





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.

I drink sono pensati per accompagnare sia il palato
che il momento, con creazioni fresche ed equilibrate
ideate per rinfrescare durante le calde serate estive.

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.

Drinks are crafted to complement both the cuisine
and the moment, with fresh,
balanced creations designed to refresh
throughout warm summer evenings.

Enjoy a journey of taste with breathtaking views
over Rome, where each dish evokes the sea,
the sun, and the passion of the South.

SNACKS

TACOS CAPONATA, MELA E PINOLI

Tacos with vegetable Caponata style, apple and pine nuts

1, 8

€ 10

POLPETTA DI MELANZANA ALLA BRACE,
YOGURT E MIELE

Chargrilled aubergine meatball, yogurt and honey

1, 7

€ 13

FRITTELLA DI MERLUZZO
CON EMULSIONE DI ERBA CIPOLLINA

Cod fritter with chive emulsion

1, 3, 4

€ 17

GYOZA ALLA LUCIANA

Luciana-style gyoza

1, 14, 11

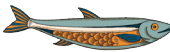
€ 17

RISO AL SALTO ALLA MILANESE
CON STRACOTTO DI MANZO

Milanese-style crispy rice with slow-cooked beef

7, 9, 12

€ 13



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 - Tree nuts 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

TO SHARE

PANE NOTOS CON SALSA AIOLI E YOGURT DI BUFALA, FINOCCHIETTO E ERBA CIPOLLINA

Notos bread with aioli sauce, buffalo yougurt, wild fennel and chives

1, 3, 7

€ 9

PANE ALLA BRACE, POMODORI TARDIVI, ORIGANO FRESCO

Chargrilled bread, late-season tomatoes and fresh oregano

1

€ 10

WRAP DI MAIS, PEPERONE ARROSTITO E PROVOLA DI BUFALA

Corn wrap, roasted pepper and buffalo provola

7

€ 17

INSALATA RICCA IN AGRODOLCE

Mixed leaf salad with sweet and sour vegetables

12

€ 10

MONTANARA IN DUE COTTURE ALLA MARINARA

Montanara pizza in two cooking styles, marinara-style

1, 4

€ 17

SELEZIONE MEDITERRANEA: SALUME DI PESCE, ALICI MARINATE, PROVOLA, CONSERVE DI STAGIONE

*Mediterranean Selection: fish salami, marinated anchovies,
provola and seasonal preserves*

4, 7, 12

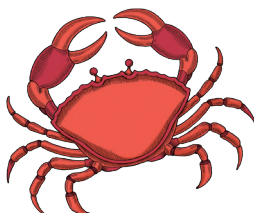
€ 31



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 - Tree nuts 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

RAW & CURED



PLATEAU NOTOS

aw seafood plateau

4, 2, 14

€ 140

OSTRICHE AL NATURALE

Natural oysters

14

CADAUNA/EACH

€ 6

CINQUE POMODORI

Five tomatoes salad

12

€ 15

SALAME DI POLPO

Octopus salami

14

€ 27

TONNO, UVA E MANDORLE TOSTATE

Tuna, grapes and toasted almonds

4, 8

€ 27



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*

CLASSICS

CAESAR SALAD CON POLLO, LATTUGA, CROSTINI, SCAGLIE DI PARMIGIANO, SALSA ALLA MOSTARDA E POLLO AFFUMICATO

*Chicken caesar salad, lettuce, croutons, shaved parmesa,
mustard dressing and smoked chicken*

1, 3, 7, 12

€ 25

GNOCCHI AI FUNGHI E SALICORNIA

Gnocchi with mushrooms and samphire

1, 3, 7

€ 27

SCIALATIELLI ALLA NERANO

Nerano-style scialatielli

1, 3, 7

€ 27

VITELLO ROSA, SALSA TONNATA, LIMONE CANDITO E CAPPERI FRITTI

Pink veal, tuna sauce, candied lemon and fried capers

4, 3

€ 35

FRITTURA GAMBERI E CALAMARI

Fried prawns and calamari

1, 2, 14

€ 39

CORDON BLEU DI SPIGOLA, PROVOLA E FRIARIELLI

Sea bass Cordon Bleu, provola and friarielli

1, 4, 3, 7

€ 39

SIDES



PATATE FRITTE CACIO E PEPE

Cacio e pepe French fries

7

€ 9

FRIARIELLI IN OLIO E PEPERONCINO

Friarielli with olive oil and chilli

€ 9

INSALATA DI RUCOLA, FICO, UVA E SEMI DI LINO

Rocket, fig, grape and flaxseed salad

€ 9

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 - Tree nuts 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

SEMIFREDDO AL LIMONE

Lemon semifreddo

3, 7

€ 13

FICHI, RICOTTA DI BUFALA E MIELE

Figs, buffalo ricotta and honey

7

€ 13

AFFOGATO CAFFÈ E ZABAIONE

Coffee affogato with zabaione

3, 7

€ 9



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*

NOTOS Cocktails

NO - ALCOHOL

GARDEN MULE 0.0

Succo di lime, sciroppo di zenzero e tonica menta e cetriolo

Lime juice, ginger syrup, mint and cucumber tonic

€ 16

UNDERGROUND 0.0

Cordiale alle more affumicate e soda

Smoked blackberry cordial and soda

€ 16

TIKI ALMOND 0.0

Gin 0.0, limone, sciroppo al passion fruit e orzata

Gin 0.0, lemon, passion fruit syrup and orgeat

€ 16

LOW - ALCOHOL

UNDERGROUND

Vermout rosso Mancino, vermouth all'aceto balsamico Casoni,
cordiale alle more affumicate e soda

Mancino red vermouth, Casoni balsamic vinegar vermouth,

smoked blackberry cordial and soda water

€ 22

BERGAMOT FIZZ

GinArte, liquore al bergamotto, soluzione acida,
zucchero e soda al pompelmo rosa

GinArte, bergamot liqueur, acid solution,

sugar and pink grapefruit soda

€ 21

NOTOS Cocktails

SIGNATURE

THREE WAYS MARTINI

Gin VII Hill's , Gin N°3 , GinArte, vermout dry Mancino,
soluzione salina e tintura all'olio d'oliva

*Gin VII Hill's, Gin N° 3 GinArte, Mancino dry vermouth,
saline solution and olive oil tincture*

€ 22

CHAMOMILE NEGRONI

GinArte alla camomilla, campari, Cocchi americano
e liquore ai fiori di sambuco

*GinArte with chamomile, campari, americano Cocchi
and elderflower liqueur*

€ 20

GARDEN MULE

Vodka Altamura al cetriolo e coriandolo,
sciroppo di zenzero, lime e soda

Altamura vodka with cucumber and coriander

€ 22

TIKI ALMOND

Rum Flor de cana 4yo, Mezcal Xaman, liquore all'albicocca,
lime, orzata, sciroppo al passion fruit e angostura

*Flor de Cana 4yo rum, Xaman Mezcal, apricot liqueur,
lime, orgeat, passion fruit syrup, and angostura bitters*

€ 23

FIG LEAF SOUR

Whisky Neit, Santa spina, limone, miele e soda alle foglie di fico

Neit whiskey, Santa spina, lemon, honey and fig leaf soda

€ 24

NOTOS Cocktails

FORGOTTEN

BEE'S KNEES

GinArte, limone e miele

GinArte, lemon and honey

€ 20

BELLADONNA DAIQUIRI

Rum Flor de cana 12yo, amaretto, limone, zucchero

Rum Flor de cana 12yo, amaretto, lemon, sugar

€ 20

SOUTHSIDE

GinArte, limone, zucchero e menta

GinArte, lemon, sugar and mint

€ 20

AIR MAIL

Rum Flor de cana 4yo, lime, miele e franciacorta

Rum Flor de Cana 4yo, lime, honey and Franciacorta

€ 20

NEW YORK SOUR

Whiskey Neit, limone, zucchero, vino rosso

Whiskey Neit, lemon, sugar, red wine

€ 20

Preferisci un drink più classico? Chiedi ai nostri bartender

Craving a classic? Ask our Bartenders

€ 20

Vini al bicchiere / Wine by the glass

BOLLICINE E CHAMPAGNE BUBBLES AND CHAMPAGNE

Vino spumante Iki, Valdo, s.a.	€ 15
<i>Glera, Veneto</i>	
Franciacorta Brut, Ronco Calino, s.a.	€ 20
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Lombardia</i>	
Dubl Metodo Classico Rosè, Feudi di San Gregorio	€ 20
<i>Aglianico, Campania</i>	
Champagne Brut, Delamotte, s.a.,	€ 27
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Le Mesnil</i>	

VINI BIANCHI / WHITE WINES

Sauvignon, Hofstätter, 2024	€ 19
<i>Sauvignon, Alto Adige</i>	
Pinot Grigio, Schiopetto, 2024	€ 20
<i>Pinot Grigio, Friuli Venezia Giulia</i>	
Casal di Serra, Umani Ronchi, 2024	€ 16
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi, Marche</i>	
Giairo, Azienda Agricola Nina Trinca, 2022	€ 15
<i>Malvasia Puntinata, Lazio</i>	
Fiano di Avellino, Guido Marsella, 2022	€ 18
<i>Fiano, Campania</i>	
Senza Rete, Gabriele Gorelli, 2021	€ 18
<i>Vermentino Orange, Toscana</i>	

VINI ROSSI / RED WINES

Langhe Nebbiolo, Cascina Albano, 2023	€ 20
<i>Nebbiolo, Piemonte</i>	
Valpolicella Classico, Allegrini, 2024	€ 19
<i>Corvina, Rondinella, Veneto</i>	
Le Volte, Tenuta dell'Ornellaia, 2023	€ 21
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Toscana</i>	
Lucente, Frescobaldi, 2023	€ 20
<i>Merlot, Sangiovese, Toscana</i>	
Campo alle Comete, Feudi di San Gregorio, 2024	€ 19
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Toscana</i>	
San Lorenzo, Umani Ronchi, 2022	€ 16
<i>Montepulciano, Marche</i>	

VINI ROSATI / ROSÉ WINES

Alto Adige Rosé, Hofstatter, 2024	€ 18
<i>Lagrein, Pinot Nero, Alto Adige</i>	
San Greg, Feudi di San Gregorio, 2024	€ 16
<i>Aglianico, Campania</i>	
Tramari Primitivo Rosato, San Marzano, 2024	€ 15
<i>Primitivo, Puglia</i>	

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

Soft Drink

Dry Tonic, Threecents	€ 10
<i>Dry Tonic, Threecents</i>	
Soda al Pompelmo Rosa, Threecents	€ 10
<i>Pink Grapefruit Soda, Threecents</i>	
Soda alle foglie di fico, Threecents	€ 10
<i>Fig leaf Soda, Threecents</i>	
Soda alle ciliege, Threecents	€ 10
<i>Cherry Soda, Threecents</i>	
Limonata, Threecents	€ 10
<i>Lemonade, Threecents</i>	
Ginger Beer, Threecents	€ 10
<i>Ginger Beer, Threecents</i>	
Kombucha BIO	€ 10

Acqua / Water

Naturale / Still, Filette, 0,66cl	€ 6
Gassata / Sprakling, Filette, 0,66cl	€ 6

Birra alcolica in bottiglia

Alcoholic beer bottles

NAZIONALE BIRRA ARTIGIANALE

Nel momento in cui si beve, Nazionale si rivela un piccolo capolavoro di incastri tra i singoli elementi gustativi. Le sue note di camomilla e agrumi, in equilibrio con l'amaro delicato del luppolo italiano. Una birra pulita e beverina che soddisfa certamente il palato di chi desidera bere bene senza se e senza ma.

Upon drinking, Nazionale reveals itself as a small masterpiece of interlocking flavors.

Its notes of chamomile and citrus balance with the delicate bitterness of Italian hops. A clean, drinkable beer that certainly satisfies the palate of those seeking a truly satisfying experience.

€ 12

L'IPPA BIRRA ARTIGIANALE

Una birra che si presenta di colore ambrato brillante con schiuma bianca. Al naso, evidenti note agrumate di mandarino unite a sentori di melone e mango.

In bocca risulta evidente la particolare rilettura delle classiche IPA inglesi.

A beer with a bright amber color and a white head. On the nose, it offers clear citrus notes of mandarin combined with hints of melon and mango. On the palate, it's a distinct reinterpretation of classic English IPA.

€ 12

Birra analcolica in bottiglia

Non-alcoholic beer bottles

BOTANIC BIRRA ARTIGIANALE

Una birra italiana che si caratterizza per l'uso di erbe botaniche aromatiche, prodotta con malto d'orzo 100% italiano, luppolo, coriandolo, genziana e passiflora: il tocco 'zen' del mastro birraio.

Characterized by the use of aromatic botanicals, it is produced with 100% Italian barley malt featuring coriander, gentian and passion flower: the master brewer 'zen' touch.

€ 12

