

# ACCENTO

RESTAURANT



## MENÙ

– NOTA / NOTICE –

**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.

*If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which courses and beverages do not contain the specific allergens. The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.*

# ANTIPASTI | *STARTERS*



## Antipasti di mare “Accènto” – €20

Degustazione dei nostri antipasti (min. per 2 persone, prezzo per pers.)  
*Selection of sea starters (min. 2 pers., price per person)*

### Polpettine di baccalà / *Salt cod* – €14

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

*Cod balls ‘panko’ breaded, served on a cherry tomato sauce and basil*

### Il Polpo / *Octopus* – €16

Polpo locale scottato\*, su vellutata di peperone giallo e peperone rosso in agrodolce

*Local fresh octopus seared\*, served on a yellow pepper puree and balsamic vinegar*

### Salmone marinato / *Marinated salmon* – €16

Salmone selvatico d’Islanda marinato agli agrumi locali,  
pepe rosa e stracciata di bufala

*Citrus marinated salmon, served with buffalo burrata cheese and pink pepper*

### Caprese di tonno / *Tuna Caprese* – €18

Crudo di tonno, mozzarella di bufala campana, pomodorino confit e pesto di basilico

*Fresh tuna tartare, served with confit tomato, buffalo mozzarella and basil sauce*

### Tartare di ricciola / *Amberjack tartare* – €18

Tartare di ricciola\*, burrata e pistacchio

*Amberjack tartare\*, buffalo burrata from Campania, pistachios and lemon scent*

### Cruditè / *Raw seafood* – €40

Crudo di mare\* (secondo disponibilità) | *Selection of raw seafood\**

### Parmigiana di melanzane / *Eggplant parmigiana* – €12

Melanzane, mozzarella, pomodoro e basilico

*Eggplant, mozzarella, tomato and basil*

### Insalata Caprese / *Caprese salad* – €12

Pomodoro, mozzarella di bufala, burrata e basilico

*Buffalo mozzarella and burrata cheese, tomatoes and basil*

### Crudo e Bufala / *Ham and cheese* – €12

Prosciutto di Norcia e mozzarella di bufala campana (o melone)

*Norcia ham and buffalo mozzarella (or melon)*

### Degustazione di salumi e formaggi / *Cold cuts and cheese*

(€16 x 1 pers. / €22 x 2 pers.)

Selezione di salumi e formaggi locali, servita con confettura e noci

*Selection of cold cuts and local cheeses, served with jam and walnuts*

– Coperto Euro 2 | *Cover 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 | *PASTA & RICE*



**Nero di seppia / *Black linguine*** – €18  
Linguine al nero di seppia, con pomodorino,  
crudo di calamaro\* e bottarga di muggine  
*Linguine pasta with black ink of cuttlefish,  
raw squid and bottarga*

**Linguine all'astice / *Linguine with lobster*** – €26  
Linguine con ½ astice e pomodoro  
*Linguine with ½ lobster and tomatoes*

**Pistacchi e vongole / *Pistachios and clams*** – €18  
Paccheri al pesto di pistacchi, vongole e profumo di limone locale  
*Paccheri pasta, with pistachios pesto, clams and local lemon scent*

**Risotto alla pescatora / *Sea food risotto*** – €20  
Minimo 2 pers., prezzo per persona  
*Minimum 2 pers., price per person*

**Ravioli alla parmigiana / *Ravioli*** – €14  
Ravioli, ripieno di parmigiana di melanzane e provola affumicata,  
con pomodori del piennolo e scaglie di Provolone del Monaco  
*Home made ravioli, filled with eggplant parmigiana  
(eggplant, mozzarella and tomato)  
and smoked cheese, served with "piennolo" tomato sauce*

**Genovese / *Genovese*** – €14  
Pasta Vesuvio servita con salsa alla 'genovese' (stracotto di cipolle e manzo)  
e quenelle di ricotta di bufala  
*Vesuvio pasta served with 'genovese' sauce (stew of beef and onion)  
and buffalo ricotta quenelle*

**Spaghetti alla Nerano / *Spaghetti Nerano style*** – €13  
Spaghetti con zucchini, mantecati con formaggi locali  
*Spaghetti with zucchini and mixed local cheese*

---

– Coperto Euro 2 | *Cover 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.

\* *Dishes or ingredients marked with “\*” can be frozen on site to guarantee its quality and safety, or frozen or deep frozen at the origin by the food producer, as described in the procedures of the 'Haccp' Plan (as per Reg. CE 852/04). Our staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the food served.*

## SECONDI PIATTI | *MAIN COURSES*



**Zuppa di cozze alla napoletana / *Seafood stew*** – €25

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

*Seafood stew with mussels, clams, fish and shellfish*

**Fritto di mare / *Fried fish*** – €18

Frittura di mare secondo disponibilità

*Catch of the day according to availability*

**Il tonno / *Tuna tataki*** – €18

Tataki di tonno\* al sesamo, su crema di piselli  
e guanciaie croccante

*Tuna tataki with sesame, served on a peas puree  
and crispy "guanciaie" (meat made by the pork)*

**Fantasia di mare alla griglia / *Grilled sea foods*** – €28

Grigliata di pesce secondo disponibilità  
(branzino, polpo, calamaro, tonno, gamberi, scampi)

*Grilled fish according to availability*

**L'agnello / *Lamb*** – €25

Agnello in crosta di pistacchio, su crema di patate  
e gocce di mirtillo al vino rosso

*Lamb in pistachio crust on potato cream  
and red wine blueberry drops*

**La tagliata / *Beef tagliata*** – €20

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

*Beef 'Cuberol' (meat cut) Bourbon smoked,  
served with potatoes, confit tomato and rocket salad sauce*

**Pescato del giorno / *Catch of the day*** – UQ

## I CONTORNI | *SIDE DISHES*



Patatine fritte / **French fries** – €5

Patatine novelle / **Potatoes** – €5

Verdure grigliate / **Grilled vegetables** – €5

Insalata mista / **Side salad** – €5

Insalata di pomodoro / **Tomatoes salad** – €5

Scarola ripassata, olive e capperi / **Endive cooked with olive and capers** – €5

Insalata verde, olive, pomodorini / **Green salad, olives and cherry tomatoes** – €5

# LE BEVANDE | DRINKS



## 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

## 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>	
Limoncello Spritz. . . . .	€ 7,00
<i>Limoncello, Prosecco e soda</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, Kahlùà, 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
Hennesy . . . . .	€ 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 | ALLERGENS



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.

*If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which courses and beverages do not contain the specific allergens. The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.*

## ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI | LIST OF FOOD ALLERGENS

### 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: arrosti, 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](http://www.accentosorrento.com)*