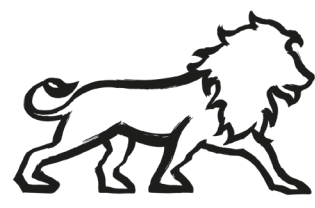


NOTO

MARRAKECH

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

@[noto.marrakech](https://www.instagram.com/noto.marrakech)



NOTO

MARRAKECH

Brunch menu

A handwritten signature in the bottom right corner of the menu cover.



Piatti da Condividere Assiettes à partager - *Plates to share*

« Mozzarella in Carrozza » Croque mozzarella panée, anchois et basilic <i>Croque fried mozzarella anchovies, basil</i>	150 DHS
« Bruschetta all'Avocado » Toast à l'avocat <i>Avocado Toast</i>	115 DHS
« Toast Prosciutto, Parmigiano e Mozzarella e Tartufo » Croque jambon, parmesan, mozzarella, truffe <i>Croque with mozzarella ham, parmesan and truffle</i>	200 DHS
« Focaccia alla Mortadella, Stracciatella e Granella di Pistacchio » Focaccia mortadelle, stracciatella, pistache <i>Focaccia bread with mortadelle, stracciatella and pistachios</i>	360 DHS
« Focaccia Pomodoro e Mozzarella » Focaccia sauce tomate et mozzarella <i>Focaccia with tomato sauce and mozzarella</i>	140 DHS
« Insalata di Spinaci Novelli, Parmigiano Reggiano » Salade d'épinards Parmegiano Reggiano <i>Spinach salad, Parmegiano Reggiano</i>	105 DHS
« Insalata Mista Mediterranea con Focchi di Ricotta » Salade méditerranéenne de concombre et ricotta <i>Mediterranean cucumber and ricotta salad</i>	100 DHS
« Piccola Insalata Cesare, Pollo Grigliato » Mini César au poulet grillé <i>Mini grilled chicken cesar salad</i>	115 DHS
« Vitello Tonnato Tradizionale » Vitello tonnato traditionnel <i>Traditional vitello tonnato</i>	170 DHS
« Lasagne alla Bolognese » Lasagnes à la bolognaise <i>Lasagna with Bolognese sauce</i>	260 DHS
« Mezze Maniche Pomodoro e Basilico » Pâtes tomates basilic <i>Tomato and basil pasta</i>	190 DHS
« Polpette al Sugo della Mia Nonna » Boulettes de viande, sauce de ma grand-mère <i>Meat balls, my grandma sauce</i>	210 DHS
« La Nostra Melanzana alla Parmigiana » Notre aubergine Parmigiana <i>Our eggplant Parmigiana</i>	210 DHS
« Uovo Cotto Nella Nostra Salsa di Pomodoro e Pecorino » Œuf cuit dans la sauce tomate maison, Pecorino <i>Eggs cooked in tomato sauce, pecorino cheese</i>	110 DHS
« Uova all'Occhio di Bue e Funghi Saltati alle Erbe » Œufs au plat, champignons sautés aux herbes <i>Eggs sunny side up, sautéed mushrooms with herbs</i>	150 DHS
« Uova Strapazzate Classiche » Œufs brouillés nature <i>Classic scrambled eggs</i>	100 DHS
« Uova Strapazzate al Tartufo Nero » Œufs brouillés à la truffe noire <i>Scrambled eggs with black truffle</i>	240 DHS

I Grandi piatti di Noto Plats à partager - *Mains to share*

« Risotto al Tartufo Nella Forma di Pecorino » Risotto à la truffe fraîche, servi dans la meule de Pecorino <i>Truffle and pecorino risotto</i>	1200 DHS
« Carrè d'Agnello Arrosto » Carré d'agneau rôti <i>Roast rack of lamb</i>	700 DHS
« Pesce del Giorno Intero alla Mediterranea » Poisson du jour, pommes de terre, olives, tomates <i>Fish of the day, potatoes, olives and tomatoes</i>	Prix selon arrivage
« Burrata 300gr con Pomodori Leggermente Canditi » Burrata 300gr tomates légèrement confites, basilic <i>Burrata 300gr and grinded tomatoes, basil</i>	300 DHS

Dolci Desserts - *Desserts*

« Millefoglie da Condividere » Mille-feuilles à partager <i>Millefeuille to share</i>	350 DHS
« Tiramisù » Tiramisu <i>Tiramisu</i>	380 DHS
« Insalata di Frutta Marinata » Salade de fruits <i>Fruit salad</i>	110 DHS
« Torta Soufflé al Cioccolato » Tarte soufflée au chocolat <i>Chocolate cake</i>	110 DHS
« Gelati e Sorbetti » Glaces et sorbets <i>Ice creams and sorbets</i>	110 DHS
« Viennoiseries » Viennoiserie <i>Pastry</i>	55 DHS

