

ACCÉNTO

RESTAURANT



Menù

– NOTA –

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni. *Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.*

Menù Degustazione Accento € 40



Polpo a modo mio

Polpo alla griglia su vellutata di peperoni gialli e glassa di aceto balsamico*

Baccalà mantecato

Baccalà mantecato con cialda di polenta soffiata, salsa di pomodoro secco e broccolotto*

Il Salmone

*Salmone marinato agli agrumi di Sorrento,
con cipollotto in agrodolce e crumble al cacao*



Pistacchi e vongole

Paccheri con vongole e pesto di pistacchi al profumo di limone



Filetto di pesce

*Filetto di pescato del giorno gratinato al limone di Sorrento e prezzemolo,
con giardinetto di verdura dell'orto*



Delizia al limone

Menù Tradizione € 25



Insalata caprese

Mozzarella, pomodoro Sorrento e basilico



Gnocchi alla sorrentina

Gnocchi di patate al tegamino con pomodoro mozzarella e parmigiano*



Baccalà fritto

Baccalà islandese fritto con misticanza al limone*



Limoncello

Menù di Mare € 60



*Se vuoi,
puoi affidarti all'estro degli Chef
che ti proporranno*

5 gustose portate di mare e 1 dolce a sorpresa

Gli Antipasti



ANTIPASTI DI MARE

Cozze € 10

Cozze impepate o alla marinara

Sauté € 14

Sauté ai frutti di mare

La zuppettina € 13

Zuppettina di ceci e vongole

Polpo a modo mio € 15

Polpo alla griglia su vellutata di peperoni gialli e glassa di aceto balsamico*

Insalata di polpo € 14

Polpo con patate e olive verdi*

Il salmone € 15

Salmone marinato agli agrumi di Sorrento, con cipollotto in agrodolce e crumble al cacao

Baccalà mantecato € 14

Baccalà mantecato con cialda di polenta soffiata, salsa di pomodoro secco e broccoletto*

Cheesecake € 15

*Cheesecake di formaggio di bufala con biscotto al pomodoro e tartare di tonno**

Ostriche Gillardeau € 15

3 pezzi

Il crudo di mare € 30

ANTIPASTI DI TERRA

La Caprese € 10

Mozzarella, pomodoro Sorrento e basilico



Insalata di pere e noci € 10

Insalata verde, rucola, pera, frutti rossi, grana e noci

La parmigiana dello Chef € 10

Parmigiana di melanzane

Norcia e... € 12

Prosciutto crudo di Norcia, treccia sorrentina e melone

Salumi e formaggi € 14

Degustazione di salumi e formaggi tipici campani

Tris di tartare di manzo € 20

- Lime, sale Maldon e bottarga

- Burrata e granella di pistacchio

- Cipolla di Tropea, capperi e tuorlo d'uovo marinato



I Primi Piatti



PRIMI DI MARE

Spaghetto alle vongole € 13

Spaghetti con vongole e pomodorini

Scialatielli € 12

Scialatielli con cozze, pomodorini e pecorino

La carbonara all'astice € 25

Linguine alla carbonara e mezzo astice

Lo spaghetti € 16

Spaghetti aglio e olio, con tartare di ricciola, su fonduta di pomodorini e spolverata di bottarga di muggine*

Pistacchi e vongole € 16

Paccheri con vongole e pesto di pistacchi al profumo di limone

Il risotto € 16

Risò Carnaroli con crema di melanzana affumicata, stracciatella di bufala e battuta di gambero rosso di Mazara del Vallo*

Lo scoglio € 20

Spaghetti alla chitarra ai frutti di mare, calamari, gamberi, polpo* e scampo**

PRIMI DI TERRA

Gnocchi alla sorrentina € 10

Gnocchi di patate al tegamino con pomodoro mozzarella e parmigiano

Il 'piennolo' € 11

Spaghetto trafile di bronzo con pomodorino del Vesuvio (il 'piennolo'), basilico e scaglie di parmigiano

Il ragù napoletano € 14

Elica al ragù napoletano con manzo e maiale

Lo spaghetti 'alla Nerano' € 12

Spaghetti con zucchine, mantecati con formaggi locali

La mafaldina € 14

Mafaldine con melanzane, pomodorino secco e crema di burrata pugliese



**I piatti o gli ingredienti contrassegnati con “*” possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, oppure congelati o surgelati all'origine dal produttore, come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e all'origine degli alimenti serviti.*

I Secondi Piatti



SECONDI DI MARE

Tonno alla pizzaiola € 16

Crudo-cotto di tonno, fantasia di pomodorini scottati con cialda alle olive nere e capperi fritto

Fantasia di mare alla griglia € 22

gamberoni, calamaro*, ricciola, tonno e pescato del giorno*

La zuppa di mare € 22

calamario, pesce da zuppa, gamberi* e frutti di mare*

Filetto di pesce € 24

Filetto di pescato del giorno gratinato al limone di Sorrento e prezzemolo, con giardinetto di verdura dell'orto

Baccalà laccato € 15

Baccalà laccato ai peperoni rossi, con giardinetto di verdure di stagione*

Baccalà fritto € 12

Baccalà islandese fritto con misticanza al limone*

Alici fritte € 10

Alici di Cetara croccanti e fritte

Fritto di gamberi* e calamari* € 15

Il fritto di mare 'Accènto' € 22

Con calamari, gamberi*, alici, baccalà* e triglia (secondo disponibilità)*

SECONDI DI TERRA

La tagliata € 16

Tagliata di manzo affumicata al Bourbon, patate castello, pomodorini confit e pesto di rucola

Pancia di maiale € 14

Pancia di maiale brasato, con cipolla caramellata su dadolata di patate al timo

Il filetto € 22

- *Alla brace, con crema di cavolo rosso all'Aglianico e patate ponte nuovo*
- *Ai funghi porcini*
- *Al blu di pecora irpina*



Coperto Euro 2



Le Bevande



BIRRE

Heineken – Nastro Azzurro	€ 5,00
Analcolica	€ 5,00
Peroni Gran Riserva Rossa	€ 6,00
Peroni gran riserva doppio malto	€ 6,00
Peroni puro malto	€ 6,00

BIRRE ARTIGIANALI KARMA

Amber doll (<i>Ale al miele di castagne</i>)	€ 7,00
Marilyn (<i>Ale</i>)	€ 7,00
Carminia (<i>American Pale Ale</i>)	€ 7,00

BIBITE

Acqua Minerale 75 cl.	€ 3,00
Coca cola, Fanta, Sprite	€ 3,00
Tonica	€ 3,00
Ginger ale	€ 3,00
Ginger beer	€ 4,00
Ice tea lemon or peach	€ 3,00

CAFFETTERIA

Espresso	€ 2,00
Americano	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,00
Tè – infuso	€ 3,00
Irish coffee	€ 6,00

COCKTAILS

Americano	€ 7,00
<i>Vermouth rosso, Campari e soda</i>	
Negroni	€ 7,00
<i>Vermouth rosso, Campari e Gin</i>	
Kir Royal	€ 6,00
<i>Crema de Cassis e prosecco</i>	
Aperol spritz	€ 6,00
<i>Aperol, prosecco e soda</i>	
Campari spritz	€ 6,00
<i>Campari, prosecco e soda</i>	
Martini cocktail	€ 7,00
<i>Vermouth dry e Gin</i>	
Manhattan	€ 7,00
<i>Canadian whiskey, vermouth rosso e angostura</i>	
Old fashion	€ 7,00
<i>Bourbon whiskey, zucchero, soda e angostura</i>	
Espresso Martini	€ 6,00
<i>Vodka, Kahlúa, zucchero e espresso caffè</i>	

LIQUORI

Limoncello	€ 3,00
Finocchietto. liquirizia, crema di limone	€ 3,00
Amaro	€ 4,00
Bayles, Tia Maria, Kahlúa, Cointreau	€ 5,00
Amaretto, Frangelico, Sambuca	€ 5,00

GRAPPA

Grappa bianca	€ 4,00
Grappa barrique	€ 6,00

GIN

Gordon's – Tanqueray	€ 5,00
Hendriks	€ 8,00
Monkey 47	€ 8,00

VODKA

Belvedere, Graygoose	€ 8,00
Smirnoff red lable	€ 5,00

WHISKY

Bullet Rye, Maker's Mark	€ 8,00
Johnnie Walker black label	€ 8,00
Johnnie Walker red label	€ 6,00
Oban 14 years	€ 8,00
Chivas Regal , Glenfinddich	€ 6,00
Jack Daniels, Jameson	€ 6,00

RUM

Bacardi	€ 5,00
Captain Morgan dark label	€ 6,00
Rum Zacapa 23 anos	€ 8,00
Diplomatico Anejo Rum	€ 8,00

BRANDY – COGNAC

Vecchia Romagna Etichetta Nera	€ 6,00
Courvoisier	€ 8,00
Hennessy	€ 8,00
Remy Martin	€ 8,00

LONG DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	€ 2,00
Fanta, Sprite, Lemonsoda	€ 2,00
Ginger ale, Ginger beer	€ 2,00

Allergeni



Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



Seguici su



@accentosorrento



#accentosorrento

Siamo su



www.accentosorrento.com