

NOTO

MARRAKECH

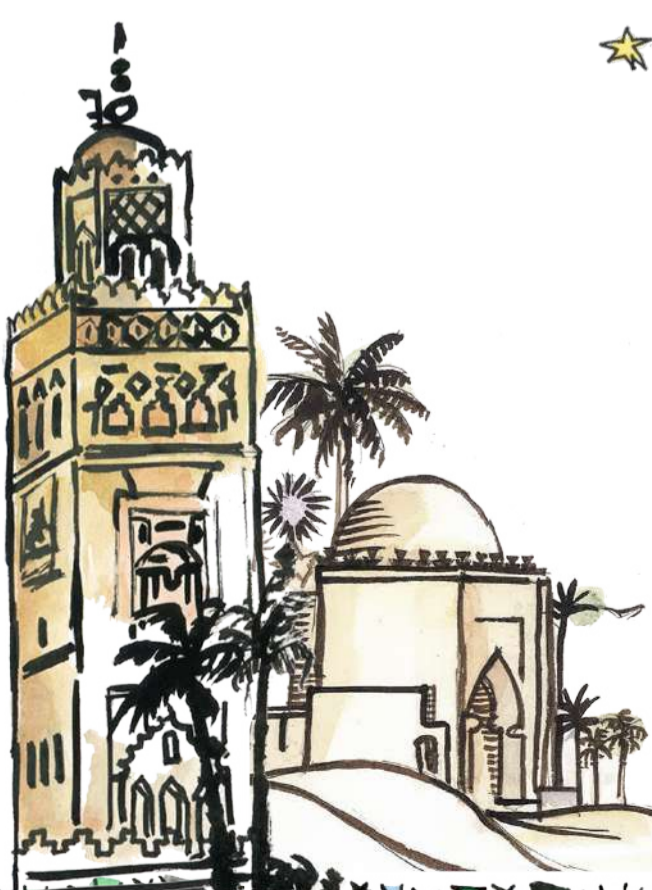
*Villa Yvette, angle avenue Ibn Khattib,
Rue Abdelaziz Ettaalibi,
Quartier Hivernage
Marrakech 40000, Maroc
+212 525-992099*

@noto.marrakech



NOTO

MARRAKECH



Handwritten signature



« 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 Zucca e Funghi Saltati » Velouté de potiron, parmesan, champignons de Paris <i>Seasonal mushroom and chestnut soup</i>	180 DHS
« Melanzane Alla Parmigiana » Aubergines gratinées au parmesan <i>Eggplant parmigiana</i>	200 DHS
« Cesare » Coeur de Romaine, dressing César, croûtons de pain <i>Romaine heart, Caesar dressing, bread croutons</i>	150 DHS
« Carciofi e Bottarga » Artichauts violets crus, parmesan, et poutargue <i>Raw purple artichokes, parmesan, and bottarga</i>	320 DHS
« Burrata 300G » Burrata de 300g et datterino de Sicile, à partager ou pas ! <i>300g Burrata and tomatoes, to share or not !</i>	360 DHS
« Manzo Pepe Verde » Carpaccio de bœuf, vinaigrette au poivre vert et parmesan <i>Beef carpaccio, green peppercorn vinaigrette and parmesan</i>	240 DHS
« Carpaccio di Branzino » Carpaccio de bar, poivre de Sichuan, huile de Méditerranée, piment d'Espelette <i>Sea bass carpaccio, Sichuan pepper, Mediterranean oil, Espelette pepper</i>	230 DHS
« Ricciola » Sashimi de Sériole, vinaigrette au citron vert et tomates confites <i>Yellowtail sashimi, lime vinaigrette, and candied tomatoes</i>	250 DHS
« Tonno e Tartufo » Crudo de thon rouge à la Truffe fraîche <i>Red tuna crudo, with fresh truffle</i>	380 DHS
« Spadellata di Vongole » Poêlée de palourdes, tomates cerises, ail, légèrement épicée <i>Sauteed clams, cherry tomatoes, garlic, lightly spiced</i>	170 DHS
« Calamari Fritti » Calamars frits, sauce tartare <i>Fried calamari, tartar sauce</i>	280 DHS
« Scampi Tiepidi » Langoustines tièdes, concassé de tomates aux herbes <i>Warm langoustine, crushed tomatoes with herbs</i>	580 DHS

Pasta Les pâtes - *Pastas*

« Spaghetti al Pomodoro » Spaghetti, sauce tomate, tomates cerises et basilic <i>Spaghetti, tomato sauce, cherry tomatoes, and basil</i>	240 DHS
« Maccheroni Cacio, Pepe, e Lime » Pâtes courtes, Pecorino, poivre noir et zestes de citron vert <i>Short pasta, pecorino, black pepper and lime zest</i>	260 DHS
« Patate e Burro » Gnocchi maison émulsion au beurre, sauge et parmesan <i>Homemade gnocchi, butter emulsion, sage and parmesan</i>	280 DHS
« Tagliolini al Tartufo Nero » Tagliolini à la Truffe fraîche <i>Fresh Truffled tagliolini</i>	620 DHS
« Paccheri al Branzino e Pomodorini » Paccheri au bar et tomates cerises <i>Paccheri pasta with seabass and cherry tomatoes</i>	290 DHS
« Linguine Alle Vongole » Linguine aux palourdes <i>Linguine pasta with clams</i>	320 DHS
« Risotto Zafferano, Gamberi Rossi e Parmegiano Reggiano » Risotto au safran, gambas rouges crues et parmesan <i>Safran risotto, raw red prawns and parmesan</i>	570 DHS

Secondi Plats - *Main courses*

« Orata Mediterranea » Filet de daurade rôti, sauce vierge méditerranéenne <i>Roasted sea bream fillet, virgin Mediterranean sauce</i>	270 DHS
« Tonno Scottato » Mi-cuit de thon, yaourt aux herbes, pickles d'oignons rouges <i>Half-cooked tuna, fresh herbs yogurt, red onions pickles</i>	310 DHS
« Costolette di Agnello » Côtelettes d'agneau rôties, huile aux herbes, tomates séchées <i>Roasted lamb chops, herb oil, sun-dried tomatoes</i>	380 DHS
« Tagliata di Manzo Spuma di Patate » Tagliata de faux filet de bœuf, espuma de pommes de terre au parmesan, jus à la Truffe noire <i>Beef sirloin tagliata, potato espuma with parmesan, black truffle jus</i>	320 DHS
« Chateaubriand Pepe Verde » Chateaubriand de bœuf au poivre vert <i>Grilled Chateaubriand beef with green pepper sauce</i>	350 DHS

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>	1400 DHS
« La Sogliola di Noto » Sole aux câpres et citron <i>Dover sole with capers and lemon</i>	100g 100 DHS

Contorni Accompagnements - *Sides*

« Salade de Pousses d'Épinards au Parmesan » <i>Spinach salad with Parmesan</i>	80 DHS
« Poêlée de Légumes de Saison » <i>Sauteed seasonal vegetables</i>	80 DHS
« Purée de Pommes de Terre » <i>Mashed potatoes</i>	80 DHS
« Purée de Pommes de Terre Truffée » <i>Truffled mashed potatoes</i>	240 DHS
« Frites » <i>French fries</i>	80 DHS
« Salade Mixte » <i>Mixt salad</i>	80 DHS