



# NOTO

à Saint-Tropez

« La cuisine que je propose au Noto est une cuisine italienne, légèrement revisitée, généreuse et moderne centrée sur le produit et la matière. Noto c'est avant tout une cuisine joyeuse de partage ! Buon appetito e divertitevi !!! »

"At Noto I serve an Italian cuisine with a bit of a twist.  
One that is generous, modern, and favoring local produce.  
Noto is first and foremost a warm and welcoming cuisine to be shared!  
Buon appetito e divertitevi!"

Emilio Giagnoni

## Antipasti à partager - Antipasti to share

« **Gazpacho Stracciatella e Gambero Rosso** » 28€  
Gazpacho stracciatella et gambas rouges  
*Gazpacho stracciatella and red prawns*

« **Melanzane alla Parmigiana** » 32€  
Aubergines gratinées au parmesan  
*Eggplant parmigiana*

« **Carciofi e Bottarga** » 34€  
Artichauts violets crus, parmesan et poutargue  
*Raw purple artichokes, parmesan and bottarga*

« **Cesare** » 24€  
Coeur de Romaine, sauce César, croûtons de pain  
*Romaine lettuce heart, Caesar dressing, bread croutons*

« **Burrata 300G** » 36€  
Burrata des Pouilles de 300g et datterino de Sicile, à partager... ou pas!  
*300g Apulia's Burrata and tomatoes, to share... or not!*

« **Burrata al Tartufo** » 56€  
Burrata des Pouilles de 300g et truffe d'été  
*300g Apulia's Burrata with summer truffle*

« **Vitello Tonnato** » 34€  
Noix de veau façon tonnato  
*Veal cushion in tonnato style*

« **Calamari fritti - Salsa tartara** » 28€  
Calamars frits, sauce tartare  
*Fried calamari, tartare sauce*

« **Manzo Pepe Verde** » 32€  
Carpaccio de boeuf, vinaigrette au poivre vert et parmesan  
*Beef carpaccio, green pepper vinaigrette and parmesan*

« **Ventresca di Tonno** » 38€  
Ventrière de thon en crudo, huile de Méditerranée et pignons de pin  
*Tuna belly in crudo, Mediterranean oil and pine nuts*

« **Carpaccio di Branzino** » 36€  
Carpaccio de bar, poivre de Sichuan, huile d'olive, piment d'Espelette  
*Sea bass carpaccio, Sichuan pepper, olive oil, Espelette pepper*

« **Ricciola** » 34€  
Crudo de Sériole, vinaigrette au citron vert et tomates confites  
*Yellowtail crudo, lime vinaigrette and candied tomatoes*

« **Tonno e Tartufo** » 42€  
Crudo de thon fumé à la truffe d'été  
*Smoked tuna crudo, with summer truffle*

« **Spadellata di Vongole** » 32€  
Poêlée de palourdes légèrement épicée, tomates cerises, ail  
*Slightly spiced sautéed clams, cherry tomatoes, garlic*

« **Scampi tiepidi, concassé di Pomodoro alle Erbe** » 58€  
Langoustines tièdes, concassé de tomates aux herbes  
*Warm langoustines, crushed tomatoes with herbs*

**Caviar Casparian Golden Imperial** 50g 190€  
125g 460€

## Pasta

« **Ravioli di Ricotta, Burro e Salvia** » 42€  
Raviolis à la ricotta, beurre et sauge  
*Ricotta cheese ravioli, butter and sage*

« **Spaghetti al Pomodoro, cuore di Burrata cremoso** » 36€  
Spaghetti al pomodoro, cœur de burrata crémeux  
*Spaghetti with tomato, creamy burrata heart*

« **Maccheroni Cacio, Pepe, e Lime** » 32€  
Pâtes courtes, pecorino, poivre noir et zeste de citron vert  
*Short pasta, pecorino, black pepper and lime zest*

« **Linguine alle Vongole** » 42€  
Linguines aux palourdes  
*Linguine pasta with clams*

« **Tagliolini al Tartufo** » 58€  
Tagliolini à la truffe d'été  
*Summer truffle tagliolini*

« **Fregula Sarda, Zucchini e Bottarga** » 38€  
Fregula sardes, courgettes et poutargue  
*Sardinian fregula pasta, zucchini and bottarga*

« **Linguine all'Astice Blu e Pomodorini Freschi** » 78€  
Linguines au homard bleu, tomates cerises fraîches  
*Blue lobster linguine, fresh cherry tomatoes*

« **Risotto al Tartufo Nella Forma di Pecorino** » per 2 60€/pers  
Risotto à la truffe d'été, servi dans la meule de Pecorino pour 2  
*Summer truffle Risotto in Pecorino wheel for 2*

## Pesci

« **Orata e Carciofi** » 48€  
Filet de daurade rôti, artichauts et pommes de terre  
*Roasted sea bream fillet, artichokes and potatoes*

« **Tonno alla Puttanesca Piccante** » 54€  
Mi-cuit de thon au poivre, sauce puttanesca piquante, poudre d'olives et câpres « cucunci »  
*Half-cooked tuna with pepper, spicy puttanesca sauce, olive powder and capers « cucunci »*

« **La Sogliola di Noto** » 85€  
Sole aux câpres et citron  
*Sole with capers and lemon*

## Carni

« **Agnello Da Latte** » 44€  
Côtelettes d'agneau de lait rôties, huile aux herbes, tomates séchées  
*Roasted milk-fed lamb chops, herb oil, sun-dried tomatoes*

« **Tagliata di Filetto di Manzo, Spuma di Patate al Parmigiano** » 56€  
Emincé de filet de boeuf, mousse de pommes de terre au parmesan  
*Sliced beef fillet, parmesan potato foam*

« **Cotoletta alla Milanese** » 65€  
Côte de veau à la milanaise  
*Milanese-style veal chop*

« **La famosa Costata di Manzo Irlandese maturata** » 78€/pers  
La fameuse côte de boeuf irlandaise maturée pour 2  
*The famous mature irish prime rib for 2*

## Contorni

**Salade de pousses d'épinards au parmesan** 12€  
*Spinach salad with parmesan*

**Zucchini alla « Scapece »** 12€  
« Scapece » style zucchini

**Purée de pommes de terre** 12€  
*Mashed potatoes*

**Purée de pommes de terre à la truffe d'été** 22€  
*Summer truffle mashed potatoes*

**Frites** 12€  
*French fries*

## Desserts

**Tiramisù** 16€  
*Tiramisu*

**Baba au rhum à partager** 36€  
*Rhum baba to share*

**Panacotta à la vanille, confit de fruits rouges** 16€  
*Vanilla panacotta, red berries confit*

**Tarte Tropézienne** 14€  
*Tropezian tart*

**Assiette de fruits rouges, chantilly** 21€  
*Mix red berries plate, whipped cream*

**Crèmes glacées et sorbets - 3 boules** 15€  
*Ice creams and sorbets - 3 scoops*

**Vin blanc** 75cl

2020 - Pinot Grigio - **Santa Margherita** 70€

2022 - « Domaine » - **La Rouillère** 75€

2022 - Sancerre - **Domaine Jérôme Godon** 90€

**Vin rouge**

2020 - « Domaine » - **La Rouillère** 75€

2018 - Giovanni Rosso 95€

**Vin rosé**

2022 - « Domaine » - **La Rouillère** 65€

2022 - « Rosé et Or » - **Château Minuty** 90€

Prix net TTC. Service inclus.

www.noto-sttropez.com