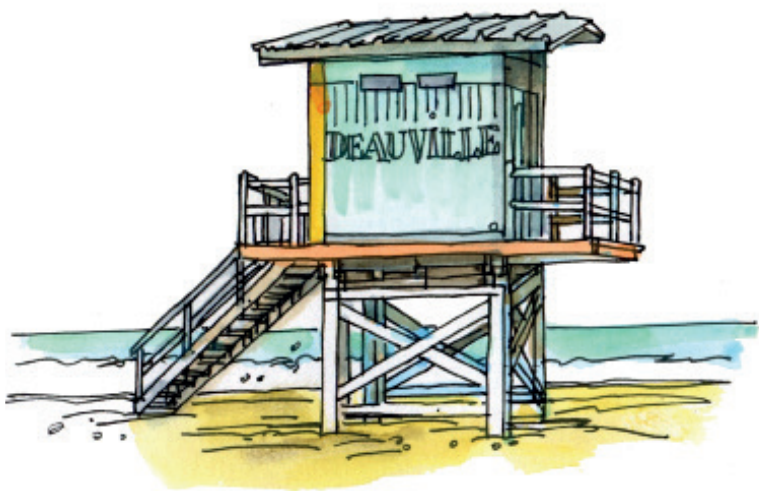
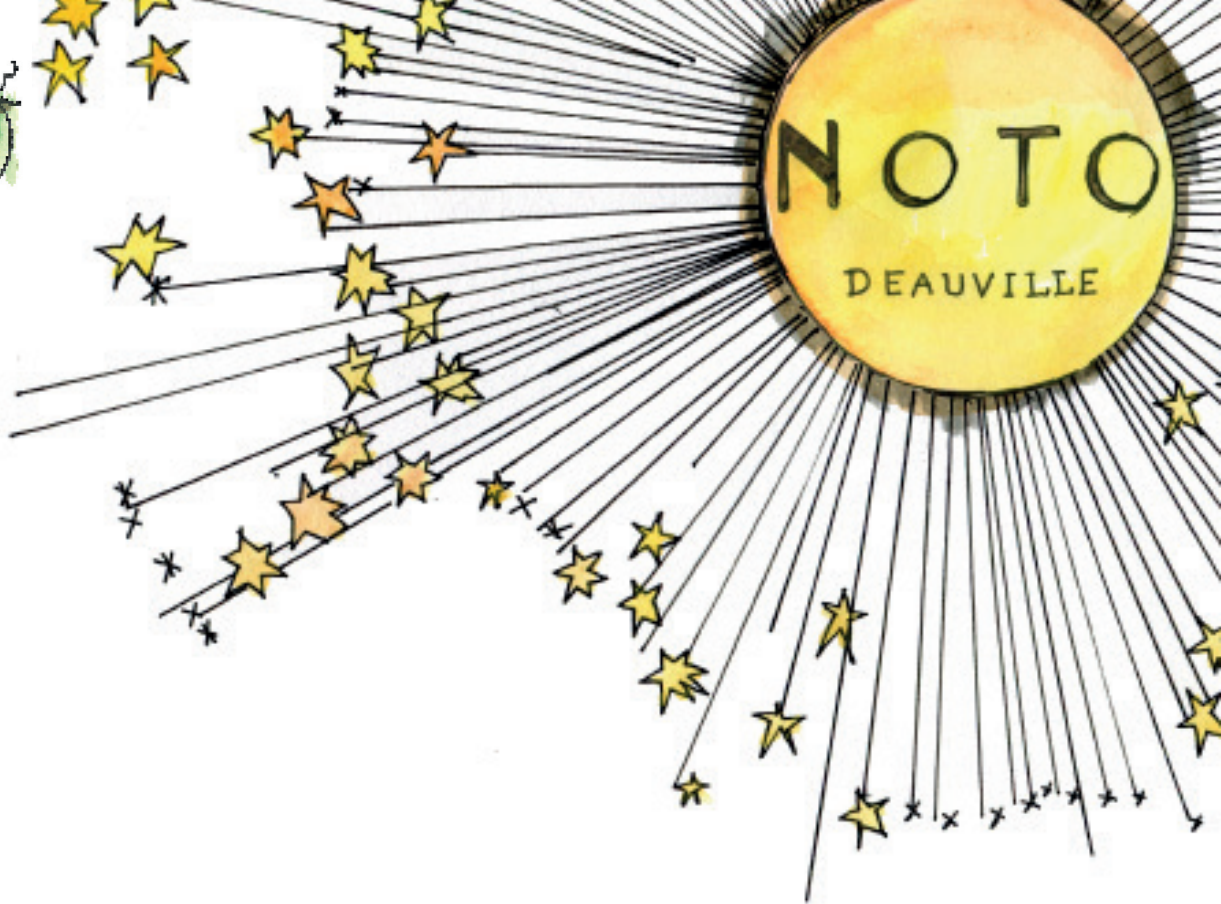
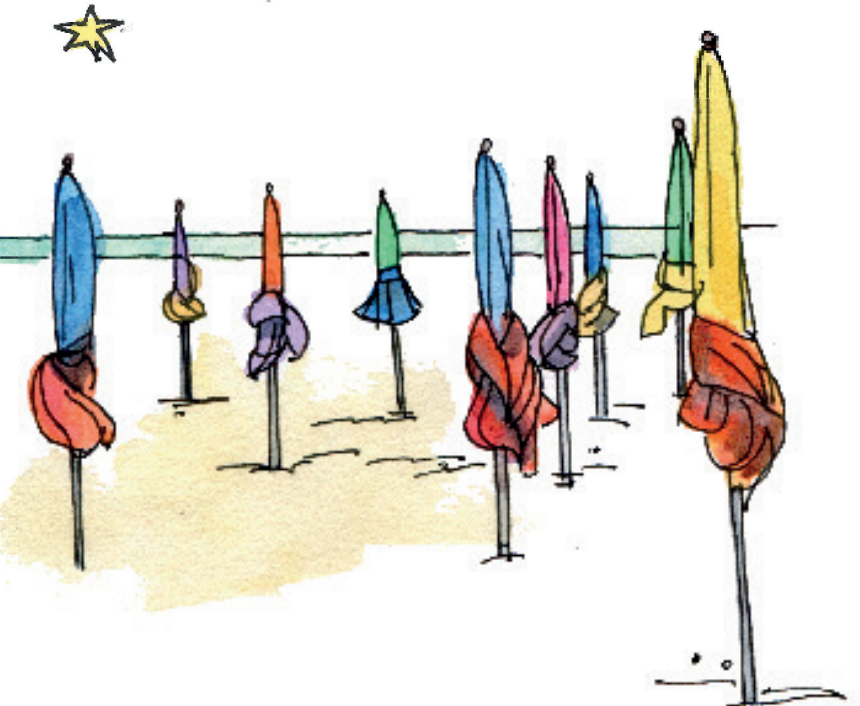
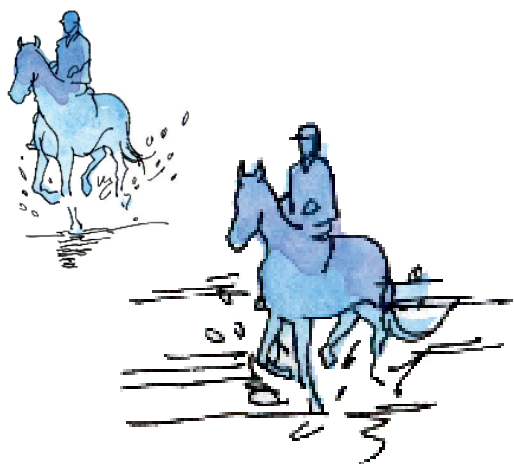




NOTO
DEAUVILLE





MERCREDI - JEUDI - DIMANCHE

« 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 Les entrées - Starters

« Vellutata di Zucca » Velouté de potiron, champignons et châtaignes <i>Pumpkin velvety, mushroom and chestnut</i>	14€
« Caprese » Tomates anciennes, mozzarella di bufala, basilic frais <i>Heirloom tomatoes, bufala mozzarella, fresh basil</i>	13€
« Burrata 300g » à partager Supplément Truffe Noire Burrata des Pouilles de 300g et datterino de Sicile, à partager ou pas ! <i>300g Apulia’s Burrata and tomatoes, to share or not !</i>	32€ +25€
« Cesare » Coeur de Romaine, dressing César, croûtons de pain <i>Romaine heart, Caesar dressing, bread croutons</i>	13€
« Melanzane Alla Parmigiana » Aubergines gratinées au parmesan <i>Eggplant parmigiana</i>	14€
« Manzo Pepe Verde » Carpaccio de boeuf, vinaigrette au poivre vert et parmesan <i>Beef carpaccio, green pepper vinaigrette and parmesan</i>	15€
« Carciofi » Supplément Boutargue Artichauts violets crus et parmesan <i>Raw purple artichokes and parmesan</i>	15€ +10€
« Carpaccio di Branzino » Carpaccio de bar, poivre de Sichuan, huile d’olive, piment d’Espelette <i>Sea bass carpaccio, Sichuan pepper, olive oil, Espelette pepper</i>	16€
« Vitello Tonnato » Veau mi-cuit façon tonnato <i>Half-cooked veal in tonnato style</i>	16€
« Ricciola » Sashimi de Sériole, vinaigrette au citron vert et tomates confites <i>Yellowtail sashimi, lime vinaigrette, and candied tomatoes</i>	18€
« Tonno e Tartufo » Crudo de thon rouge à la Truffe fraîche <i>Red tuna crudo, with fresh truffle</i>	34€

Pasta Les pâtes - Pastas

« Spaghetti Al Pomodoro » Spaghetti, sauce tomate, tomates cerises et basilic <i>Spaghetti, tomato sauce, cherry tomatoes, and basil</i>	18€
« Mafaldine Limone e Peperoncino » Supplément Gambas Obsiblu Mafaldine citron piment <i>Spicy limon Mafaldine</i>	19€ +12€
« Tagliolini Al Tartufo Nero » Tagliolini à la Truffe fraîche <i>Fresh Truffled tagliolini</i>	54€
« Paccheri al Branzino e Pomodorini » Paccheri au bar et tomates cerises <i>Paccheri pasta with seabass and cherry tomatoes</i>	24€
« Linguine alle Vongole » Linguine aux palourdes <i>Linguine pasta with clams</i>	25€
« Patate e Caviale » Gnocchi maison au Caviar Golden Imperial <i>Homemade gnocchi with Caviar</i>	98€
« Risotto Taleggio Noci e Pere » Risotto Taleggio, poire, noix et poivre <i>Taleggio risotto, pear, walnuts and pepper</i>	22€

Secondi Les plats - Main courses

« Orata Carciofi e Porri » Daurade, purée de poireaux et pomme de terre, artichaut et émulsion au citron <i>Sea bream, leek and potato puree, artichoke and lemon emulsion</i>	23€
« Tonno alla Puttanesca Piccante » Mi-cuit de thon au poivre, sauce puttanesca piquante, poudre d’olives et câpres « cucunci » <i>Half-cooked tuna with pepper, spicy puttanesca sauce, olive powder and capers « cucunci »</i>	29€
« Agnello » Côtelettes d’agneau de lait rôties, huile aux herbes, tomates séchées <i>Roasted milk-fed lamb chops, herb oil, sun-dried tomatoes</i>	26€
« Chateaubriand di Vitello » Chateaubriand de veau, sauce Marsala et noisettes grillées <i>Veal Chateaubriand, Marsala sauce and grilled hazelnuts</i>	34€
« Tagliata di Manzo » Fines tranches de faux filet de bœuf normand, roquette, tomates cerises et parmesan <i>Thin slices of Normandy beef fillet, arugula, cherry tomatoes and parmesan</i>	29€
« Entrecôte di Razza Normanna e Jus al Tartufo Nero » Entrecôte normande, jus à la truffe noire <i>Normandy entrecôte, black truffle jus</i>	45€

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

« Risotto al Tartufo Nella Forma di Pecorino » Risotto à la Truffe fraîche, servi dans la meule de Pecorino <i>Fresh Truffle Risotto in Pecorino wheel</i>	125€
« La Famosa Costata di Manzo » La fameuse côte de boeuf Normande	98€

Contorni - Les accompagnements - Sides

Salade de pousses d’épinards au Parmesan <i>Spinach salad with Parmesan</i>	7€
Poêlée de légumes de saisons <i>Sauteed seasonal vegetables</i>	7€
Purée de pommes de terre <i>Mashed potatoes</i>	7€
Purée de pommes de terre truffée <i>Truffled mashed potatoes</i>	14€
Frites <i>French fries</i>	7€



VENDREDI - SAMEDI

« 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 Les entrées - Starters

« Vellutata di Zucca » Velouté de potiron, champignons et châtaignes <i>Pumpkin velvety, mushroom and chestnut</i>	19€
« Melanzane Alla Parmigiana » Aubergines gratinées au parmesan <i>Eggplant parmigiana</i>	19€
« Cesare » Coeur de Romaine, dressing César, croûtons de pain <i>Romaine heart, Caesar dressing, bread croutons</i>	15€
« Carciofi e Bottarga » Artichauts violets crus, parmesan, et poutargue <i>Raw purple artichokes, parmesan, and bottarga</i>	28€
« Burrata 300g » à partager Burrata des Pouilles de 300g et datterino de Sicile, à partager ou pas ! <i>300g Apulia’s Burrata and tomatoes, to share or not !</i>	34€
« Burrata al Tartufo » à partager Burrata des Pouilles de 300g et Truffe fraîche <i>300g Apulia’s Burrata with fresh Truffle</i>	66€
« Vitello Tonnato » Veau mi-cuit façon tonnato <i>Half-cooked veal in tonnato style</i>	22€
« Manzo Pepe Verde » Carpaccio de boeuf, vinaigrette au poivre vert et parmesan <i>Beef carpaccio, green pepper vinaigrette and parmesan</i>	21€
« Carpaccio di Branzino » Carpaccio de bar, poivre de Sichuan, huile d’olive, piment d’Espelette <i>Sea bass carpaccio, Sichuan pepper, olive oil, Espelette pepper</i>	25€
« Ricciola » Sashimi de Sériole, vinaigrette au citron vert et tomates confites <i>Yellowtail sashimi, lime vinaigrette, and candied tomatoes</i>	26€
« Tonno e Tartufo » Crudo de thon rouge à la Truffe fraîche <i>Red tuna crudo, with fresh truffle</i>	38€

Pasta Les pâtes - Pastas

« Spaghetti Al Pomodoro » Spaghetti, sauce tomate, tomates cerises et basilic <i>Spaghetti, tomato sauce, cherry tomatoes, and basil</i>	22 €
« Mafaldine Limone e Peperoncino » Supplément Gambas Obsiblué Pâtes courtes, pecorino, poivre noir et zeste de citron vert <i>Short pasta, pecorino, black pepper and lime zest</i>	23 € +15 €
« Tagliolini Al Tartufo Nero » Tagliolini à la Truffe fraîche <i>Fresh Truffled tagliolini</i>	58 €
« Paccheri al Branzino e Pomodorini » Paccheri au bar et tomates cerises <i>Paccheri pasta with seabass and cherry tomatoes</i>	28 €
« Linguine alle Vongole » Linguine aux palourdes <i>Linguine pasta with clams</i>	29 €
« Patate e Caviale » Gnocchi maison au Caviar Golden Imperial <i>Homemade gnocchi with Caviar</i>	98 €
« Risotto Taleggio Noci e Pere » Risotto Taleggio, poires, noix et poivre <i>Taleggio risotto, pear, walnuts and pepper</i>	29 €

Secondi Les plats - Main courses

« Orata Carciofi e Porri » Daurade, purée de poireaux et pomme de terre, artichaut et émulsion au citron <i>Sea bream, leek and potato puree, artichoke and lemon emulsion</i>	29 €
« Tonno alla Puttanesca Piccante » Mi-cuit de thon au poivre, sauce puttanesca piquante, poudre d’olives et câpres « cucunci » <i>Half-cooked tuna with pepper, spicy puttanesca sauce, olive powder and capers « cucunci »</i>	32 €
« Agnello » Côtelettes d’agneau de lait rôties, huile aux herbes, tomates séchées <i>Roasted milk-fed lamb chops, herb oil, sun-dried tomatoes</i>	39 €
« Chateaubriand di Vitello » Chateaubriand de veau, sauce Marsala et noisettes grillées <i>Veal Chateaubriand, Marsala sauce and grilled hazelnuts</i>	38 €
« Entrecôte di Razza Normanna e Jus al Tartufo Nero » Entrecôte normande, jus à la truffe noire <i>Normandy entrecôte, black truffle jus</i>	45 €

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 <i>Fresh Truffle Risotto in Pecorino wheel</i>	
« La Famosa Costata di Manzo » La fameuse côte de boeuf Normande <i>The famous prime rib from Normandy</i>	98 €

Contorni Les accompagnements - Sides

Salade de pousses d’épinards au Parmesan <i>Spinach salad with Parmesan</i>	7 €
Poêlée de légumes de saisons <i>Sauteed seasonal vegetables</i>	7 €
Purée de pommes de terre <i>Mashed potatoes</i>	7 €
Purée de pommes de terre truffée <i>Truffled mashed potatoes</i>	14 €
Frites <i>French fries</i>	7 €