

# 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.*



# I Primi Piatti



## **Nero di seppia**

*Linguine al nero di seppia, con pomodorino,  
crudo di calamaro\* e bottarga di muggine – €16*

## **Tortelli ai crostacei**

*Tortelli di pasta fresca ripieni di crostacei\*,  
su salsa di zucchine alla scapece e porro fritto – €18*

## **Pistacchi e vongole**

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

## **Risotto alla pescatora**

*(minimo 2 persone, prezzo per persona) – €20*

## **Ravioli alla parmigiana**

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

## **Pasta Vesuvio alla genovese**

*Pasta Vesuvio servita con salsa alla genovese  
e quenelle di ricotta di bufala – €14*

---

– 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



## **Zuppa di cozze alla napoletana**

*Zuppa di cozze secondo l'antica tradizione napoletana  
(cozze, vongole, crostacei e pesce) – €22*

## **Fritto di mare**

*Frittura di mare secondo disponibilità – €18*

## **Fantasia di mare alla griglia**

*Grigliata di pesce secondo disponibilità – €28*

## **Branzino**

*Filetto di branzino gratinato su lenticchie  
e passata di pomodoro del piennolo profumato all'arancia – €18*

## **Il tonno**

*Tataki di tonno al sesamo, su crema di piselli  
e guanciale croccante – €18*

## **Tagliata**

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

## **Agnello**

*Agnello croccante con scarola al salto  
e crema di patate al limone – €24*

# I Contorni



**Patatine fritte – €5**

**Patatine novelle – €5**

**Scarola ripassata, olive e capperi – €5**

**Verdure grigliate – €5**

**Insalata mista – €5**

**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

### BIANCO

Falanghina . . . . .	€ 5,00
Fiano di Avellino . . . . .	€ 6,00
Pinot Grigio . . . . .	€ 6,00

### ROSSO

Aglianico . . . . .	€ 5,00
Primitivo di Manduria . . . . .	€ 6,00
Pinot Nero . . . . .	€ 6,00

### FRIZZANTE / BOLLICINE

Prosecco . . . . .	€ 6,00
--------------------	--------

### BIRRE

Heineken – Nastro Azzurro . . . . .	€ 5,00
Analcolica . . . . .	€ 5,00
Peroni Gran Riserva Rossa (50cl) . . . . .	€ 6,00
Peroni gran riserva doppio malto (50cl) . . . . .	€ 6,00
Peroni puro malto (50cl) . . . . .	€ 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 . . . . .	€ 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>	

## 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 , 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



*Siamo su*



*Seguici su*



*@accentosorrento*



*#accentosorrento*



*www.accentosorrento.com*