

Notto's®

ORIGINAL ITALIAN CUISINE



NOTTO'S MENDE / 4, rue charles morel / 48000 MENDE / tél. : 04 66 65 93 74

~ SPÉCIALTÉS ~

MELENZANE ALLA PARMIGIANA

DI TIZIANO

aubergines grillées - sauce tomate aillée - pecorino romano - basilic

14€

LASAGNE **CARMELO**

sauce tomate - crème - boeuf - pecorino romano - mozzarella

17€

CANNELLONI **DI RIMINI**

béchamelle - boeuf - mozzarella

17€

RISOTTO **DI CAPPUCINA**

crème - copeaux de truffe - parmigiano - huile à la truffe

18€

CARPACCIO DE BOEUF

DI LADISPOLI

boeuf charolais - câpres - roquette - copeaux de parmigiano reggiano - huile d'olive extra vierge - sur demande: anchois

18€

COTOLETTA ALLA MILANESE

VENANTINO

escalope de veau panée - citron - pasta à la tomate

18€

COTOLETTA AL GORGONZOLA

CIRO

escalope de veau panée - sauce au gorgonzola - pasta

18€

COTOLETTE DI AGNELLO

DI SALVATORE

côtelettes d'agneau grillées accompagnées de pommes de terres rôties et de petits légumes

19€

COSTATA DI MANZO **DI SIRACUSA**

entrecôte de boeuf AUBRAC grillée accompagnée de pommes de terres rôties et de petits légumes - sur demande : sauce au gorgonzola

23€

BEAUTIFUL RISOTTO

sauce tomate - tomates rôties - burrata - huile d'olive

17€

FRUTTI DI MARE - POISSONS -

PASTA FRUTTI DI MARE

DI PINO

spaghetti aux fruits de mer - ail - vin blanc

17€

FRITTO MISTO **MAURIZIO**

calamars - poulpes - encornets - crevettes fris façon Sud Italia - servi avec salade

19€

SEPPIE GRILLIATE

DI CIVITA VECCHIA

seiche grillée à la plancha - servi avec salade

18€

LES PIZZE

(chausson sur demande)

PIZZE ORIGINELLES

11€

MARGHERITA

tomate - mozzarella fior di latte - pecorino romano - basilic - huile d'olive extra vierge

MARINARA

tomate - mozzarella fior di latte - ail - tomates cerises - basilic - huile d'olive extra vierge - olives - origan

PIZZE CLASSIQUES

13€

NAPULÈ GIUSEPPE

tomate - anchois - câpres - olives - mozzarella fior di latte - basilic

QUATTRO FORMAGGI

tomate - mozzarella fior di latte - scamorza fumée - parmigiano reggiano - gorgonzola - olives - origan

REGINA MARIA TERESA

tomate - jambon blanc supérieur - champignons frais - mozzarella fior di latte - origan

CAPRA DI CAPRI

crème - fromage de chèvre - mozzarella fior di latte - après cuisson : miel

PIZZA FINE DEL MONDO

tomate - olive - câpres - tomates cerises - pecorino - ail - oignon rouge - piment - basilic

NORTHERN MARE

crème - saumon fumé - mozzarella fior di latte - après cuisson : roquette

QUATTRO STAGIONI

tomate - jambon blanc supérieur - champignons - olives - artichauts - parmigiano reggiano - basilic

QUATTRO VERDURE PAOLINA

tomate - mozzarella fior di latte - olives - aubergines - courgettes - poivrons - champignons - origan

BOLZANO ALTO ADIGE

crème - oignon rouge - pancetta - mozzarella fior di latte

PIZZE GOURMANDES

15€

PESTO GIACOMO

huile d'olive extra vierge - mozzarella - artichauts après cuisson : roquette - mozzarella di fior di latte - pignons - pesto

BASILICATA GINA

tomates cerises - mozzarella fior di latte - huile d'olive extra vierge - après cuisson : jambon cru - pecorino romano - basilic - mozzarella di bufala

MOZZA AUBERGINE DE ROBERTO

tomate - mozzarella fior di latte - pecorino romano - jambon blanc supérieur - aubergines alla parmigiana - après cuisson: mozzarella di bufala

DIABOLO IN ME

tomate épicée - salame - italien piccante - mozzarella fior di latte - olives - origan

CAPRICCIOSA ANNA

tomate - champignons frais - mozzarella - jambon blanc supérieur - artichauts - après cuisson : mozzarella di bufala - huile d'olive extra vierge - origan

RIGGIO EMILIA

crème - mozzarella - salame italien - scamorza fumée - tomates cerises - aubergines et poivrons marinés - après cuisson: parmigiano reggiano - vinaigre balsamique

TONNO SICILIANO CIVITAVECCHIA

tomate - mozzarella fior di latte - huile d'olive extra vierge - oignons - miettes de thon - tomates cerises - basilic

MAESTRO UGO

tomate - gorgonzola - mozzarella fior di latte - tomates cerises - après cuisson: roquette - parmigiano reggiano - vinaigre balsamique

PIZZE GÉNÉREUSES

16€

ROMAGNA GIANNA

mozzarella fior di latte - crème à la pistache - après cuisson: mortadella - tomates cerises - pistaches - burrata

SIGNORINA AGNESE

tomate - mozzarella fior di latte - scamorza - jambon blanc supérieur - câpres - après cuisson : huile d'olive extra vierge - origan - coppa

TARTUFO ARNOLDO

mozzarella fior di latte - après cuisson : huile à la truffe - copeaux de truffes noires - parmigiano reggiano - roquette

MACELLERIA MARCELO

tomate - mozzarella fior di latte - purpentine boeuf - après cuisson: aubergines - mozzarella di bufala

TUTTI FRUTTI DI MARE

tomate ou crème - ail - crème - moules - crevettes - palourdes - calamars - basilic

BUFALA ANDREA

tomate - olives - après cuisson: tomates cerises - mozzarella di bufala - jambon blanc supérieur - parmigiano reggiano - huile d'olive extra vierge

BURRATA ZIA ELENA

mozzarella fior di latte - salame italien doux - après cuisson : burrata - parmigiano reggiano

SAN CALO D'AGRIGENTO

huile d'olive extra vierge - mozzarella fior di latte - gorgonzola - figues après cuisson : jambon cru

QUATTRO PROSCIUTTI

tomate - mozzarella fior di latte - après cuisson jambon cru - coppa - jambon supérieur - mortadella

FOCACCE

16€

FOCACCIA CAPRESE

huile d'olive - jambon cru - mozzarella di bufala - olive - roquette - copeaux de parmesan - basilic

FOCACCIA SALMONE DI TORRE TALAO

huile d'olive - saumon - mozzarella di bufala - mascarpone - roquette - citron - ciboulette

BURGERS

AU CHOIX :

pain maison - steak haché 100% boeuf **AUBRAC** - huile d'olive - tomate - salade - oignon

servi avec pommes de terre rôties et salade

LE SIMPLE : 17,00 EURO

LE DOUBLE : 21,00 EURO

BOCELLI

mozzarella - sauce pesto (pecorino romano - pignons - basilic - ail)

ALFANO

gorgonzola - sauce gorgonzola : crème et gorgonzola

RAMAZZOTTI

chèvre - pancetta grillée - sauce capra : crème - chèvre - miel

ZUCCHERO

scamorza - sauce zio : barbecue - balsamique - oignon grillé

ANTIPASTI

POLENTA AND MOZZARELLA

9€

STICKS TU VUOI FARE L'AMERICANO

polenta e bastoncini di mozzarella fondus et frits

RICORDO DI MELENZANE

9€

tranches d'aubergine grillées - tomate - pecorino romano - mozzarella di bufala

A PIZZA FRITTA DI PIAZZA DANTE

13€

un délicieux chausson frit avec mozzarella et jambon blanc

UN PICCOLO CAPRICCIO

9€

mozzarella di bufala - pain maison - huile d'olive extra vierge

UN ALTRO CAPRICCIO

9€

burrata - pain maison- huile d'olive extra vierge

ANTIPASTI DI CANICATTI

18€

assortiment de charcuteries et de fromages italiens - roquette - pain maison - huile d'olive extra vierge

LA PASTA



SIMPLY PASTA

14€

PASTA AL RAGU DI BOLOGNA **DI ROSARIO**

sauce bolognaise maison - pecorino romano - huile d'olive extra vierge

PASTA CARBONARA DI MEZZANOTTE

jaune d'oeuf - pecorino romano - poivre - lardons - huile d'olive extra vierge

PASTA ARRABBIATA **LIBORIO**

sauce tomate épicée - ail - pecorino romano - huile d'olive extra vierge

PASTA POMODORO BASILICO **MARIANO**

sauce tomate - pecorino romano - huile d'olive extra vierge - basilic

FAMILY PASTA

15€

PASTA ORTOLANA

sauce tomate - légumes grillés - olives - pecorino romano

PASTA PESTO CASERECCIE

pignons - basilic - pecorino romano - ail - huile d'olive extra vierge

PASTA ALLA CARRETIERRA **IGNAZIO**

tomates - ail - basilic - poivre - pecorino romano - huile d'olive extra vierge

PASTA POMODORO GORGONZOLA **DI PRITRINA**

tomate - gorgonzola - pecorino romano - huile d'olive extra vierge - basilic

PASTA ALLA NORMA **PER DAPHNE**

tomate - aubergines - ricotta salata - huile d'olive extra vierge - basilic

PASTA OF THE WORLD

16€

PASTA **HARVEST**

burrata - ail - pecorino romano - coppa - huile d'olive extra vierge

NANJING ROAD JAMAICA BLUE PASTA

champignons de paris - poulet - crème - pecorino romano - vin blanc - huile d'olive extra vierge

PASTA **LUDOVICO**

crème - gorgonzola - poire - noix - jambon cru

PASTA A PURPETTA **MIMMINA**

sauce tomate - boulettes de boeuf - pecorino romano - huile d'olive extra vierge

--- ce plat existe aussi à la crème et au citron ---

PASTA ALLA MILANESE

tomate - ail - panure - sardines - pecorino romano - huile d'olive extra vierge

PASTA AL TONNO **DELLA CASA MONREALE**

thon - tomates cerises - oignons rouges - olives

NEW YORK SHRIMP & TOMATOES

PASTA

COMME CHEZ UMBERTO A LITTLE ITALY NEW YORK

sauce composée à partir de gambas, ail, tomates cerises et vin blanc

PASTA AGLIO E OLIO **ROCCO ET SES FRÈRES**

ail - huile d'olive - piment - tomates cerises - pignons - câpres - vin blanc - anchois - prezzemolo

GNOCCHI

15€

GNOCCHI **ALDO MACCIONE**

gratin: crème - gorgonzola - pecorino romano - mozzarella

GNOCCHI AL BACIO

tomate - gorgonzola - pecorino romano - huile d'olive extra vierge - basilic

GNOCCHI AL PESTO

basilic - pecorino romano - ail - pignons - huile d'olive extra vierge

GNOCCHI **PASQUALINA**

courgettes - menthe - fromage de chèvre - huile d'olive extra vierge

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

gratin à la tomate - mozzarella - parmigiano reggiano - basilic

RAVIOLI

17€

RAVIOLI AL SALMONE

crème - saumon fumé - huile d'olive extra vierge

RAVIOLI AL BASILICO

basilic - pecorino romano - ail - pignons - huile d'olive extra vierge

RAVIOLI GORGONZOLA

crème - gorgonzola - noix

RAVIOLI TARTUFO (+2€)

crème - huile parfumée à la truffe - parmigiano reggiano - copeaux de truffes

RAVIOLI **BIG LOVE** (+2€)

ravioli ricotta citron - crème au parmesan - menthe - parmesan grillé - graines de courge torréfiées

SALADES

14€

INSALATA **TAORMINA**

salade de pâtes aux aubergines - pesto - tomates cerises - parmigiano reggiano - basilic

CILIEGINI E BUFALA **CAPRESE SALAD**

tomates cerises - mozzarella di bufala - basilic - huile d'olive extra vierge

THE FAMOUS **CAESAR SALAD**

salade verte - oeuf - poulet - lardons - parmigiano reggiano - avec ou sans anchois - sauce caesar

INSALATA **ROMANA**

salade verte - jambon de parme - tomates cerises - gorgonzola - amandes - pomme

INSALATA **PIAZZA VENEZIA**

salade verte - crevettes - saumon fumé - coeur de palmier - concombre - mozzarella

INSALATA SEPPIA

salade verte - ail - petites seiches

INSALATA **DI ROSALIA**

salade verte - aubergines - courgettes - poivrons - tomates cerises - mozzarella

INSALATA VESPA

salade verte - raisins secs - fromage de chèvre - mozzarella - miel - amandes

INSALATA CARCIOFINA **DI SERAFINA**

salade verte - artichauts - fèves - mozzarella di buffala - poulet - menthe - oignons grillés

INSALATA NOCCIOLATA

salade verte - jambon de parme - figues - mozzarella di bufala - noisettes

INSALATA FRESCHEZZA **DI SUZA**

salade verte - concombre - tomates séchées - tomates cerises - artichauts - mozzarella copeaux de parmesan

BAMBINO



une mini pizza
tomate, jambon, fromage
ou
une pasta spaghetti
pomodoro
-
une glace 2 boules
-
un sirop

9€

PIZZA À PERSONNALISER

16€



composez votre recette avec
tomate ou crème et cinq
ingrédients au choix

BAMBOLA

14€



une petite pizza au choix
+ une petite salade

LA PIZZA À PARTAGER

33€



grandissimo !
une énorme pizza à partager à deux
composez votre pizza en
choisissant 3 pizzas au choix
sur la carte

BOISSONS

SANS ALCOOL

- ☉ coca cola - coca cola zéro, 33cl 4.00€
- ☉ ice tea, orangina, 25cl 4.00€
- ☉ limonade sicilienne: grenade, chinotto, orange sanguine, nature, orange, citron, 27.5cl 4.50€
- ☉ jus de fruits: orange, tomate, ananas, ace, pomme, abricot, poire, pêche, pamplemousse, myrtille, 20cl 3.90€
- ☉ san pellegrino, évian 1 litre 6.00€
- ☉ san pellegrino, évian, 50cl 4.50€
- ☉ café 1.50€
- ☉ thé - infusion 3.00€

APÉRITIFS

- ☉ martini blanc, rosé ou rouge, 7cl 5.00€
- ☉ marsala aux amandes, aux oeufs, 7cl ... 5.00€
- ☉ campari - cinzano 7cl 5.00€
- ☉ spritz : palermo, prosecco, orange, 25cl 6.00€
- ☉ spritz rosé : rosé, eau gazeuze, fraise 20cl 6.00€
- ☉ spritz limoncello: prosecco, limoncello, eau gazeuse 25cl 7.00€
- ☉ spritz passion: rosé, eau gazeuze, passion 20cl 6.00€
- ☉ rossini: prosecco, jus de fraise, 20cl 6.00€
- ☉ bellini: prosecco, jus de pêche, 20cl 6.00€
- ☉ tintoretto: prosecco, citron, sucre, jus de grenade, 25cl 6.00€
- ☉ rossi: limonade orange sanguine, jus d'abricot, (sans alcool), 25cl 5.00€
- ☉ rivoli: jus de citron vert, jus d'ananas, menthe, (sans alcool), 20cl ... 5.00€
- ☉ kir prosecco: violette, rose, mûre ou framboise 6.00€
- ☉ prosecco, la coupe 6.00€
- ☉ lambrusco doux ou sec, la coupe 6.00€

BIÈRES

- ☉ pression 25cl 3.50€
- ☉ blonde, 33cl 4.90€
- ☉ IPA, 33cl 4.90€
- ☉ blanche, 33cl 3.90€

DIGESTIFS

- ☉ limoncello 6.00€
- ☉ amaretto 6.00€
- ☉ sambuca 6.00€
- ☉ grappa 6.00€

LES VINS



ROSES

- ☉ lacryma christi rose a. caputo 23.00€
- ☉ rose blush pinot grigio doc a. vis 23.00€
- ☉ domaine de la croix belle 22.00€

PICHETS, suggestions du moment

- ☉ pichets rouge, blanc ou rosé 25cl 6.00€
- ☉ pichets rouge, blanc ou rosé 50cl 8.00€
- ☉ pichets rouge, blanc ou rosé 75cl 10.00€

VERRE

- ☉ rouge, blanc ou rosé du moment 4.00€
- ☉ rouge, chianti ou nero oro 6.00€
- ☉ blanc, moelleux ou grillo santa tresa ... 6.00€
- ☉ rosé, roselia, paolo leo, croix belle ... 6.00€

BLANCS

- ☉ pecorino bianco igt terre di chieti 21.00€
- ☉ grillo sicilia bio 75cl 23.00€
- ☉ gaillac moelleux 23.00€

ROUGES

- ☉ chianti san pancrazio toscane 75cl 23.00€
- ☉ san pancrazio 37.50cl 16.00€
- ☉ donna marzia negroamaro 75cl 22.00€
- ☉ primitivo salento igt puglia 75cl 23.00€
- ☉ montepulciano abruzzo bio 75cl 21.00€
- ☉ nero d'avola sicilia bio 75cl 25.00€
- ☉ valpolicella venetie 75cl 23.00€