Benvenuti al NOTOS. Dalla costa del Mediterraneo al cuore di Roma.

L'Executive Chef Fabio Sangiovanni firma una proposta mediterranea

che richiama le tradizioni delle coste italiane.

Il menu celebra il mare, i prodotti di stagione e il piacere della condivisione.

Godetevi un viaggio nel gusto con viste mozzafiato su Roma,

dove ogni piatto evoca il mare, il sole e la passione del Sud.

Welcome to NOTOS. From the Mediterranean coast to the heart of Rome.

Executive Chef Fabio Sangiovanni brings a Mediterranean offering

inspired by the traditions of the Italian coasts.

The menu draws from the sea, seasonal produce, and the pleasure of sharing.

Enjoy a journey of taste with breathtaking views over Rome,

where each dish evokes the sea, the sun, and the passion of the South.

MENU RICONNESSIONE

Un percorso affidato all'interpretazione del nostro Chef.
Il menu evolve con ciò che la stagione offre
e viene definito al momento, in base alle preferenze.
Un'esperienza culinaria, arricchita da creazioni
che si sveleranno nel corso della serata.

€ 150 per persona
Bevande escluse

A tasting menu entrusted to our Chef's interpretation.
Guided by the season and refined around your preferences,
each menu is composed on the day.
A culinary experience enriched by thoughtfully crafted creations,
unveiled throughout the evening.

€ 150 per person
Beverages not included

DINING MENU

PESCE

Plateau Notos* — € 140
Raw seafood plateau
2, 4, 14

Crudo del giorno* — € 75
Daily Raw Seafood Selection
2, 4, 14

Scampi, bufala, bergamotto, cardamomo e mandorla verde ** — € 29
Scampi, buffalo mozzarella, bergamot, cardamom and green almond
2, 7, 8

Ricciola alla brace, Franciacorta e foglie di fico ** — € 29
Chargrilled amberjack, Franciacorta and fig leaves
4, 12

Gnocchi alle vongole, friggitelli arrosticciati e limone candito * — € 29
Gnocchi with clams, roasted friggitelli peppers and candied lemon
1, 3, 14

Ventresca di tonno, porro e alghe ** — € 37
Tuna belly, leek and seaweed
4

Pescato alla brace ** — € 39
Chargrilled catch of the day
4

CARNE

Tataki Maremmano, finocchio marino, foglia d'ostrica e salicornia — € 29
Maremma-style tataki, sea fennel, oyster leaf and samphire
12

Candele alla Genovese con yogurt di bufala e menta — € 29
Genovese-style candele pasta with buffalo yogurt and mint
1, 7, 9

Pancia di maiale alla brace, uva fragola e erbe spontanee — € 30
Chargrilled pork belly, strawberry grapes and wild herbs
12

antipasto *starter* · primo piatto *first course* · piatto principale *main course* · contorno *sides*

VEGETALI

Pomodori antichi, fichi, capperi, olive e origano V — € 21
Tomatoes, figs, capers, olives and oregano
12

Uovo morbido, cipolla di Tropea caramellata, nocciola, parmigiano e tartufo VG — € 23
Soft-cooked egg, caramelised Tropea onion, hazelnut, Parmesan and truffle
3, 7, 8,

Ravioli croccanti allo stracotto di melanzane, piennolo e basilico V — € 25
Crispy ravioli with slow-cooked aubergine, Piennolo tomatoes and basil
1, 3

Scarola con pane raffermo, olive, capperi e pinoli V — € 27
Escarole with stale bread, olives, capers and pine nuts
1, 8,

CONTORNI

Friarielli — € 10
Friarielli

Patate dolce con panna alla fava tonka — € 10
Sweet potato with tonka bean cream
7

Insalata riccia con arachidi in agrodolce — € 10
Endive salad with sweet-and-sour peanuts
5, 12

PANE

Grissini & pane Notos - PER 2 PERSONE — € 9
Notos home made grissini & bread - FOR 2 PEOPLE
1, 7

antipasto *starter* | primo piatto *first course* | piatto principale *main course* | contorno *sides*

VG = *Vegetarian* / **V** = *Vegan*

Tutti i prezzi sono in Euro, comprensivi di tutte le tasse applicabili.
All prices are in Euro and inclusive of all applicable taxes.

* Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (-20°C per 24 ore) conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.
** Fish to be consumed raw or practically raw has undergone a preventive remediation treatment (-20°C for 24 hours) in compliance with provisions of Reg. CE 853/2004.*

** Prodotto sottoposto ad un processo di abbattimento termico negativo per preservarne la salubrità.
***This product has undergone a negative thermal treatment to ensure its safety and quality*

Certificazione Aquaculture Stewardship Council: i prodotti ittici sono stati allevati e confezionati in modo da minimizzare l'impatto sociale e ambientale dell'acquacoltura.
Aquaculture Stewardship Council Certificate: seafood has been farmed and packed in a way that minimizes the social and environmental impacts of aquaculture.

1 Cereali contenenti glutine - *Cereals containing gluten* 2 Crostacei - *Crustaceans* 3 Uova e derivati - *Eggs* 4 Pesce - *Fish*
5 Arachidi - *Peanuts* 6 Soia - *Soya* 7 Latte e derivati - *Milk* 8 Frutta a guscio - *Treenuts* 9 Sedano - *Celery* 10 Senape - *Mustard* 11 Semi di sesamo - *Sesame seeds*
12 Anidride solforosa e solfiti - *Sulphur Dioxide* 13 Lupini - *Lupin* 14 Molluschi - *Molluscs*

DESSERT

Brioche, granita alla mandorla e caffè VG € 15
Brioche, almond granita and coffee
1, 3, 7, 8

Delizia al limone € 15
Lemon delizia
1, 3, 7

Semifreddo al caffè e tartufo € 15
Coffee and truffle semifreddo
3, 7

VG = *Vegetarian*

Tutti i prezzi sono in Euro, comprensivi di tutte le tasse applicabili.
All prices are in Euro and inclusive of all applicable taxes.

1 Cereali contenenti glutine - *Cereals containing gluten* 2 Crostacei - *Crustaceans*
3 Uova e derivati - *Eggs* 4 Pesce - *Fish* 5 Arachidi - *Peanuts* 6 Soia - *Soya*
7 Latte e derivati - *Milk* 8 Frutta a guscio - *Treenuts* 9 Sedano - *Celery* 10 Senape - *Mustard*
11 Semi di sesamo - *Sesame seeds* 12 Anidride solforosa e solfiti - *Sulphur Dioxide*
13 Lupini - *Lupin* 14 Molluschi - *Molluscs*