

DOLCI E FORMAGGI

Tiramisù classico

(Tiramisù traditionnel - savoiards, oeufs, mascarpone et café)

8

Cannolo siciliano con crema di ricotta
al pistacchio e alla frutta candita

*(Petits rouleaux siciliens de biscuit farcis à la ricotta,
pistaches et fruits confits)*

8

Semifreddo al torrone e salsa di arachidi e caffè

(Parfait au nougat et sauce aux cacahuètes et café)

8

Cioccolato bianco e frutti esotici

(Bavarois au Chocolat blanc servi avec une variation de fruits exotiques)

9

Babá al rhum con fragole e crema chantilly

(Babá au rhum aux fraises et crème chantilly)

9

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

*(Assiette mixte de fromages sélection «Papilla» servie
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



MENÙ PRIMAVERA ESTATE

(Menu printemps - été)



ANTIPASTI

Caponata di mare cotta al vapore su Fresella di grano duro
(Bouquet de mer cuit à la vapeur servi sur Fresella de blé dur avec gambas, poulpe, seiches, céleri, radis, citron et huile d'olive extra-vierge)

17

Battuto di tonno rosso e pistacchio di bronte
(Crudité de thon pressé avec pistaches toastées et légumes grillés)

17

Burrata con capocollo di «Martina Franca» e verdure grigliate
(Burrata et charcuterie fine italienne d'appellation protégée avec légumes grillés)

17

Vitel Toné

(Tranches roses de bœuf Fassona piémontaise avec sauce au thon, câpres et anchois de la mer Cantabrique)

17

Tagliere di salumi selezione del Papilla serviti
con taralli pugliesi e verdure sott'olio
(Planche de charcuterie mixte servie avec taralli des pouilles et légumes à l'huile)

21

Suppli al pomodoro mozzarella e piselli
(Croquettes de riz farcis de tomate, mozzarella et petit pois)

14

Parmigiana di melanzane tradizionale della Campania
(Parmigiana d'Aubergines traditionnelle de la Campanie)

16

INSALATISSIME

Mediterranea

(Salade mixte, mozzarella de bufflonne de Campanie, légumes grillés, tomates cerises, concombre, pesto de basilic et croûtons)

17

Nizzarda

(Salade mixte, filets de thon de Calabre, œuf dur, anchois, câpres, oignon et haricots verts)

19

Piemontese

(Salade de roquette, laitue, radicchio, cubes de viande fassona, câpres, tomates, pignons de pin séchés et grillés)

19

PRIMI PIATTI

Paccheri baccalà e olive
(Pâtes avec morue, duo de olives Taggiasche et olives vertes de Gaeta et laitue de mer séché)

19

Scialatelli ai frutti di mare
(Pâtes fraîches avec palourdes, moules, coqueaux, huile d'ail, persil et tomates cerises)

22

Risotto marinaro
(Risotto carnaroli acquerello au poulpe, calamars, seiches, crevettes et moules)

22

Rigatoni alla carbonara
(Rigatonis, jaune d'œuf pasteurisé, «guanciale», pecorino et poivre noir)

17

Candele spezzate alla genovese
(Grosses pâtes au ragout blanc de bœuf et veau, oignons, 14h de cuisson comme «la mamma le veut»)

17

Bucatini all'Ischitana
(Bucatini au ragù de lapin bio, tomates cerises, romarin et lardon)

19

Spaghettoni alla Nerano (veg.)
(Spaghettoni avec courgettes, basilic, huile d'olive vierge extra et provolone «Monaco dei monti lattari»)

17

Risotto verde oro (veg.)
(Risotto Carnaroli acquerello, crémieux de légumes verts de saison, fromage de chèvre, servi avec feuille d'or)

19

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»)

29

Corona di maiale brado servita con asparagi al burro
e salsa alla birra bruna Baladin

(Couronne de porc sauvage servie avec asperges au beurre et sauce à la bière brune Baladin)

24

Tagliata controfiletto di manzo, rucola, pomodorini,
parmigiano vacche brune e aceto balsamico dop
(Tagliata de faux: filet de bœuf, roquette, tomates cerises, coupeaux de parmesan «vacche brune» et vinaigre balsamico D.O.P)

25

Arrosto di Reale di Fassona Piemontese
(Rôti de bœuf «Reale di Fassona Piemontese» cuit à basse température, servi avec une sauce au vin Aglianico, pommes de terre rôties et légumes à feuilles)

27

CONTORNI

Insalatina mista
(Salade mixte)

4

Patate arrosto
(Pommes de terre au four)

5

Legumi saltati
(Sauté de légumes)

6