

ACCÉNTO

RESTAURANT



Sorrento

A pranzo / *At Lunch*



Cozze alla Napoletana 10

Mussels, olive oil, tomato sauce, parsley and garlic

Polpo all'insalata 10

*Octopus salad, olive oil, parsley, and lemon**

Prosciutto crudo 18 mesi e... 10

Prosciutto crudo con mozzarella locale e melone
Parma ham, local mozzarella cheese and melon

Alici fritte 10

Fried anchovies

Parmigiana di melanzane 10

Egg plant Parmigiana made with tomato, parmigiano and mozzarella cheese



Il corbarino 10

Spaghetti con pomodoro "corbarino" e Provolone del Monaco d.o.p.
Spaghetti with tomatoes and Provolone del Monaco d.o.p. cheese

Il fusilletto 12

Cozze, pomodorini e pecorino
Fusilletti pasta with mussels, cherry tomatoes and pecorino cheese

Lo spaghetti a vongole 12

Spaghetti, clams and cherry tomatoes

La pasta e patate 10

Pasta mista con patate e provola affumicata
Mixed pasta with potatoes and provola cheese



Gamberoni alla brace 12

*Grilled king prawns**

Pesce spada 12

Trancio di pesce spada olive, capperi e finocchietto
*Sword fish seared with olives, cappers and fennel**

Il pollo 12

Coscia di pollo alla cacciatora (pomodoro, cipolla, sedano e rosmarino)
Chicken leg on tomato sauce, onion, celery, and rosemary

Coperto / *Cover charge* 2 Euro

*Si segnala i signori clienti che in questo esercizio, ferma l'applicazione dei prezzi, si servono carni, pesci e prodotti ortofrutticoli freschi, surgelati e/o congelati, con riferimento sia alle eventuali richieste specifiche dei clienti stessi, sia alle esigenze di organizzazione aziendale, sia alle condizioni di offerta e di reperibilità di generi di mercato.
Combinato disposto 5154 C.P e art. 4 L18.3.77 n.63

Gli Antipasti / Starters



Fagottino vegetariano 10

Fagottino di pasta fillo, farcito con verdure miste saltate e provola affumicata, su vellutata di patate
Puff pastry filled with a ratatouille of fresh local vegetable, smoked mozzarella on a potato puree

Gran piatto di crudité di mare 30

Tartare di tonno, tartare di ricciola, mazzancolle, gamberi, julienne di calamari e carpaccio di baccalà*
Raw fish (tuna, yellow tale, prawns, squids and salt cod)

La zuppettina 13

Sauté di moscardini con ceci * / *Hot chickpeas with local small octopus*

Il salmone 14

Salmone marinato a secco al profumo di agrumi di Sorrento, stracciata di bufala e pepe rosa*
Fresh salmon marinated with local citrus fruit flavor, burrata cheese and pink pepper corns

Il baccalà 14

Millefoglie di polenta e pomodorino secco con baccalà mantecato e broccoli*
Salt cod mantecato with polenta and broccoli

Polpo a modo mio 13

Polpo alla griglia su vellutata di peperoni gialli e glassa di aceto balsamico*
Grilled octopus, on yellow pepper puree and balsamic vinegar sauce

Le capesante 18

Capesante scottate servite su riso venere e ratatouille di verdure fresche con sbriciolata di tarallo*
Seared scallops on black rice with vegetable ratatouille and crumbled tarallo

La caprese sbagliata 10

Mozzarella locale, con pomodorini confit e carciofini sott'olio
Local mozzarella cheese, with confit cherry tomatoes and artichokes on olive oil and vinegar

Il tris di tartare di manzo 20

Tartare al lime, sale maldon e bottarga
Aromatizzato al tartufo e pepe verde
Burrata e granella di pistacchio
Lime salt maldon and roe of grey mullet
Truffle flavor and green pepper – Burrata and pistachio grain

Tagliere di salumi 14

Prosciutto crudo di Norcia Igp 18 mesi, capicollo,
soppresata irpina (salame con 90 giorni di stagionatura) e pancetta locale
Mix of cold cuts

Tagliere di formaggi 12

Formaggio di bufala affinato con fiori di malva, formaggio di latte caprino crudo stagionato in grotta, blu di pecora e Provolone del Monaco d.o.p.
Buffalo cheese, goat cheese, sheep blue cheese e Provolone del Monaco dop

Coperto / *Cover charge* 2 Euro

* Vedi nota pagina a fianco

I primi piatti / Pasta & Rice



Gli gnocchi della tradizione 10

Gnocchi di patate al tegamino con pomodoro mozzarella e parmigiano*
Local home made potato gnocchi with tomato, mozzarella, and parmigiano hoven baked

Paccheri all'astice 22

Paccheri con mezzo astice e pomodorino
Paccheri asta with half astice lobster, on cherry tomato sauce

Il ragù di coniglio 14

Fettuccina al ragù di coniglio
Fettuccine pasta with rabbit meat ragout sauce

La genovese di tonno 14

Elica gigante con la salsa alla genovese (cipolla, carota, prezzemolo) e tonno
Elica pasta with genovese sauce (onions, carrots, parsley) and fresh tuna fish

Ravioli di pesce 16

Ravioli fatti in casa farciti con pesce dentice e patate con salsa di zucca e pomodoro secco*
Home made ravioli filled with red snapper fish and potatoes with pumpkin and dry tomato sauce

La mafaldina 14

Crema di burratina, melanzane e pomodorino secco
Mafaldina pasta, with eggplant, sun dry tomato and fresh burrata cheese

Lo spaghetti 18

Spaghetti aglio ed olio con tartare di ricciola su fonduta di pomodorini*
Spaghetti olive oil and garlic, with a tartare o yellowtail on tomato sauce

Il fusilletto 16

Fusilletto con crema di fagiolo cannellino, pomodorini e calamaretti spillo*
Fusilletto pasta with beans sauce, cherry tomatoes and small squids

Pistacchi e vongole 14

Linguine al pesto di pistacchi, vongole e profumo del limone di Sorrento
Linguine with pistachio pesto sauce, fresh clams flavored with local lemons

Risotto al sapore di mare 16

*Carnaroli rice with fresh sea food**

Coperto / Cover charge 2 Euro

*Si segnala i signori clienti che in questo esercizio, ferma l'applicazione dei prezzi, si servono carni, pesci e prodotti ortofrutticoli freschi, surgelati e/o congelati, con riferimento sia alle eventuali richieste specifiche dei clienti stessi, sia alle esigenze di organizzazione aziendale, sia alle condizioni di offerta e di reperibilità di generi di mercato.

Combinato disposto 5154 C.P e art. 4 L18.3.77 n.63

I secondi / *Main courses*



Il salmone in padella 14

Trancio di salmone servito su cianfotta di verdure*
Fresh salmon seared on olive oil on warm vegetables

Il filetto 20

Filetto di manzo al blu di pecora irpina
Beef fillet seared with local blue goat cheese

Pancia di maiale 14

Pancia di maiale brasato con cipolla caramellata su vellutata di patate
Braised pork belly, with caramelized onions on potato puree

La tagliata 16

Tagliata di manzo con pesto di rucola, pomodorino confit e granelle di nocciole e pistacchi
Sliced beef with rucola rocket pesto, tomato confit, and grains of hazelnut and pistachio

La grigliata 22

Astice, gamberone, calamaro e tonno su crema di peperone*
Lobster, king prawns, squids, tuna on pepper puree

Il fritto di mare 20

Fritto di calamari, baccalà, gamberetti ed alici*
Fried calamari, salt cod, prawns and anchovies

Pescato fresco del giorno da 5 a 8 all'etto

Branzino, orata o pezzogna
Fresh fish of the day (sea bass, sea bream, or red sea bream)

I contorni / *Side dishes*



Patate / *Roasted or fried potatoes* 5

Scarola ripassata olive e capperi / *Endive cooked with olive and cappers* 5

Broccoli rapa / *Broccoli raab* 5

Spinaci al salto / *Sauteed spinach* 5

Verdure marinate / *Marinated vegetable* 5

Insalata / *Green salad* 4

Insalata capricciosa / *Mixed salad* 8

Mixed salad with cherry tomatoes, corns, olives, carrots, fennel, radishes, and parmigiano cheese

Coperto / *Cover charge* 2 Euro

* Vedi nota a pagina precedente

Seguici su / *Follow us*



@accentosorrento



#accentosorrento



accènto restaurant

Siamo su / *We are on*



www.accentosorrento.com