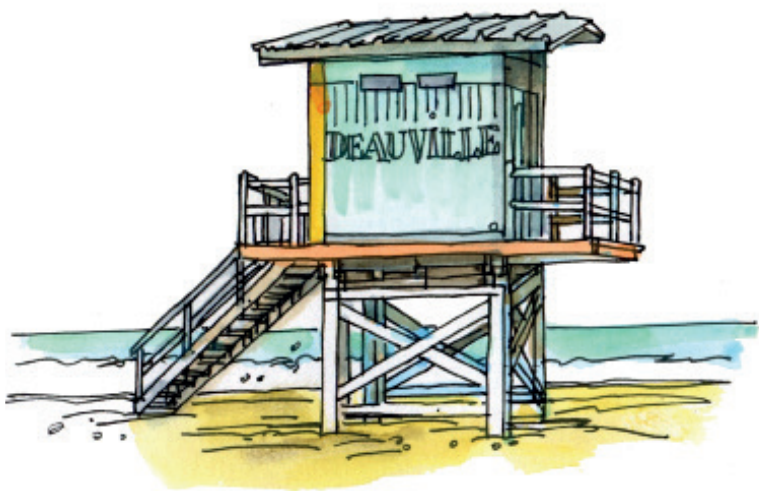
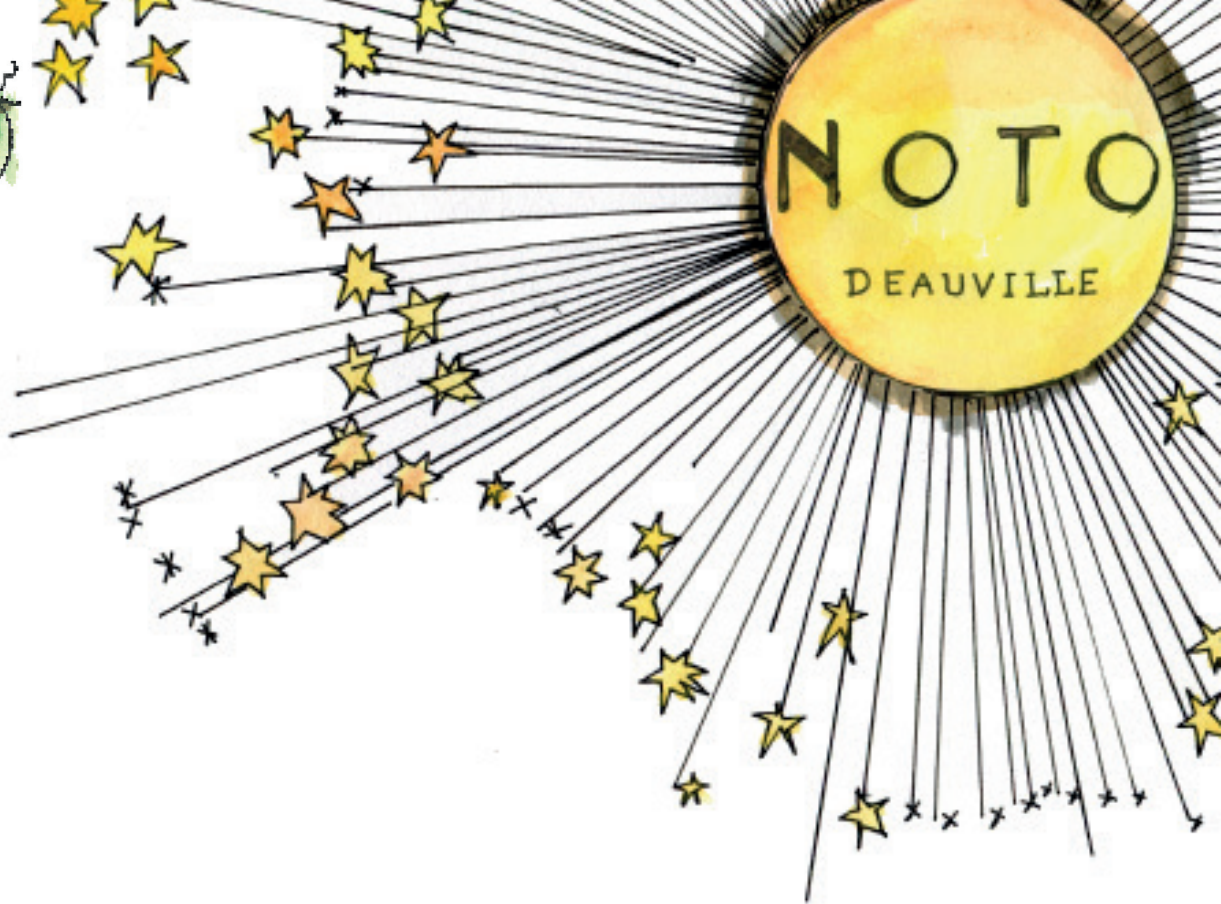
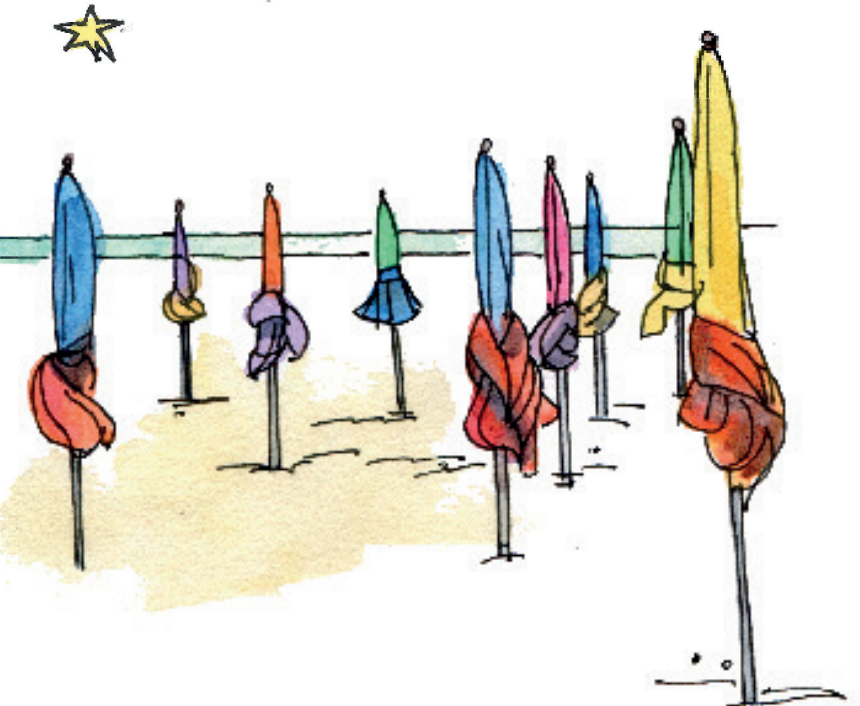
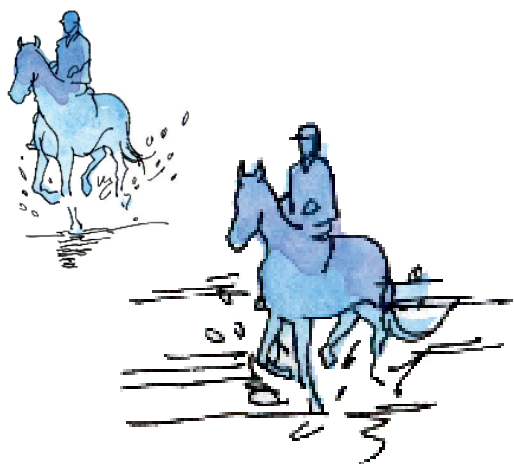




NOTO
DEAUVILLE



MERCREDI - JEUDI- VENDREDI - 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 Entrées - Starters

« Melanzane Alla Parmigiana » Aubergines gratinées au parmesan <i>Eggplant parmigiana</i>	26€
« Carciofi e Bottarga » Artichauts violets crus, parmesan et poutarge <i>Raw purple artichokes, parmesan and bottarga</i>	29€
« 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>	36€
« Burrata al Tartufo » à partager Burrata des Pouilles de 300g et Truffe fraîche, à partager ou pas ! <i>300g Apulia’s Burrata and fresh Truffle, to share or not !</i>	66€
« 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>	29€
« Insalata Mediterranea » Ventrèche de thon, pomme de terre, salade frisée, œufs de caille, tomates, olive Riviera, haricots verts croquants <i>Tuna belly, potato, curly endive, quail eggs, tomatoes, Riviera olives, crisp green beans</i>	27€
« Vitello Tonnato » Veau mi-cuit façon tonnato <i>Half-cooked veal in tonnato style</i>	28€
« Manzo Pepe Verde » Carpaccio de boeuf, vinaigrette au poivre vert et parmesan <i>Beef carpaccio, green pepper vinaigrette and parmesan</i>	26€

Pasta Les pâtes - Pastas

« Spaghetti Al Pomodoro » Spaghetti, sauce tomate, tomates cerises et basilic <i>Spaghetti, tomato sauce, cherry tomatoes, and basil</i>	24€
« Mafaldine Limone e Peperoncino » Supplément Gambas Obsiblué Mafaldine, pecorino, poivre noir et zeste de citron vert <i>Mafaldine, pecorino, black pepper and lime zest</i>	28€ +15€
« Tagliolini Al Tartufo Nero » Tagliolini à la Truffe fraîche <i>Fresh Truffled tagliolini</i>	65€
« Paccheri al Branzino e Pomodorini » Paccheri au bar et tomates cerises <i>Paccheri pasta with seabass and cherry tomatoes</i>	32€
« Linguine Alle Vongole » Linguine aux palourdes <i>Linguine pasta with clams</i>	31€
« Risotto Taleggio Noci e Pere » Risotto Taleggio, poire, noix et poivre <i>Taleggio risotto, pear, walnuts and pepper</i>	34€

Carni e Pesci Viandes et poissons - Meats and fish

« 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>	34€
« Entrecôte di Razza Normanna e Jus al Tartufo Nero » Entrecôte normande, jus à la truffe noire <i>Normandy entrecôte, black truffle jus</i>	49€

Pizze - Pizzas -

« Margherita » - Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico, olio extra vergine d’oliva, origano Sauce tomate, mozzarella fior di latte, huile d’olive extra vierge, basilic frais <i>Tomato sauce, mozzarella fior di latte, fresh basil</i>	14€
« Vegetariana » - Pomodoro, funghi, carciofi, olive, zucchine, melanzane grigliate Sauce tomate, champignon de Paris, artichauts, olives noires, courgettes, aubergines grillées <i>Tomato sauce, Paris mushrooms, artichokes, black olives, grilled zucchini, grilled eggplant</i>	15€
« Napoletana » - Pomodoro, acciughe, olive, capperi, origano Sauce tomate, anchois, olives noires, câpres, origan <i>Tomato sauce, anchovies, black olives, capers, oregano</i>	15,50€
« Calzone » - Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, uovo Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, oeuf <i>Tomato sauce, mozzarella fior di latte, ham, egg</i>	17€
« Tonno » - Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, origano, olive Sauce tomate, mozzarella fior di latte, thon, origan, olive <i>Tomato sauce, mozzarella fior di latte, tuna, oregano, olives</i>	17,50€
« Regina » - Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi, prosciutto cotto Base tomate, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, jambon blanc <i>Tomato base, mozzarella fior di latte, Paris mushrooms, cooked ham</i>	17,50€
« Cinque Fromaggi » - Pomodoro, mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, taleggio, gorgonzola, scaglie di parmigiano Sauce tomate, mozzarella fior di latte, scamorza fumé, taleggio, gorgonzola, copeaux de parmesan <i>Tomato sauce, mozzarella fior di latte, smoked scamorza, taleggio, gorgonzola, parmesan flakes</i>	17,50€
« Bresaola » - Pomodoro, mozzarella fior di latte, bresaola di manzo, rucola, scaglie di parmigiano, pomodorini Sauce tomate, mozzarella fior di latte, bresaola de boeuf, roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises <i>Tomato sauce, mozzarella fior di latte, bresaola, arugula, parmesan flakes, cherry tomatoes</i>	19€
« Mortadella » - Pesto di pistacchio, mozzarella fior di latte, mortadella, stracciatella, grANELLA di pistacchio Crème pistache, mozzarella fior di latte, éclats de pistache, mortadelle, straciatella <i>Pistachio cream, mozzarella fior di latte, pistachio bits, mortadella, stracciatella</i>	24€
« Crudo » - Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto di parma, burratina Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, burrata <i>Tomato sauce, mozzarella fior di latte, Parma ham, burrata</i>	25€
« Tartufo » - Crema di tartufo, tartufo fresco Crème de truffe et truffe fraîche <i>Truffle cream and fresh truffle base</i>	45€
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€



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 Entrées - Starters

« Melanzane Alla Parmigiana » Aubergines gratinées au parmesan Eggplant parmigiana	26€
« Cesare » Coeur de Romaine, dressing César, croûtons de pain Romaine heart, Caesar dressing, bread croutons	18€
« Carciofi e Bottarga » Artichauts violets crus, parmesan, et poutargue Raw purple artichokes, parmesan, and bottarga	29€
« Burrata 300g » à partager Burrata des Pouilles de 300g et datterino de Sicile, à partager ou pas ! 300g Apulia’s Burrata and tomatoes, to share or not !	36€
« Burrata al Tartufo » à partager Burrata des Pouilles de 300g et Truffe fraîche 300g Apulia’s Burrata with fresh Truffle	66€
« Carpaccio di Branzino » Carpaccio de bar, poivre de Sichuan, huile d’olive, piment d’Espelette Sea bass carpaccio, Sichuan pepper, olive oil, Espelette pepper	29€
« Ricciola » Sashimi de Sériole, vinaigrette au citron vert et tomates confites Yellowtail sashimi, lime vinaigrette, and candied tomatoes	27€
« Tonno e Tartufo » Crudo de thon rouge à la Truffe fraîche Red tuna crudo, with fresh truffle	44€
« Vitello Tonnato » Veau mi-cuit façon tonnato Half-cooked veal in tonnato style	28€
« Manzo Pepe Verde » Carpaccio de boeuf, vinaigrette au poivre vert et parmesan Beef carpaccio, green pepper vinaigrette and parmesan	26€

Pasta Les pâtes - Pastas

« Spaghetti Al Pomodoro » Spaghetti, sauce tomate, tomates cerises et basilic Spaghetti, tomato sauce, cherry tomatoes, and basil	24€
« Mafaldine Limone e Peperoncino » Supplément Gambas Obsiblué Mafaldine, poivre, piments, zeste de citron Mafaldine, pecorino, black pepper and lime zest	28€ +15 €
« Tagliolini Al Tartufo Nero » Tagliolini à la Truffe fraîche Fresh Truffled tagliolini	65€
« Paccheri al Branzino e Pomodorini » Paccheri au bar et tomates cerises Paccheri pasta with seabass and cherry tomatoes	32€
« Linguine alle Vongole » Linguine aux palourdes Linguine pasta with clams	31€
« Risotto Taleggio Noci e Pere » Risotto Taleggio, poires, noix et poivre Taleggio risotto, pear, walnuts and pepper	34€
« Tagliolini e Caviale » Tagliolini maison au Caviar Golden Imperial Homemade tagliolini with caviar	98€

Secondi Plats - Main courses

« Orata Carciofi e Porri » Daurade, purée de poireaux et pomme de terre, artichaut et émulsion au citron Sea bream, leek and potato puree, artichoke and lemon emulsion	29€
« Tonno alla Puttanesca Piccante » 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 »	34€
« Chateaubriand di Vitello » Chateaubriand de veau, sauce Marsala et noisettes grillées Veal Chateaubriand, Marsala sauce and grilled hazelnuts	45€
« Agnello » Côtelettes d’agneau de lait rôties, huile aux herbes, tomates séchées Roasted milk-fed lamb chops, herb oil, sun-dried tomatoes	45€
« Entrecôte di Razza Normanna e Jus al Tartufo Nero » Entrecôte normande, jus à la truffe noire Normandy entrecôte, black truffle jus	49€

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 Fresh Truffle Risotto in Pecorino wheel	140€
« La Famosa Costata di Manzo » La fameuse côte de boeuf Normande The famous prime rib from Normandy	120€

Contorni - Accompagnements - Sides

Salade de pousses d’épinards au Parmesan Spinach salad with Parmesan	7€
Poêlée de légumes de saisons Sautéed 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€