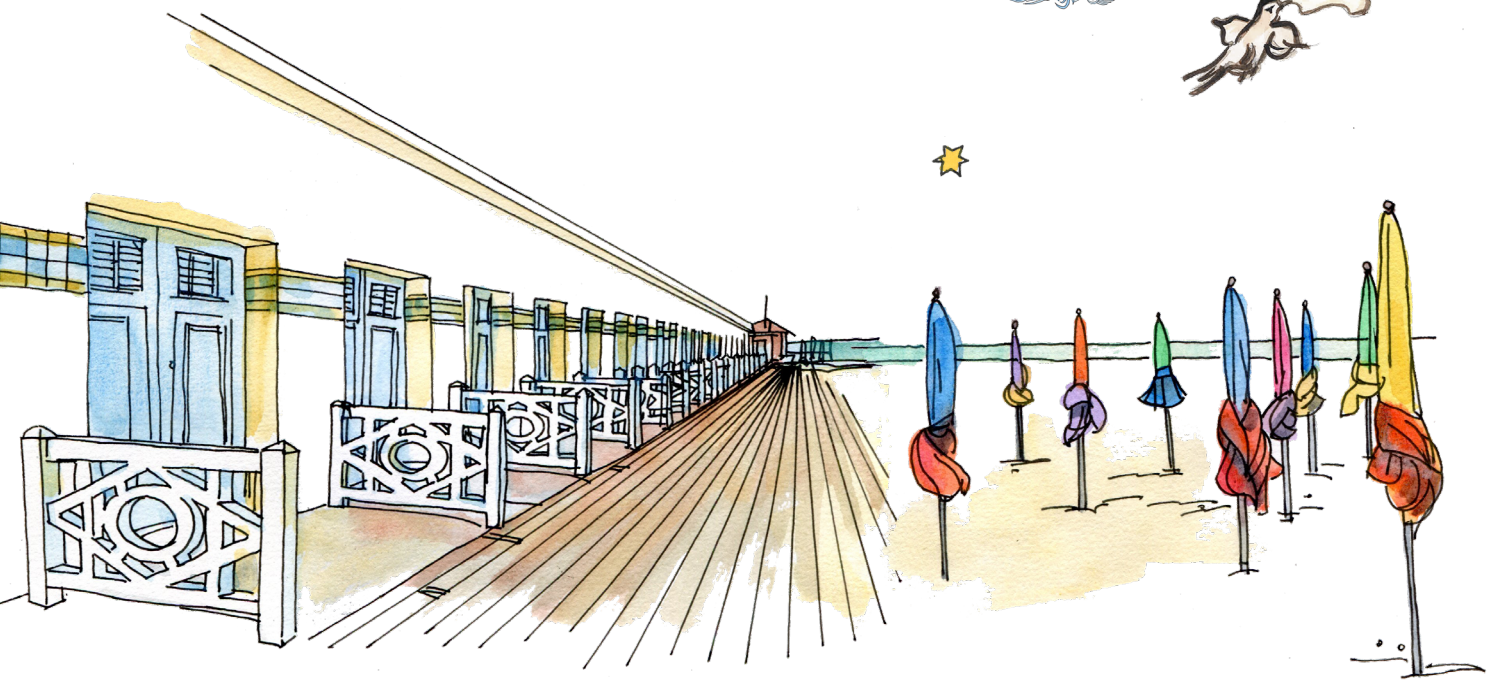
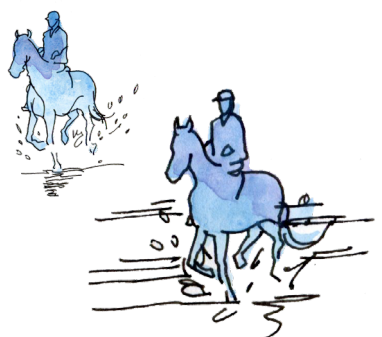



NOTO
DEAUVILLE



« 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



Les jeudis festifs du Noto !

Antipasti Entrées - Starters

« Gazpacho Burrata »

Gaspacho burrata

Gaspacho with burrata

« Caprese »

Tomates anciennes, mozzarella di bufala, basilic frais

Heirloom tomatoes, bufala mozzarella, fresh basil

« Cesare »

Coeur de Romaine, dressing César, croûtons de pain

Romaine heart, Caesar dressing, bread croutons

« Melanzane Alla Parmigiana »

Aubergines gratinées au parmesan

Eggplant parmigiana

« Manzo Pepe Verde »

Carpaccio de boeuf, vinaigrette au poivre vert et parmesan

Beef carpaccio, green pepper vinaigrette and parmesan

« Carciofi »

Artichauts violets crus, parmesan

Raw purple artichokes, parmesan

« Carpaccio di Branzino »

Carpaccio de bar, poivre de Sichuan, huile d'olive,

piment d'Espelette

Sea bass carpaccio, Sichuan pepper, olive oil, Espelette pepper

« Vitello Tonnato »

Veau mi-cuit façon tonnato

Half-cooked veal in tonnato style

« Ricciola »

Sashimi de Sérïole, vinaigrette au citron vert et tomates confïtes

Yellowtail sashimi, lime vinaigrette, and candied tomatoes

Secondi Plats - Main courses

« Spaghetti Al Pomodoro »

Spaghetti, sauce tomate, tomates cerises et basilic

Spaghetti, tomato sauce, cherry tomatoes, and basil

« Linguine Limone e Peperoncino »

Linguine citron et piment

Linguine with lemon and chili

« Risotto Piselli, Fave e Burrata Affumicata »

Risotto de petits pois, fèves et burrata fumée

Risotto with peas, fava beans, and smoked burrata

« Paccheri al Branzino e Pomodorini »

Paccheri au bar et tomates cerises

Paccheri pasta with seabass and cherry tomatoes

« Orata Mediterranea »

Dorade, sauce vierge Méditerranéée

Sea bream with Mediterranean virgin sauce

« Agnello »

Côtelettes d'agneau de lait rôties, huile aux herbes,

tomates séchées

Roasted milk-fed lamb chops, herb oil, sun-dried tomatoes

« Tagliata di Manzo »

Fines tranches de faux filet de boeuf normand, roquette,

tomates cerises et parmesan

Norman beef tagliata, arugula, cherry tomatoes and parmesan