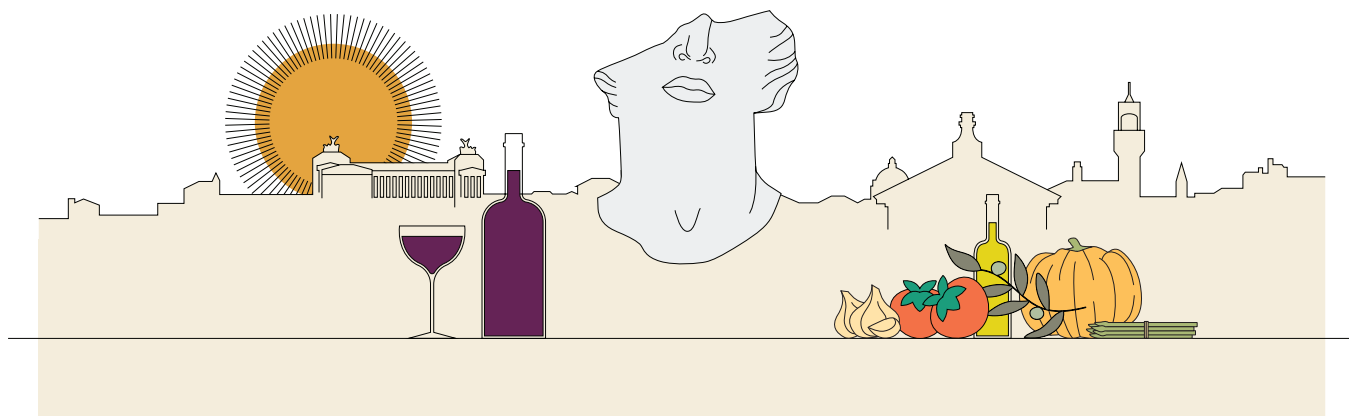




NOTOS

Ti diamo il benvenuto a NOTOS, il nostro giardino mediterraneo sospeso tra cielo e terra dove la cucina dello Chef Fabio Sangiovanni è protagonista, e fonde i sapori inconfondibili della sua Napoli e della Costiera Amalfitana con le tradizioni culinarie romane. Lasciati trasportare dalla vista mozzafiato su Roma per un'esperienza di cucina gourmet nel fascino rilassato del nostro rooftop.

Welcome to NOTOS, our Mediterranean garden-in-the-sky, where Chef Fabio Sangiovanni's cuisine takes centre stage, blending bold flavours from his native Naples and the Amalfi Coast with Roman culinary traditions. Let yourself be carried away by the iconic Rome-at-your-feet views, all while enjoying a rooftop experience that combines gourmet dining with a relaxed Mediterranean lifestyle.

Insalate

TRITONE 27

Lattuga, pomodori secchi, parmigiano, gamberi rosa*,
acciughe**, maionese all'acciuga, crostini
Lettuce, dried tomatoes, parmesan, pink prawns,
anchovies**, their mayo, croutons*

SF

TONNO* 27

Cipolla rossa in carpione, fagioli, pane ai semi di finocchietto
Tataki tuna, pickled red onion, beans, fennel seeds bread*

SF

MOZZARELLA DI BUFALA, CUORE DI BUE 23

Buffalo mozzarella, oxheart tomato

SF - VG

VERDURE DI STAGIONE 23

Cotte, crude, marinate, purea di carota affumicata
Raw, cooked and marinated seasonal vegetables, smoked carrot cream

SF - V

TAGLIOLINO 27

Burro acido, pecora cruda****, maggiorana
*Sour butter, raw mutton****, marjoram*

SF

Pesce

RICCIOLA COTTA AL SALE 39

Ravanelli marinati, salsa al Franciacorta
*Salt cooked amberjack,
marinated radish, Franciacorta sauce*

SF

PANCIA DI TONNO** 43

Sesamo, finocchio, salsa aioli
*Tuna belly**, sesame, fennel, aioli sauce*

SF

SORPRESA GASTRONOMICA 19

Paccheri di cantalupo, cremoso all'anice
stellato, basilico, latte di bufala
*Cantaloupe paccheri, star anise mousse, basil,
buffalo milk*

VG

Crudi di mare

TRIONFO DI CRUDI* 180

Ostriche, scampi, gamberi rossi, ricciola, tonno, calamari
Oysters, scampi, red prawns, amberjack, tuna, squids

SF

TARTARE IN TRE SFUMATURE 32

Ricciola* con pomodoro secco e capperi
Spigola**** con olive e aneto
Gamberi rossi* con mela verde ed erba cipollina
Amberjack with dried tomatoes and capers
Striper**** with olives and dill
Red prawns* with green apple and chives*

SF

CARPACCIO DI SCAMPI* 27

Tarallo napoletano, stracciatella di bufala, dragoncello
Scampi carpaccio, Neapolitan tarallo, buffalo stracciatella, tarragon*

SF

Pasta

RAVIOLI DI GRANO

SARACENO**** 27

Battuto di carciofi, salsa di pecorino,
crema di aglione dolce
*Buckwheat ravioli****, artichokes,
pecorino, sweet aglione*

VG

Orto

UOVO MORBIDO 37

Tartufo estivo, cipolla caramellata,
Provolone del Monaco, nocciole
*Egg, seasonal truffle, caramelized onion,
Provolone del Monaco, hazelnuts*

SF - VG

ASPARAGO BIANCO 32

Whiskey, parmigiano, salsa bernese
White asparagus, whiskey, parmesan, bernaïse

SF - VG

Dolci

MOUSSE DI YOGURT**** 19

Caramello salato, arachidi
*Yoghurt mousse****, salted caramel, peanut*

V

GNOCCHI 32

Vongole veraci****, friggittelli, limone candito
*Veraci clams****, friggittelli, candied lemon*

SF

Carne

ROMA-MILANO A/R 48

Saltimbocca croccante ****
alla romana su cacio e pepe
*Crunchy Roman saltimbocca****
on cheese and pepper sauce*

SF

PLUMA DI MAIALE** 39

Peperone in agrodolce, foglia d'ostriche
*Pork pluma**, bittersweet bell pepper, oysters' leaf*

RICORDO DELL'ISOLA 19

Caprese al cioccolato****, salsa alla vaniglia,
gelato alla crema
*Chocolate caprese****, vanilla sauce, cream ice-cream*

VG

SF = sugar-free / VG = vegetarian / V = vegan - Addebiteremo 5 euro per ogni cestino di pane servito / We are charging EUR 5 each bread basket served.

In caso di allergie o intolleranze, chiedete al personale di sala il libro degli allergeni. Tutti i prezzi sono in Euro, comprensivi di tutte le tasse applicabili e tassa di servizio.
In case of allergies or intolerances, please ask the waiting staff for the allergen menu. All prices are in Euro and inclusive of all applicable taxes and service charge.

* 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 surgelato / Frozen items

**** 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.