

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



Polpettine di baccalà

*Baccalà mantecato panato con pane Panko
su salsa di pomodorino del Piennolo e basilico – €12*

Ceci e vongole

Zuppettina di ceci e vongole – €14

Il Polpo (novità)

Polpo alla brace, su crema di broccoli,
pomodorini confit e mandorle tostate – €14*

Salmone marinato

Salmone marinato agli agrumi locali e pepe rosa, con burrata – €14*

Degustazione di salumi e formaggi

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

Tartelletta di verdure

*Tartelletta di verdure dell'orto, confettura di pomodoro
e fonduta di Provolone del Monaco – €10*

Caprese di tonno

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

Tartare di ricciola

Tartare di ricciola, burrata e pistacchio – €16

Tartare di astice (novità)

Tartare di astice, lime e tartufo nero – €20

Crudité

Crudo di mare (secondo disponibilità) – €30*

—
— 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 Primi Piatti



Nero di seppia

*Linguine al nero di seppia, con pomodorino,
crudo di calamaro e bottarga di muggine – €15*

Tortelli ai crostacei

*Tortelli di pasta fresca, farciti con crostacei e burrata,
crema di cavolfiore piccante, pomodorini
e crudo di gamberi – €18*

Pistacchio e vongole

*Paccheri al pesto di pistacchi, vongole
e profumo di limone locale – €16*

Risotto

*Risò Carnaroli, mantecato con crema di patate al limone,
triglie del Golfo e uova di salmone – €18*

Il piennolo

*Spaghettone pasta di Gragnano, pomodorino del Piennolo
e caciotta Sorrentina – €10*

Porcini e tartufo

Bucatino ai funghi porcini e tartufo nero – €18

– 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



Il tonno

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

Filetto di pesce fresco del giorno

*Filetto di pesce fresco del giorno su scarola ripassata olive
e capperi e salsa di patate al limone – €18*

Fritto di mare

Frittura di mare secondo disponibilità – €18

Fantasia di mare alla griglia

*Grigliata di calamari, gamberoni, scampi,
pesce bianco, tonno, polpo e ricciola – €26*

La tagliata

*Tagliata di manzo affumicata al Bourbon,
pesto di rucola, pomodorino confit e patate – €16*

Guancia di vitello

*Guancia di vitello all'aglianico, cotto a bassa temperatura
e servito con giardinetto di verdure – €16*

I Contorni



Patatine fritte – €5

Scarola ripassata, olive e capperi – €5

Friarielli – €5

Insalata mista – €4

Insalata verde, olive, pomodorini – €5

– 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.*

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