



NOTARO

R I S T O R A N T E

Cuisine italienne contemporaine

Depuis 1992



BUSINESS LUNCH

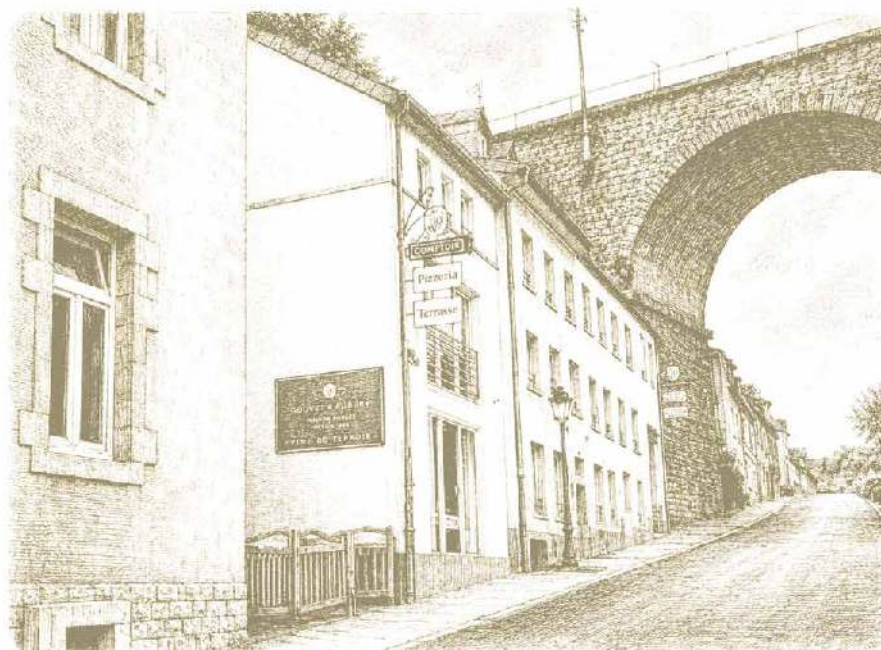
Du mardi au vendredi, uniquement le midi

Entrée + Plat 29€

Dessert +5€

Accord mets et vins (2 verres sélectionnés) +15€

De nouvelles propositions imaginées chaque semaine par notre Chef





NOTARO

R I S T O R A N T E

Cuisine italienne contemporaine

Depuis 1992

ANTIPASTI

Entrées

Cuoppo di gamberi e calamari ^{*1a-2-14} 25€
Friture à l'italienne de crevettes et de calamars

Polpo grigliato, crema di zucca e chips di topinambur ^{*14} 26€
Poulpe grillé, crème de potiron et chips de topinambour

Tartare di tonno con crema di bufala ^{*4-7} 27€
Tartare de thon et crème de mozzarella di bufala

Carpaccio di manzo, nocciole, cardoncelli e crema di parmigiano ^{*7-8b-12} 27€
Carpaccio de bœuf, noisettes, pleurotes cardoncelli et crème de parmesan

Tagliere di salumi e formaggi ^{*1a-7-8a-12} 27€
Assiette de charcuterie et de fromages

Burrata su fresella con duo di pomodorini e verdure ^{*1a-7} 19€
Burrata sur fresella, duo de tomates cerises et petits légumes

Fiori di zucca in pastella, farciti con ricotta al limone e menta ^{*1a-7} 21€
Fleurs de courgette en beignet, farcies à la ricotta au citron et à la menthe

*Notre carte est volontairement concise afin de privilégier la fraîcheur,
la saisonnalité et la qualité de nos produits.*



PRIMI PIATTI

Pâtes e' Risottos

Paccheri di Gragnano all'astice ^{*1a-2-9-12} 38€
Paccheri de Gragnano au ragoût de homard

Linguine al ragù di mare ^{*1a-4-9-12} 27€
Linguine au ragoût de poissons : turbot, bar et thon

Mezzi paccheri con salsiccia, peperoni e pomodoro ^{*1a-9-12} 24€
Mezzi paccheri à la saucisse italienne, aux poivrons et à la sauce tomate

Candelotti al ragù di manzo ^{*1a-9-12} 25€
Gros tubes de pâtes au ragoût de bœuf

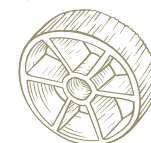
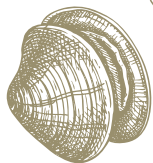
Eliche di Gragnano al ragù d'agnello ^{*1a-9-12} 25€
Pâtes de Gragnano au ragoût d'agneau

Risotto agli spinaci, crema di pecorino e mandorle tostate ^{*7-8a-9} 24€
Risotto aux épinards, crème de pecorino et amandes torréfiées

Tortelli alla Nerano ^{*1a-3-7-9-12} 24€
Tortelli maison aux courgettes, farcis au provolone del Monaco

Tagliatelle ai finferli ^{*1a-3-7-9-12} 22€
Tagliatelles aux girolles

Notre équipe se fera un plaisir de vous présenter les suggestions du jour et les créations du Chef.



SECONDI

Vian des e' Poissons

Serviti con patate e verdure di stagione
Servis avec pommes de terre et légumes de saison

Tonno scottato in padella alla mediterranea ^{*4-12} 36€
Thon poêlé à la méditerranéenne, avec tomates, câpres et olives

Filetto di spigola grigliato ^{*4} 36€
Filet de bar grillé

Filetto di rombo al forno in crosta di fiori di zucca ^{*4} 36€
Filet de turbot au four en croûte de fleurs de courgette

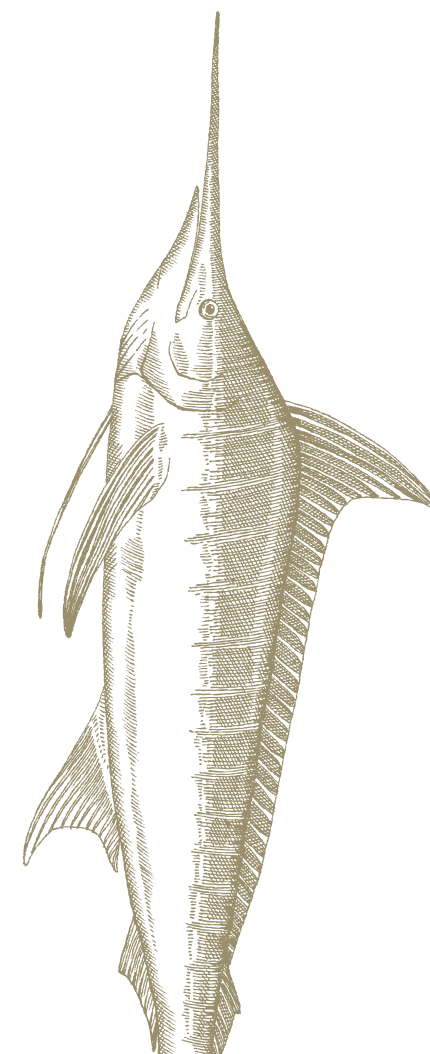
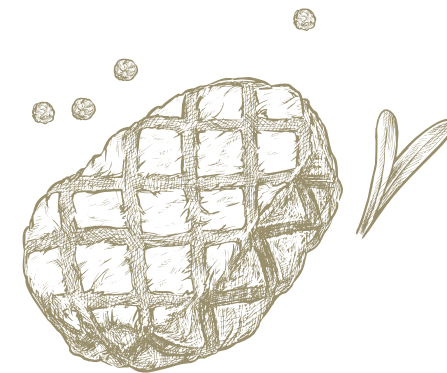
Cotoletta di maialino iberico alla milanese ^{*1a-3} 36€
Côtelette de porcelet ibérique à la milanaise

Entrecôte di manzo ai finferli ^{*12} 37€
Entrecôte de bœuf aux girolles

Contorni

Insalatina mista 7€	Patate fresche 8€	Verdure saltate 9€
<i>Petite salade mixte</i>	<i>Pommes de terre fraîches</i>	<i>Légumes sautés</i>

*En cas d'allergie ou d'intolérance, merci d'en informer notre équipe.
La liste complète des allergènes est disponible sur demande.*



PIZZE

Les Pizzas



LE CLASSICHE

Margherita

Tomate, fior di latte, basilic

15€

Quattro Stagioni

Tomate, fior di latte, jambon cuit, champignons, artichauts, olives

18€

Napoli

Tomate, fior di latte, anchois, câpres, origan

16€

Quattro Formaggi

Fior di latte, ricotta, emmental, gorgonzola, Parmesan

18€

Tonno

Tomate, fior di latte, thon, oignon, olives

17€

Ortolana

Fior di latte, légumes de saison

19€

Principessa

Tomate, fior di latte, jambon cuit, champignons

18€

Calzone Napoletano

Tomate, fior di latte, ricotta, salame Napoli

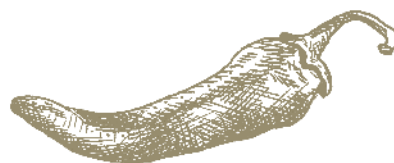
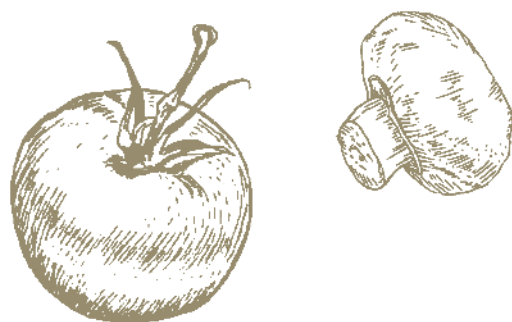
20€

Diavola

Tomate, fior di latte, salami piquant

18€

Nos autres pizzas page suivante →



Toutes nos pizzas sont cuites dans notre four à bois.



PIZZE

Les Pizzas



PIZZE DEL NOTARO

Notarino 21 €
Fior di latte, aubergines, saucisse fraîche, Parmesan

Sant'Agata 21 €
Nduja, burrata, basilic

Regina Margherita 22 €
Tomate, mozzarella di bufala, Parmesan, basilic

Panuzzo Classico 22 €
Fior di latte, jambon de Parme, roquette, Parmesan, tomates cerises

Lombarda 22 €
Tomate, fior di latte, gorgonzola, saucisse fraîche, roquette, Parmesan

Focaccia Rustica 22 €
Mozzarella di bufala, jambon de Parme, roquette, Parmesan, tomates cerises

Nerano 21 €
Fior di latte, courgettes, Provolone DOP, chips de courgettes

LES SIGNATURES

Little Italy 23 €
Tomate, fior di latte, jambon de Parme, mozzarella di bufala, pesto

Valle d'Itria 23 €
Fior di latte, tomate jaune, capocollo, stracciatella, tomates cerises jaunes

Calabrisella 23 €
Fior di latte, tomate jaune, 'nduja, burrata, oignon rouge confit



Toutes nos pizzas sont cuites dans notre four à bois.





IL NOSTRO PANE

Chaque semaine, notre Chef prépare le pain dans le laboratoire du Notaro à partir de farines soigneusement sélectionnées. Selon la saison, vous trouverez du pain aux cinq céréales, avec des graines de chia, du pavot, du potiron ou des légumes.



ALBAMARINA

*Entre la mer et les collines du Cilento naît Albamarina,
la cantina de la famille Notaroberto. Nos vins racontent nos origines.*