



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.

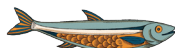
DINING MENU

VEGETALI



Uovo, cipolla caramellata, nocciola IGP, parmigiano e tartufo nero estivo vc <i>Egg, caramelized onion, IGP hazelnut, parmesan and summer black truffle</i>		€ 22
1, 7, 8, 12		
Pasta alla Genovese, con olio alla menta e yogurt acido vc <i>Genovese pasta with mint oil and sour yogurt</i>		€ 24
1, 7, 12		
Scarola ripiena, olive, capperi e crema di Capra Girgentana <i>Stuffed escarole, olives, capers and Girgentana goat cream</i>		€ 28
1, 7, 8		
Scarola ripiena, olive, capperi v <i>Stuffed escarole, olives, capers</i>		€ 26
1, 7, 8		

PESCE



Ostriche naturali - 1 PEZZO <i>Natural oysters - 1 PIECE</i>		€ 6
14		
Crudo di pesce* - PER 2 PERSONE <i>Raw seafood selection - FOR 2 PEOPLE</i>		€ 140
4, 14		
Scampi, bufala, arancia, cardamomo e Tarallo Napoletano*** <i>Langoustines, buffalo mozzarella, orange, cardamom and Neapolitan tarallo</i>		€ 28
1, 2, 7, 8		
Ricciola alla griglia con salsa mediterranea e zucchine marinate*** <i>Grilled amberjack with Mediterranean sauce and marinated zucchini</i>		€ 26
4, 12		
Gnocchi di patate, vongole, friggirelli e limone candito* <i>Potato gnocchi, clams, friggirelli peppers and candied lemon</i>		€ 29
1, 7, 14		
Tagliolini all'uovo con ragù di pesce* <i>Egg tagliolini with seafood ragout</i>		€ 32
1, 3, 4, 14		
Rombo alla brace, vino e pesca*** <i>Grilled turbot, wine and peach</i>		€ 38
4, 7, 12		



antipasto
starter



primo piatto
first course



piatto principale
main course



contorno
sides

CARNE



Manzo maremmano scottato, finocchio marino, foglia d'ostrica e ostrica <i>Seared Maremma beef, sea fennel, oyster leaf and oyster</i> 14		€ 28
Maiale porchettato con chutney di fichi <i>Slow-cooked porchetta pork, fig chutney</i> 7, 12		€ 26
Pasta alla Genovese e carne di manzo, con olio alla menta e yogurt acido <i>Genovese pasta with beef, mint oil and sour yogurt</i> 1, 7, 12		€ 28
Petto d'anatra affumicata, germogli amari e frutti rossi <i>Smoked duck breast, bitter sprouts and red berries chutney</i> 8, 12		€ 34

CONTORNI



Panino soffice al limone & grissini ai capperi - PER 2 PERSONE v <i>Lemon bunw & caper breadsticks - FOR 2 PEOPLE</i> 1, 7		€ 9
Panzanella <i>Panzanella</i> 1		€ 9
Patate dolce con panna acida <i>Sweet potatoes with sour cream</i> 7		€ 9
Friarielli in Olio v <i>Friarielli in oil</i>		€ 9



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

DESSERT



Lamp'one & bufala
Raspberry & buffalo milk

€ 14

7

Brioche, granita alla mandorla e caffè vg
Brioche, almond granita and coffee

€ 12

1, 3, 7, 8

Cremino Notos nocciole e visciole vg
Notos cremino with hazelnuts and sour cherries

€ 14

7, 8

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