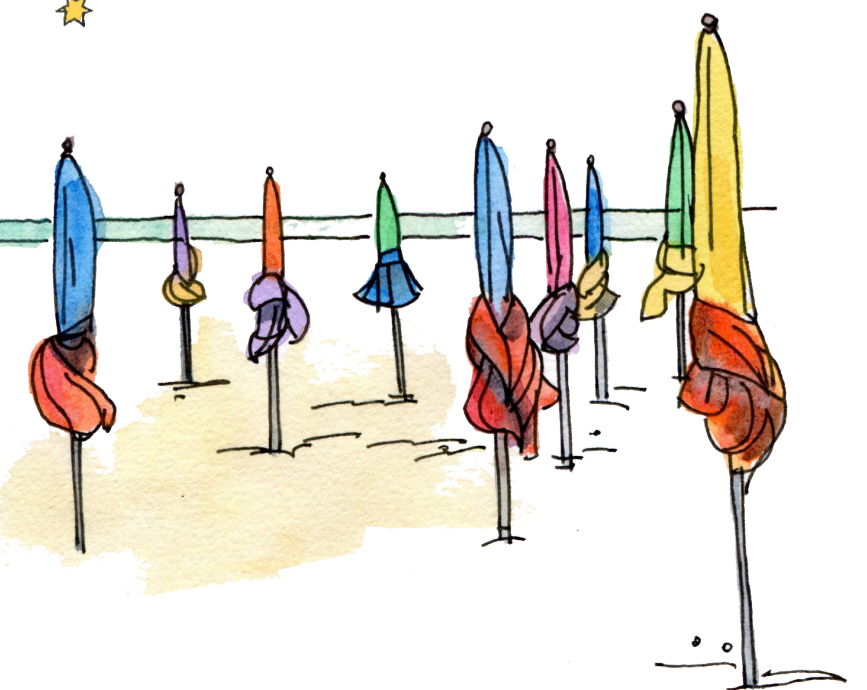
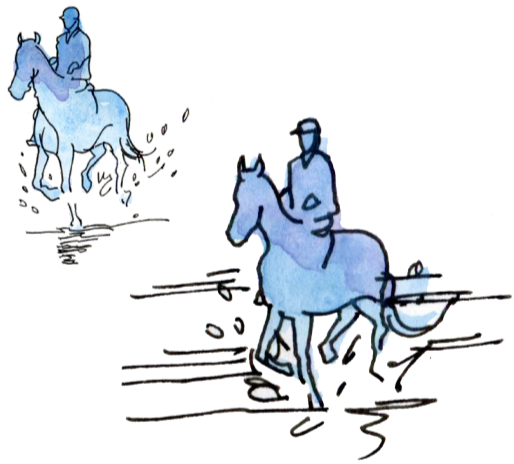


NOTO
DEAUVILLE





« 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 products. Noto is first and foremost a warm and welcoming cuisine to be shared ! Buon appetito e divertitevi"

Emilio Giagnoni

Antipasti Entrées - Starters

- « **Vellutata di Piselli** » 14 €
Velouté de petits pois, burrata, tomates séchées et gambas obsiblué
Peas velvety, burrata, dried tomatoes and obsiblué prawns
- « **Melanzane Alla Parmigiana** » 19 €
Aubergines gratinées au parmesan
Eggplant parmigiana
- « **Cesare** » 15 €
Coeur de Romaine, dressing César, croûtons de pain
Romaine heart, Caesar dressing, bread croutons
- « **Carciofi e Bottarga** » 28 €
Artichauts violets crus, parmesan, et poutargue
Raw purple artichokes, parmesan, and bottarga
- « **Burrata 300G** » à partager 34 €
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** » à partager 66 €
Burrata des Pouilles de 300g et Truffe fraîche
300g Apulia's Burrata with fresh Truffle
- « **Vitello Tonnato** » 22 €
Veau mi-cuit façon tonnato
Half-cooked veal in tonnato style
- « **Manzo Pepe Verde** » 21 €
Carpaccio de boeuf, vinaigrette au poivre vert et parmesan
Beef carpaccio, green pepper vinaigrette and parmesan
- « **Ventresca di Tonno** » 36 €
Ventrière de thon en crudo, huile méditerranéenne et pignons de pin
Tuna belly in crudo, Mediterranean oil and pine nuts
- « **Carpaccio di Branzino** » 25 €
Carpaccio de bar, poivre de Sichuan, huile d'olive, piment d'Espelette
Sea bass carpaccio, Sichuan pepper, olive oil, Espelette pepper
- « **Ricciola** » 26 €
Sashimi de Sériole, vinaigrette au citron vert et tomates confites
Yellowtail sashimi, lime vinaigrette, and candied tomatoes
- « **Tonno e Tartufo** » 44 €
Crudo de thon rouge à la Truffe fraîche
Red tuna crudo, with fresh truffle
- « **Spadellata di Vongole** » 23 €
Poêlée de palourdes, tomates cerises, ail, légèrement épicée
Sauteed clams, cherry tomatoes, garlic, lightly spiced

Pasta Les pâtes - Pastas

- « **Spaghetti Al Pomodoro** » 22 €
Spaghetti, sauce tomate, tomates cerises et basilic
Spaghetti, tomato sauce, cherry tomatoes, and basil
- « **Maccheroni Cacio, Pepe, e Lime** » 24 €
Pâtes courtes, pecorino, poivre noir et zeste de citron vert
Short pasta, pecorino, black pepper and lime zest
- « **Tagliolini Al Tartufo Nero** » 58 €
Tagliolini à la Truffe fraîche
Fresh Truffled tagliolini
- « **Paccheri al Branzino e Pomodorini** » 28 €
Paccheri au bar et tomates cerises
Paccheri pasta with seabass and cherry tomatoes
- « **Linguine alle Vongole** » 29 €
Linguine aux palourdes
Linguine pasta with clams
- « **Scialatielli all'Astice** » 48 €
Scialatielli au homard
Lobster scialatielli
- « **Patate e Caviale** » 98 €
Gnocchi maison au Caviar Golden Imperial
Homemade gnocchi with Caviar

- « **Risotto Zafferano, Asparagi e Parmigiano Reggiano** » 29 €
Risotto aux pistils de safran, asperges vertes, Parmigiano Reggiano
Pumpkin, taleggio and chestnut risotto

Secondi Plats - Main courses

- « **Orata e Carciofi** » 29 €
Filet de daurade rôti, artichauts et pomme de terre
Roasted sea bream fillet, artichokes and potatoes
- « **Tonno alla Puttanesca Piccante** » 36 €
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** » 61 €
Sôle aux câpres et citron
Dover sole with capers and lemon
- « **Agnello** » 39 €
Côtelettes d'agneau de lait rôties, huile aux herbes, tomates séchées
Roasted milk-fed lamb chops, herb oil, sun-dried tomatoes
- « **Chateaubriand di Vitello** » 38 €
Chateaubriand de veau, sauce Marsala et noisettes grillées
Veal Chateaubriand, Marsala sauce and grilled hazelnuts
- « **Tagliata di Black Angus Spuma di Patate al Parmigiano, Jus al Tartufo Nero** » 51 €
Tagliata de black angus, espuma de pommes de terre au parmesan, jus à la truffe noire
Black angus tagliata, potato espuma with parmesan, black truffle jus

I Grandi Piatti di Noto À partager ou pas! - To share or not!

- « **Risotto al Tartufo Nella Forma di Pecorino** » 140 €
Risotto à la Truffe fraîche, servi dans la meule de Pecorino
Fresh Truffle Risotto in Pecorino wheel
- « **La Famosa Costata di Manzo** » 98 €
La fameuse côte de boeuf Normande
The famous prime rib from Normandy

Contorni - Accompagnements - Sides

- Salade de pousses d'épinards au Parmesan *Spinach salad with Parmesan* 7 €
- Poêlée de légumes de saisons *Sauteed seasonal vegetables* 7 €
- Purée de pommes de terre *Mashed potatoes* 7 €
- Purée de pommes de terre truffée *Truffled mashed potatoes* 14 €
- Frites *French fries* 7 €