

DOLCI E FORMAGGI

Tiramisù classico

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

8

Panna cotta ai frutti di bosco e crumble al cocco

(Panna cotta au fruit rouges avec un crumble à la noix de coco)

8

Ricotta e pere

(Gâteau à la ricotta et poires)

9

Creoso cioccolato e pistacchio

(Crèmeux chocolat et pistache)

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



MENU D'AUTUNNO

(Menu d'automne)



ANTIPASTI

Crocchette di baccalà mantecate con verdure in foglia di stagione
(Croquettes de morue avec légumes de saison)

18

Salmone scozzese marinato agli agrumi su letto di burrata e finocchio
(Saumon d'Ecosse mariné aux agrumes sur lit de burrata et fenouil)

24

Filetto di maialino tonnato con capperi
e acciughe affumicato al legno di vite
(Filet de porc fumé au bois de vigne avec sauce au thon, câpres et anchois)

20

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)

24

Pacchero fritto farcito con ricotta di bufala e melanzane (veg)
(Pacchero frit farci à la ricotta de buffle et aux aubergines)

16

Burrata di bufala campana su fresella di grano duro
con pomodorini e verdure (veg)
(Burrata de buffle de Campanie sur fresella de blé dur avec tomates cerises et légumes)

17

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

18

PRIMI PIATTI

Calamarata con code di gamberi e cime di rapa
(Calamarata aux queues de crevettes et feuilles de brocolis)

22

Scialatelli al ragù di spigola e pomodorino pachino
(Longues pâtes fraîches au ragoût de bar et tomates pachino)

24

Linguine all'astice
(Linguine au homard)

28

Paccheri al ragù d'agnello cotto con mirepoix di verdure
e sfumato alla birra bruna
(Grosses pâtes fraîches au ragoût d'agneau cuit avec mirepoix de légumes et flambé à la bière brune)

19

Fusilli con salsiccia italiana, crema di zucca e funghi porcini
(Fusilli à la saucisse italienne, crème de potiron et cèpes)

21

Risotto allo zafferano e ossobuco di vitello
(Risotto au safran et ossobuco de veau)

22

Orecchiette alle cime di rapa, crema di burrata
e pan grattato aromatizzato (veg)
*(Petites pâtes fraîches aux feuilles de brocolis, crème de burrata
et chapelure aromatisée aux herbes)*

17

Cavatelli con scarola, olive taggiasche e ricotta salata di capra (veg)
(Petites pâtes fraîches avec de la scarole, des olives de Taggia et de la ricotta de chèvre)

18

Spaghettoni con crema di pecorino, pepe bianco
e carciofi croccanti (veg)
(Gros spaghettis à la crème de fromage de brebis, poivre blanc et artichauts croustillants)

19

CARNE E PESCE

Tutti i secondi sono serviti con verdure di stagione e patate al forno
(Tous les plats principaux sont servis avec des légumes de saison et des pommes de terre au four)

Darna di spigola scottata alla griglia
(Darne de bar grillé)

32

Filetto di rombo gratinato con carciofi e pane al prezzemolo
(Filet de turbot gratiné aux artichauts et pain persillé)

34

Guancia di porcelletto brasata all' Aglianico "Futos"
(Joue de porc braisée au vin rouge Aglianico «Futos»)

30

Entrecôte di manzo del territorio alla griglia
(Entrecôte de boeuf du territoire grillée)

34

CONTORNI

Insalatina mista
(Salade mixte)

5

Patate fritte fresche
(Frites fraîches)

7

Legumi
(Légumes)

8