



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 CON CAPONATA DI VERDURE MELE E PINOLI

Tacos with vegetable caponata, apples and pine nuts

1, 2, 7, 12

2 PIECES PER PORTION

€ 12

POLPETTE DI MELANZANE CON SALSALLO YOGURT

Eggplant croquette with youghurt

1, 3, 7

4 PIECES PER PORTION

€ 12

RISO AL SALTO, RICOTTA DI BUFALA E TROTA SALMONATA

Crispy rice cake with buffalo ricotta and salmon trout

3, 5, 7

4 PIECES PER PORTION

€ 16

FRITTELLA DI MERLUZZO CON EMULSIONE DI ERBA CIPOLLINA

Cod fritter with chive dip

3, 5

4 PIECES PER PORTION

€ 12

TACOS CROCCANTE, TARTARE DI MANZO AFFUMICATA

Tacos with smoked beef tartare

2, 6

2 PIECES PER PORTION

€ 16

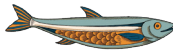
GYOZA ALL'AMATRICIANA

"Amatriciana" gyoza

2, 6, 7

4 PIECES PER PORTION

€ 16



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

TO START

PANE FRESCO E CROCCANTE CON SALSA AIOLI

Home - made bread served with aioli

1, 3, 7, 9, 10

€ 5

PANIGACCI CALDI CON YOGURT DI BUFALA CETRIOLI E FINOCCHIETTO

Pita bread with buffalo yoghurt, cucumber and wild fennel

1, 3, 7, 9, 10

€ 6

MONTANARA IN DUE COTTURE, POMODORO DEL PIENNOLO, PECORINO E BASILICO

*Fried and baked "Montanara" pizza, "Piennolo" tomato,
pecorino and basil*

2, 7, 9, 10

€ 16

ZUCCHINE ALLA SCAPECE

Zucchini "Scapece" with mint and vinegar

2, 10, 13

€ 12

GIARDINIERA DI VERDURE

Pickled vegetables

10, 12, 13

€ 12

BRUSCHETTA CON BURRO DI BUFALA AL LIMONE E ALICI SOTT'OLIO

*"Bruschetta" with lemon infused buffalo butter
and marinated anchovies*

1, 2, 4, 5, 7, 10

€ 16

ANTIPASTO ALL'ITALIANA

Selection of cheese, cured meat and vegetables

2, 3, 13

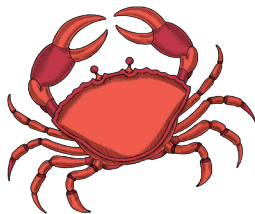
€ 28



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

RAW & CURED



CRUDO DI PESCE

Daily catch raw selection

4, 5, 8

SUGGESTED FOR 2 PEOPLE

€ 140

OSTRICHE NATURALI

Natural oysters

4

1 PIECE

€ 6

INSALATA DI CINQUE POMODORI

Selection of five tomatoes

€ 18

SALAME DI POLPO AFFUMICATO CON PAPRIKA E AGRUMI

Smoked octopus salami with paprika and citrus

4

€ 26

AFFETTATO DI RICCIOLA MARINATA

Marinated amberjack carpaccio with fennel and sage

5, 13

€ 28

TONNO MEDITERANEO SU CREMA DI PANNOCCHIE ALLA GRIGLIA

Mediterranean tuna salad leaves on grilled corn cream

5, 7, 9

€ 28

VITELLO TONNATO CLASSICO

Classic Vitello Tonnato

3, 13, 14

€ 28



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

CLASSICS

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Potato gnocchi with tomato and mozzarella cheese

3,9

€ 26

SCIALATIELLI ALLA NERANO

*Scialatielli pasta "Nerano" with zucchini
and "Provologne del Monaco" cheese*

3,9

€ 28

MOSCARDINI ALLA LUCIANA

"Luciana" baby octopus in tomato sauce and olives

4, 12, 13

SUGGESTED FOR 2 PEOPLE

€ 34

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI

Fried calamari and prawns with sweet and sour dip

1, 4, 9, 8

SUGGESTED FOR 2 PEOPLE

€ 38

COTOLETTA DI VITELLO

Veal cutlet

2, 9, 14

SUGGESTED FOR 2 PEOPLE

€ 44

SIDES



PATATE DORATE FATTE IN CASA CON CACIO E PEPE

Crispy potatoes with cacio e pepe

2, 3

€ 9

FRIARIELLI IN OLIO

Friarielli vegetables in olive oil

13

€ 9

INSALATA DI RUCOLA E POMODORINI

Baby argula salad with cherry tomatoes

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

DESSERT

LIMONE, ROSMARINO E MIELE

Lemon, rosemary and honey

2, 3, 13, 14

€ 12

BRIOCHE CIOCCOLATO E NOCCIOLE

Chocolate and hazelnut brioche

2, 3, 13, 14

€ 14

AFFOGATO AL CAFFÈ

"Affogato" vanilla ice cream

3, 14

€ 12

MACEDONIA DI FRUTTA E SORBETTO

Fresh fruit salad and sorbet

13

€ 14



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

