

# 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 – €10*

### Degustazione di salumi e formaggi

*Selezione di salumi e formaggi locali, servita con confettura e noci  
€15 x 1 pers. / €22 x 2 pers.*

### 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 (minimo x 2 persone) – €16 per pers.*

#### Polpettine di baccalà

*Polpettine di baccalà\* panate con pane panko, su fonduta di pomodorini e salsa al basilico – €12*

#### Polpo a modo mio

*Polpo\* locale scottato, su vellutata di peperone giallo e glassa di balsamico – €14*

#### Salmone marinato

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

#### Caprese di tonno

*Crudo di tonno\*, mozzarella di bufala campana, pomodorino confit e pesto di basilico – €15*

#### 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*

#### Crudité

*Selezione di crudo di mare\* – €35*



# I Primi Piatti



## MARE

### Gnocco nero

*Gnocchi al nero di seppia, tartufo di mare,  
pomodorini e bottarga – €16*

### Tortelli e gamberi

*Tortelli di pasta fresca, ripieni con gamberi,  
crudo di gamberi e zucchine – €16*

### Pistacchio e vongole

*Paccheri al pesto di pistacchi, vongole veraci  
e profumo di limone di Sorrento Igp – €16*

### Linguine all'astice

*Linguine, pomodorini e ½ astice – €20*

### Risotto alla pescatora

*Risò Carnaroli, frutti di mare e pescato  
secondo l'antica ricetta marinara – €18*

## TERRA

### Gnocchi alla Sorrentina

*Gnocchi di patate fatti in casa, pomodoro,  
mozzarella e parmigiano cotti in tegame – €12*

### Ravioli alla parmigiana

*Ravioli fatti in casa, ripieno di parmigiana di melanzane,  
con pomodorino del piennolo e scaglie di Provolone del Monaco – €14*

### Bucatino “cacio e pepe” con tartufo

*Bucatini, pecorino, pepe nero e Tartufo estivo Irpinia – €14*

### Spaghetti alla Nerano

*Spaghetti con zucchine, mantecati con formaggi secchi locali – €12*

### Elica al ragù

*Elica gigante al ragù di chianina – €12*

---

– 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.*

# I Secondi Piatti



## MARE

### Cozze alla marinara

*Cozze con pomodoro, aglio e origano – €12*

### Il tonno

*Tataki di tonno\* al sesamo, su crema di piselli  
e guancialetto croccante – €16*

### Il rombo

*Filetto di rombo, servito su scarola ripassata olive e capperi,  
con puré di patate aromatizzate al limone – €18*

### Fritto di mare

*Frittura di mare secondo disponibilità – €18*

### Fantasia di mare alla griglia

*Astice, tonno\*, calamaro\*, polpo locale\*,  
gamberone di Mazara del Vallo\* e filetto di pesce – €28*

### Pescato del giorno

*Secondo disponibilità – €UQ*

## TERRA

### Il maiale

*Filetto di maiale tartufo nero irpino – €18*

### La tagliata

*Tagliata di manzo affumicata al Bourbon,  
patata castello, pomodorino confit e pesto di rucola – €18*

### La bistecca

*Secondo disponibilità – €UQ*



# I Contorni

**Insalata – €4**

**Patate – €4**

**Verdure alla griglia – €4**

**Scarola ripassata – €4**

# Le Bevande



## CALICE DI VINO

Vino della Casa (*bianco, rosso o rosé*) . . . . . € 5,00

### BIANCO

Greco di Tufo 'Devon' (*Antonio Caggiano*) . . . € 6,00

Fiano di Avellino (*Antonio Caggiano*) . . . . . € 6,00

Ribolla Gialla (*La Tunella*) . . . . . € 7,00

### ROSSO

Pinot Nero (*La Tunella*) . . . . . € 6,00

Chianti Classico (*Carpineto*) . . . . . € 7,00

Primitivo di Manduria 'Talò' (*S. Marzano*) € 6,00

### FRIZZANTE / BOLLICINE

Prosecco 'Giall'Oro' (*Ruggeri*) . . . . . € 6,00

## 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 (*Ale al miele di castagne*) . . . . . € 6,00

Marilyn (*Ale*) . . . . . € 6,00

Carminia (*American Pale Ale*) . . . . . € 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

*Vermouth rosso, Campari e soda*

Negroni . . . . . € 7,00

*Vermouth rosso, Campari e Gin*

Kir Royal . . . . . € 7,00

*Crema de Cassis e prosecco*

Aperol spritz . . . . . € 7,00

*Aperol, prosecco e soda*

Campari spritz . . . . . € 7,00

*Campari, prosecco e soda*

Martini cocktail . . . . . € 7,00

*Vermouth dry e Gin*

Manhattan . . . . . € 7,00

*Canadian whiskey, vermouth rosso e angostura*

## 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*