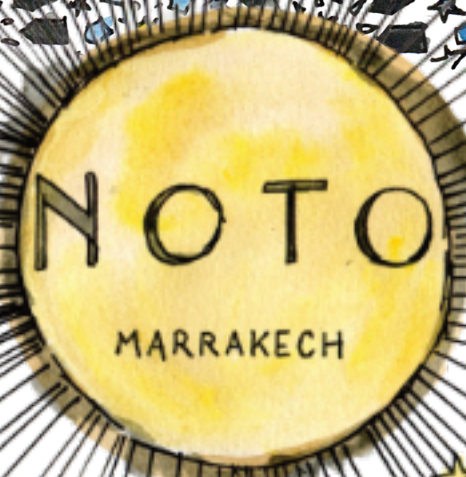


NOTO

MARRAKECH

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

@noto.marrakech





« 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>	220 DHS
« Cesare » Coeur de Romaine, dressing César, croûtons de pain <i>Romaine heart, Caesar dressing, bread croutons</i>	180 DHS
« Carciofi » Artichauts violets crus, parmesan <i>Raw purple artichokes, parmesan</i>	270 DHS
« Burrata 300G » Burrata de 300g et datterino de Sicile, à partager ou pas ! <i>300g Burrata and tomatoes, to share or not !</i>	380 DHS
« Manzo Pepe Verde » Carpaccio de bœuf, vinaigrette au poivre vert et parmesan <i>Beef carpaccio, green peppercorn vinaigrette and parmesan</i>	270 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>	290 DHS
« Ricciola » Sashimi de Sériole, vinaigrette au citron vert et tomates confites <i>Yellowtail sashimi, lime vinaigrette, and candied tomatoes</i>	275 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>Sautéed clams, cherry tomatoes, garlic, lightly spiced</i>	290 DHS
« Calamari Fritti » Calamars frits, sauce tartare <i>Fried calamari, tartar sauce</i>	285 DHS

Pasta Les pâtes- Pastas

« Spaghetti al Pomodoro » Spaghetti, sauce tomate, tomates cerises et basilic <i>Spaghetti, tomato sauce, cherry tomatoes, and basil</i>	260 DHS
« Ravioli di Ricotta, Burro e Salvia » Raviolis à la ricotta et aux épinards, beurre et sauge <i>Ricotta cheese ravioli, sage butter</i>	290 DHS
« Tagliolini al Tartufo Nero » Tagliolini à la Truffe fraîche <i>Fresh Truffled tagliolini</i>	640 DHS
« Maccheroni Al Ragu » Pâtes courtes au ragoût de veau comme à Gênes <i>Short pasta with real ragout like in Genoa</i>	340 DHS
« Paccheri al Branzino e Pomodorini » Paccheri au bar et tomates cerises <i>Paccheri pasta with seabass and cherry tomatoes</i>	340 DHS
« Linguine Alle Vongole » Linguine aux palourdes <i>Linguine pasta with clams</i>	320DHS
« Risotto agli Scampi » Risotto aux langoustines <i>Risotto with langoustines</i>	600DHS

Secondi Plats - Main courses

« Orata e Carciofi » Filet de daurade rôti, coeurs d'artichauts crévés et glacés au vin blanc, pommes de terre nouvelle <i>Roasted sea bream fillet, creamed artichoke hearts glazed with white wine, potatoes</i>	320 DHS
« Tonno Alla Puttanesca Piccante » Mi-cuit de thon au poivre, sauce puttanesca piquante poudre d'olives et capres "cucunci" <i>Half-cooked tuna with pepper, spicy puttanesca sauce, olive powder and capers "cucunci"</i>	380 DHS
« Costolette di Agnello » Côtelettes d'agneau rôties, huile aux herbes, tomates séchées <i>Roasted lamb chops, herb oil, sun-dried tomatoes</i>	420 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>	390 DHS
« Chateaubriand Pepe Verde » Chateaubriand de bœuf au poivre vert <i>Grilled Chateaubriand beef with green pepper sauce</i>	420 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>	1500 DHS
« Pesce Del Giorno » Poisson du jour selon arrivage <i>Daily fish depending on availability</i>	/ 100g 120 DHS

Contorni Accompagnements - Sides

Salade de Pousses d'Épinards au Parmesan <i>Spinach salad with Parmesan</i>	120 DHS
Poêlée de Légumes de Saison <i>Sautéed seasonal vegetables</i>	100 DHS
Purée de Pommes de Terre <i>Mashed potatoes</i>	100 DHS
Purée de Pommes de Terre Truffée <i>Truffled mashed potatoes</i>	240 DHS
Frites <i>French fries</i>	100 DHS
Salade Mixte <i>Mixed salad</i>	100 DHS