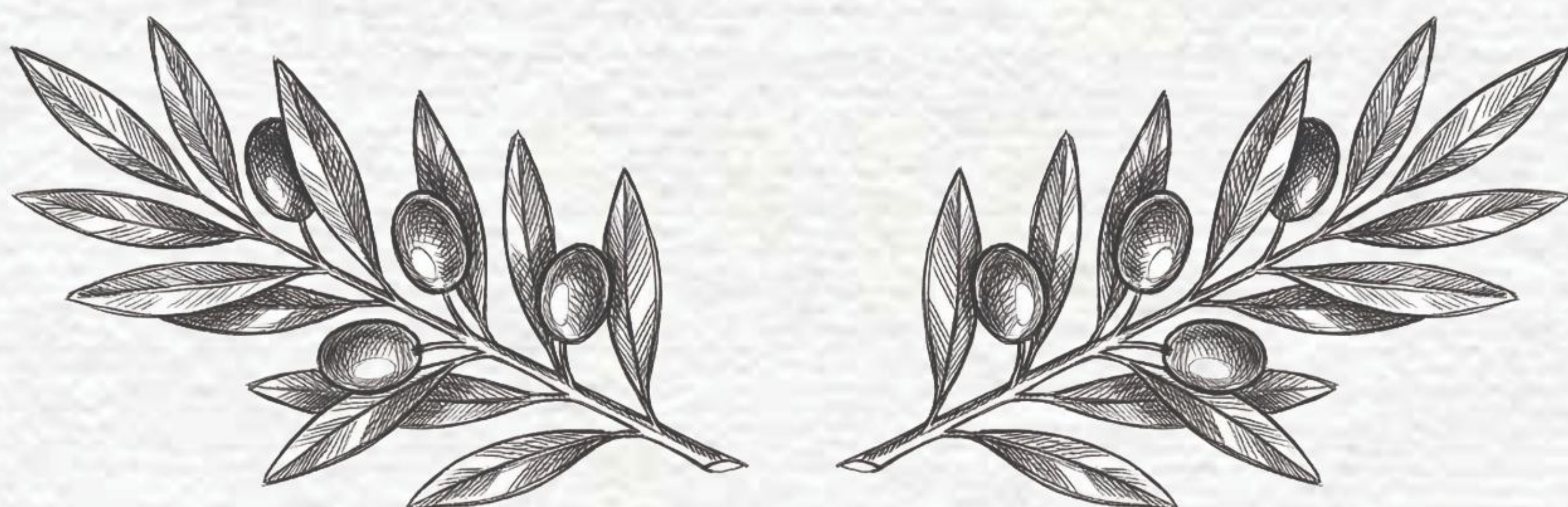


NOTO

MARRAKECH



CAPODANNO 2026



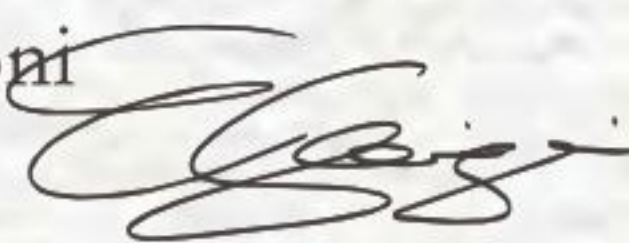


CAPODANNO 2026

« 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



Coupe de champagne
Glass of champagne

Amuse-bouche individuelle

Tartelette croquante à l'avocat et thon rouge,
subtile touche d'agrumes et sésame noir torréfié
*Crispy tartlet with avocado and bluefin tuna,
a subtle touch of citrus and toasted black sesame.*

Bruschetta de tomate confite et stracciatella di bufala,
parfumée à l'huile d'olive truffée et basilic frais
*Bruschetta with confit tomato and stracciatella di bufala,
delicately infused with truffle olive oil and fresh basil.*

Entrées à partager

Carpaccio de Saint-Jacques, perles de caviar,
zestes d'agrumes et vinaigrette au yuzu
*Scallop carpaccio with caviar pearls,
citrus zest, and yuzu vinaigrette*

Burrata crémeuse à la truffe noire,
jeunes pousses et crumble de noisettes torréfiées
*Creamy burrata with black truffle,
young shoots, and roasted hazelnut crumble*

Aubergine fondante rôtie au four, coulis de poivron doux
et éclats de pistaches grillées
*Oven-roasted melting eggplant, sweet pepper coulis,
and crushed roasted pistachios*

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.
Allergen information available upon request from our team



Plats

à partager

Cœur de filet de bœuf Rossini, foie gras poêlé,
lamelles de truffe noire, sauce truffée et feuille d'or

*Rossini-style beef tenderloin, pan-seared foie gras,
black truffle shavings, truffle sauce, and gold leaf*

Linguine au homard, bisque émulsionnée au corail
et pointe de citron vert

*Linguine with lobster, coral-infused bisque emulsion,
and a hint of lime*

Filets de bar rôtis, légumes d'hiver,
sauce au caviar et notes iodées

*Roasted sea bass fillets, winter vegetables,
caviar sauce, and delicate briny notes*

Desserts

à partager

Tiramisu revisité, crème légère au mascarpone,
biscuit imbibé de café Arabica et voile de poudre d'or

*Reinvented tiramisu with light mascarpone cream,
Arabica coffee-soaked sponge, and a delicate dusting of gold powder*

Cornes de gazelle à la pistache, revisitées à l'italienne,
au parfum d'amande douce

*Gazelle horns with pistachio, reimagined Italian-style,
infused with sweet almond aroma*

Mignardises

à partager

Truffes au chocolat noir et pralines maison

Dark chocolate truffles and homemade pralines.



3500 MAD /pers





NOTO

MARRAKECH

Villa Yvette, angle avenue Ibn Khattib
Rue Abdelaziz Ettaalibi, Marrakech 40000, Maroc