



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

« **Gaspacho Stracciatella e Gambero Rosso** » 28€
Gaspacho stracciatella et gambas rouges
Gaspacho 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** » 120€/pers
La fameuse côte de boeuf Black Angus USA Prime
The famous USA Prime Black Angus beef rib for 2

Contorni

Salade de pousses d'épinards au parmesan et huile de truffe 12€
Spinach salad with parmesan and truffle oil

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 Tropicaine 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