

## DESSERT

Pastiera napoletana servita  
con salsa inglese agli agrumi

*(Tarte typique de la tradition napolitaine à base de ricotta et blé,  
servie avec une sauce anglaise aux agrumes)*

7,5

Caprese cioccolato e mandorle e cremoso  
al cioccolato fondente

*(Moelleux croquant au chocolat et amandes  
avec crémeux au chocolat fondant)*

7,5

Cannolo siciliano al pistacchio  
e alla frutta candita

*(Petits rouleaux de biscuit farcis aux pistaches et fruits confits)*

7,5

Tiramisù classico

*(Tiramisù Traditionnel - Savoiards, oeufs, mascarpone et café)*

7,5

Tartelletta crema e mele caramellate

*(Tartellette à la crème pâtissière et pommes caramélisées)*

7,5

Parmigiano Reggiano «vacche brune»  
con aceto balsamico invecchiato

*(Assiette de parmesan Reggiano qualité «vacche brune»  
servi avec vinaigre balsamique)*

9

Selezione di formaggi «papilla»  
con miele di acacia e confetture

*(Assiette mixte de fromages selection «Papilla»  
servi avec du miel d'acacia et des confitures)*

12

Gli ingredienti, i vini e l'olio che usiamo sono di primissima qualità. Alcuni sono di nostra produzione (**Fattoria Albamarina** nel Cilento) o provengono da aziende agricole e caseifici lussemburghesi e italiani opportunamente selezionati dalla bottega del **Papilla By Notaro** situata a 150m dal **Ristorante Notaro**.

Les ingrédients, les vins et l'huile que nous utilisons sont de la plus haute qualité. Certains sont de notre production (**Fattoria Albamarina** dans le Cilento) ou proviennent de fermes et laiteries luxembourgeoises et italiennes judicieusement sélectionnées par notre boutique **Papilla By Notaro** située à 150m du **Restaurant Notaro**.

Follow us and tag us in your stories on Instagram



  
ALBAMARINA

  
Papilla  
BY NOTARO

  
NOTARO  
RISTORANTE

# MENÙ D'AUTUNNO E INVERNO

*(Menu d'automne et d'hiver)*



NOTARO  
RISTORANTE

## ANTIPASTI

Polpo del mediterraneo in cassuola

*(Poulpes de la méditerranée cuites à la sauce tomate «Corbara», olives «Taggiasche», câpres et persil)*

16

Salmone affumicato marinato alla barbabietola,  
ricotta al limone e insalatina di campo

*(Saumon fumé, mariné à la betterave, ricotta parfumée au citron et petite salade)*

17

Culatello di Zibello, melone e bocconcini  
di mozzarella di bufala affumicata

*(Assiette de «Culatello di Zibello» - Jambon fin issu de la partie plus tendre de la cuisse avec melon et petites pépites de mozzarella de bufala)*

18

Tartare di manzo del territorio, giardiniera  
di verdure e salsa all'uovo affumicato

*(Tartare de boeuf du terroir, mix de légumes au vinaigre et sauce à l'oeuf fumé)*

18

Tagliere di salumi selezione «papilla»  
servito con focaccia calda e sott'oli cilentani

*(Planche de charcuterie mixte servie avec focaccia et légumes à l'huile)*

19

Minestrone di verdure con pesto di basilico e crostini

*(Potage de légumes de saison en morceaux, pesto de basilic et crouton de pain)*

9

Mozzarella di bufala croccante ripiena di friarielli

*(Mozzarella de bufala croquante farcie avec du «Friarielli» - Tipiques brocolis de la Campanie au goût fort et prononcé)*

14

Parmigiana di melanzane tradizionale della Campania

*(Parmigiana d'Aubergines traditionnelle de la Campanie)*

14

## PRIMI PIATTI

Risotto carnaroli vongole, salicornia e limone di Sorrento

*(Risotto «carnaroli», palourdes, salicorne et citron de Sorrento)*

18

Spaghettoni allo scoglio

*(Gros spaghettis au ragout de la mer - Fruits de mer, poulpe, calamar et scampis)*

19

Calamarata ai crostacei e aglio nero

*(Pâtes fraîches aux crustacés - Gambas, crabe, langoustines et tomates cerises)*

19

Rigatoni alla carbonara

*(Rigatonis, jaune d'oeuf, «Guanciale», pecorino et poivre noir)*

15

Paccheri al ragù Napoletano e basilico

*(Pâtes fraîches au ragout rouge de la tradition de Campanie, cuisson lente et tendres morceaux de viande)*

16

Candele spezzate alla genovese

*(Grosses pâtes au ragout blanc de boeuf et veau, oignons, 14h de cuisson comme «la mamma le veut»)*

17

Risotto carnaroli cacio pepi e zucchine alla scapece

*(Risotto «Carnaroli» au fromage et poivre avec courgettes frites)*

17

Fettuccine ai funghi autunnali

*(Pâtes aux champignons d'automne)*

17

## CARNE E PESCE

Frittura di pesce

*(Friture mixte de poisson - Gambas, calamars, seiches, anchois et boulette de poisson)*

27

Grigliata di pesce del mercato

*(Grillade mixte de poisson selon la saisonnalité du marché, servi avec légumes de saison et «pinzimonio»)*

27

Faraona confit, purè di sedano rapa e funghi saltati

*(Pintade confite, purée de celeri-rave et champignons sautés)*

21

Guancia di maialino brasata all'aglianico cilentano  
servito con polenta e mirepoix di verdure

*(Joue de porcelet braisée au vin «aglianico» du cilento, servie avec polenta et mirepoix de légumes)*

22

Medaglioni di vitello alla Notaro

*(Medaillons de veau cuits à basse température, servis avec un concassé de tomates, olives «Taggiasche», câpres et petits brocolis à l'ail)*

23

Tagliata controfiletto di manzo, rucola, pomodorini,  
parmigiano vacche brune e aceto balsamico dop

*(Tagliata de faux filet de boeuf, roquette, tomates cerises, coupeaux de parmesan «vacche brune» et vinaigre balsamico D.O.P)*

25

## CONTORNI

Insalatina mista

*(Salade mixte)*

4

Patate arrosto

*(Pommes de terre au four)*

5

Legumi saltati

*(Sauté de légumes)*

6