

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.*

Gli Antipasti



NON SOLO MARE

Insalata Caprese

Mozzarella di bufala aversana,
pomodoro Sorrento e basilico – €10

Crudo e bufala

Prosciutto crudo di Norcia Igp
e mozzarella di bufala campana Dop – €10

Degustazione di salumi e formaggi

Selezione di salumi e formaggi locali,
confettura e noci – €15

Fagottino vegetariano

Fagottino di pasta fillo, farcito con ratatouille di verdure
e provola affumicata, servito su vellutata di patate – €12

Parmigiana di melanzane

Melanzane, mozzarella, pomodoro e basilico – €10

– Coperto Euro 2 –

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.



Gli Antipasti



MARE

Antipasto di mare “Accènto”

Degustazione dei nostri antipasti – €16

Polpettine di baccalà

Polpettine di baccalà* servite su fonduta di pomodorini e salsa al basilico – €12

Polpo a modo mio

Polpo* arrosto su vellutata di peperone giallo e glassa di balsamico – €14

Salmone marinato

Salmone* marinato agli agrumi di Sorrento,
ricotta di bufala e pepe rosa – €14

Caprese di tonno

Crudo di tonno*, mozzarella di bufala campana,
pomodorino confit e pesto di basilico – €14

Tartare di ricciola

Tartare di ricciola, stracciatella di bufala campana, pistacchi e profumo di limone – €15

Tartare di tonno

Tartare di tonno su gaspacho di arancia, lamponi e basilico – €15

Ostriche

3 Ostriche, con estratto di cetriolo e perla al Gin – €15

Cruditè

Selezione di crudo di mare* – €30
(mazzancolle, gambero rosso, calamaro, baccalà, tonno, ricciola e ostriche)



Le Bevande



BIRRE

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

BIRRE ARTIGIANALI KARMA

Amber doll (<i>Ale al miele di castagne</i>)	€ 6,00
Marilyn (<i>Ale</i>)	€ 6,00
Carminia (<i>American Pale Ale</i>)	€ 6,00

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	€ 7,00
<i>Crema de Cassis e prosecco</i>	
Aperol spritz	€ 7,00
<i>Aperol, prosecco e soda</i>	
Campari spritz	€ 7,00
<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	€ 7,00
<i>Vodka, Kahlúa, zucchero e espresso caffè</i>	

LIQUORI

Limoncello	€ 3,00
Finocchietto, liquirizia, crema di limone	€ 3,00
Meloncello	€ 3,00
Mela annurca	€ 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, Glenfindich	€ 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



Siamo su



Seguici su



@accentosorrento



#accentosorrento



www.accentosorrento.com