amandes</i> <i>Carpaccio of sea bass, chives, Sicilian citrus and almond</i>	

## PASTA AL DENTE

**Spaghetti alla Carbonara** 20€

Spaghetti, pancetta, jaune d'œuf et pecorino  
*Spaghetti, pancetta, egg yolk and pecorino*

**Trofie al Pesto con Patate e Fagiolini** 24€

Trofie au pesto, pommes de terre et haricots  
*Trofie with pesto, potatoes and beans*

**Spaghetti Cacio e Pepe** 20€

Spaghetti aux fromages et poivre - *Spaghetti with cheeses and peppers*

**Linguine alla Bottarga e Limone** 29€

Linguine à la Boutargue et au citron - *Linguine with lemon and Boutargue*

**Penne alla Norma** 24€

Penne aux aubergines frites et ricotta salée  
*Penne with fried eggplant and salted ricotta cheese*

**Linguine alle Vongole** 34€

Linguine aux palourdes - *Linguine with clams*

**Spaghetti Kamut al Pomodoro di San Marzano** 24€

Spaghetti Kamut, sauce tomate de San Marzano  
*Kamut spaghetti, tomato sauce from San Marzano*

**Tagliolini Vodka e Caviale** 36€

Tagliatelle aux œufs, vodka et caviar - *Tagliatelle with eggs, vodka and caviar*

**Spaghetti alle Sarde** 26€

Spaghetti aux sardines à la Sicilienne - *Sicilian spaghetti with sardines*

**Linguine agli Scampi e Pomodorini del Piennolo** 36€

Linguine aux langoustines et tomates du « Piennolo »  
*Linguine with langoustines and tomatoes from «Piennolo»*

## RISOTTI (20 minuti di preparazione)

**Risotto alla Milanese** 31€

Risotto au safran - *Saffron Risotto*

**Risotto agli Asparagi** 31€

Risotto aux asperges - *Asparagus Risotto*

**Risotto al Branzino e Limone** 36€

Risotto au bar de ligne et au citron - *Risotto with sea bass and lemon*

**Risotto Seppie e Fave** 31€

Risotto aux seiches et haricots - *Risotto with cuttlefish and beans*

## PESCE

**Frittura Mista** 31€  
Panaché de calamars, langoustine et éperlans  
*Classic mix of squid, lobster and smelt*

**Branzino alla brace** 36€  
Bar de ligne rôti à la braise  
*Oven roasted sea bass*

**Scampi Portofino** 39€  
Langoustines décortiquées sauce à la « Portofino »  
*Langoustines shelled with «Portofino» sauce*

**Tonno Liparota** 32€  
Filet de thon sauce aux olives et tomates  
*Tuna fillet with olive and tomato sauce*

**Filetto di San Pietro al limone** 36€  
Filet de Saint-Pierre aux citrons Siciliens  
*Saint Pierre fillet with Sicilian lemons*

### Contorni a scelta

*(Side dish of your choice)*

**Caponata**

**Carciofi e Patate**

**Polenta**

**Spinaci e Pecorino**

**Insalata Mista**

## CARNE

**Cotoletta alla Milanese** 34€  
La vraie côte de veau à la milanaise  
*The real veal chop Milanese style*

**Scaloppine di Vitello al Limone** 29€  
Médailles de veau citronnés  
*Lemon veal medallions*

**Filetto di Fassone al Gorgonzola** 39€  
Filet de bœuf au Gorgonzola  
*Beef fillet with Gorgonzola*

**Fegato alla Veneziana** 29€  
Foie de veau à la vénitienne  
*Veal Liver Venetian style*

## DOLCI & FORMAGGI

**Misto di Formaggi** 12€

**Tiramisu Classico** 12€

**Tiramisu al Pistacchio** 12€

**Souffle alle Nocciole** 12€

**Frutta Rossa** 14€

**Mousse al Limone** 12€

**Gelato della casa** 12€

## MENU DEL PRANZO 33€

*(Dal lunedì al venerdì)*

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert**

**Caprese o Carpaccio di Tonno o Antipasto Misto**

◆

**Pasta del giorno o Scaloppine Marsala o Scaloppine Milanese**

◆

**Tiramisu o Macedonia di Frutta**