

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.

Siamo su / We are on



@accentosorrento




#accentosorrento

www.accentosorrento.com

ANTIPASTI | STARTERS



Parmigiana di melanzane / Eggplant parmigiana – €14 

Melanzane, mozzarella, pomodoro e basilico

Eggplant, mozzarella, tomato and basil

Insalata Caprese / Caprese salad – €14 

Pomodoro, mozzarella di bufala, stracciatella e basilico

Buffalo mozzarella and burrata cheese, tomatoes and basil

Degustazione di salumi e formaggi – €23

Cold cuts and cheese

Selezione di salumi e formaggi,
servita con confettura di cipolla e peperoncino,
e noci di Sorrento

*Selection of cold cuts and cheese,
served with chilli and onion jam,
and Sorrento walnuts*

Salumi *Cold cuts*

Prosciutto crudo di Norcia Igp	<i>Igp Norcia ham</i>
capocollo di maiale locale	<i>local pork neck</i>
pancetta di nero locale	<i>local black bacon</i>
salame iberico	<i>Iberian salami</i>

Formaggi *Cheese*

Provolone del Monaco	<i>Provolone del Monaco cheese</i>
mozzarella di bufala Campana	<i>regional buffalo mozzarella</i>
pecorino di Moliterno	<i>pecorino cheese from Moliterno</i>

– Coperto Euro 2,00 | *Cover Euro 2,00* –

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.

ANTIPASTI | *STARTERS*



Caprese di tonno / *Tuna Caprese* – €18

Crudo di tonno*, mozzarella di bufala campana,
pomodorino confit e pesto di basilico
*Fresh tuna, served with confit tomato,
buffalo mozzarella and basil sauce*

Polpettine di baccalà / *Salt cod* – €16

Polpettine di baccalà* panate con pane panko,
su salsa di pomodoro del piennolo e basilico
Cod balls 'panko' breaded, served on 'piennolo' tomato sauce and basil

Carpaccio di spigola / *Sea bass carpaccio* – €18

Carpaccio di branzino* con zucchine, carote e peperoni marinati
Sea bass carpaccio with courgettes, carrots and marinated peppers

Il Polpo / *Octopus* – €18

Polpo locale scottato*, su vellutata di peperone giallo
e peperone rosso in agrodolce
Local fresh octopus seared, served on sweet and sour of pepper*

Tartare al salmone / *Marinated salmon* – €16

Tartare al salmone* su gaspacho all'arancia e salsa di mango piccante
Salmon tartare on orange gaspacho and spicy mango sauce*

Ostrica (1 pz) / *Oyster (1 piece)* – €5

Cruditè / *Raw seafood* – €45

Crudo di mare* con scampo, gambero, tonno,
carpaccio di spigola, baccalà, crudo di calamaro
e 2 ostriche
Selection of raw seafood with scampi, shrimp, tuna,
sea bass carpaccio, cod, raw squid
and 2 oysters*

– Coperto Euro 2,00 | *Cover Euro 2,00* –

* 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. (E 852/04). Our staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the food served.

PRIMI PIATTI | PASTA & RICE



Nero di seppia / *Black linguine* – €19

Linguine al nero di seppia, con pomodorino confit,
crudo di calamaro* e bottarga di muggine
*Linguine pasta with black ink of cuttlefish,
confit tomatoes, raw squid and bottarga*

Pistacchi e vongole / *Pistachios and clams* – €19

Paccheri al pesto di pistacchi, vongole e profumo di limone locale
Paccheri pasta, with pistachios pesto, clams and local lemon scent

Linguine all'astice / *Linguine with lobster* – €28

Linguine con ½ astice e pomodorini
Linguine with ½ lobster and cherry tomatoes

Gambero rosso / *Red prawns* – €19

Linguine al crudo di gambero rosso e la sua bisque
Linguine pasta, raw red prawns and bisque sauce

Risotto al sapore di mare / *Sea-flavoured risotto* – €45

(prezzo per 2 persone / *price for 2 people*)

Il risotto al sapore di mare, con frutti di mare, scampo,
gamberi calamari e capasanta

*Sea-flavoured risotto, with seafood, scampi,
squid prawns and scallops*

x 2

Il piennolo / *The 'piennolo'* – €14

Pasta Vesuvio, con pomodorino del Piennolo e Provolone del Monaco
Vesuvio style pasta, Piennolo tomato sauce and Provolone del Monaco cheese

Cacio, pepe e tartufo / *Cheese, pepper and truffle* – €18

Bucatini, cacio, pepe e tartufo fresco di stagione
Bucatini pasta, cheese, black pepper sauc, and fresh seasoned truffle

Bolognese / *Bolognese* – €16

Mafaldine su ragù bolognese
Mafaldina pasta with beef and tomato ragu sauce (Bolognese style)

Spaghetti alla Nerano / *Spaghetti Nerano style* – €16

Spaghetti con zucchine, mantecati con formaggi locali
Spaghetti with zucchini and mixed local cheese

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES



Baccalà / Steamed cod – €18

Baccalà* al vapore su crema di ceci e peperone crusco
Steamed cod, on a chickpeas sauce and a red pepper "crusco style"*

Il tonno / Tuna – €20

Tonno* al sesamo, su crema di piselli e guanciale croccante
Tuna with sesame, served on a peas puree and crispy "guanciale" (meat made by the pork)

Zuppetta di mare / Seafood stew – €25

Zuppa di mare con cozze, vongole, crostacei e pesce
Seafood stew with mussels, clams, fish and shellfish

Filetto di pesce / Fish fillet – €22

Branzino gratinato al limone, servito con scarola ripassata olive, capperi e parmigiano
Fresh fish fillet grated with lemon scent and bread crumble, served with endive steamed olives, capers and parmigiano cheese

Fritto di mare / Fried fish – €22

Frittura di mare con baccalà, gamberi, calamari e alici
Fried seafood with cod, prawns, squid and anchovies

Fantasia di mare alla griglia / Grilled sea food – €28

Grigliata di pesce (branzino, polpo, calamaro, tonno, gamberi, scampi)
Grilled fish (sea bass, octopus, squid, tuna, prawns, scampi)

Il pescato del giorno / The catch of the day – € S.Q.

L'agnello / Lamb – €28

Agnello in crosta di pistacchio con peperoni saltati e gocce di olive nere
Lamb in pistachio crust with sautéed peppers and drops of black olives

Stinco di maialino / Pork shank – €18

Stinco di maialino da latte su crema di patate al rosmarino e verdure
Suckling pig shank served on a potatoes sauce and vegetables

Bistecca / Tbone steak – € 65

Bistecca "Tbone" (1 kg) servita con verdure e patate
Tbone steak (1 kg) served with vegetables and potatoes

I CONTORNI | SIDE DISHES



Patatine fritte / French fries – €5

Patatine novelle / New baby potatoes – €5

Verdure / 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

DOLCI | DESSERTS



Caprese – € 7

Torta con cioccolato e mandorle
Chocolate and almond cake

Cannoli – € 7

Cannoli farciti con ricotta di pecora e granella di pistacchio
Cannoli filled with goat cheese cream and pistachios grains

Tiramisù – € 7

Tiramisù della casa al caffè
Home made coffee tiramisu

Pannacotta – € 7

Panna cotta della casa con salsa ai frutti di bosco freschi
Home made pannacotta with fresh berries sauce

Delizia al limone – € 7

Pan di Spagna con crema al limone
Local lemon sponge cakes with lemon cream

VINO (CALICE) | WINE (BY THE GLASS)



	Vino / Wine	Annata / Year	Cantina / Winery	Regione / Region	Prezzo / Price €
Bianchi / White	Falanghina	2022	Janare	Campania	7
	Fiano di Avellino	2022	Rocca del Principe	Campania	8
	Pinot grigio	2021	Castel Firmian	Alto Adige	7
	Sauvignon blanc	2021	Castel Firmian	Alto Adige	8
	Gewurztraminer	2021	Castel Firmian	Alto Adige	8
Rossi / Red	Aglianico	2022	Janare	Campania	7
	Taurasi	2018	Feudi San Gregorio	Campania	10
	Cabernet	2021	Ca' Bolani	Friuli V. Giulia	8
	Pinot nero	2022	Castel Firmian	Alto Adige	8
	Primitivo di Manduria	2021	Le Pitre	Puglia	8
Rosé	Pinot grigio rosé	2021	Castel Firmian	Alto Adige	7
Prosecco	Prosecco extra dry	2022	Agricoltore	Veneto	7

BEVANDE | DRINKS



BIRRE / BEERS

Heineken – Nastro Azzurro	€ 5,00
Peroni Lemon	€ 5,00
Analcolica / <i>Non-alcoholic</i>	€ 5,00
Senza glutine / <i>Gluten-free</i>	€ 5,00

BIRRE ARTIGIANALI / CRAFT BEERS

Birrificio Olmaia <i>Pale Ale LA9</i> 6,5%	€ 6,50
Birrificio Olmaia <i>Ipa Tangerine</i> 4,5%	€ 6,50
Officine Birrai <i>Strong Lager Ottovolante</i> 8,0%	€ 6,50
Officine Birrai <i>Triple Tripment</i> 8,2%	€ 6,50

BIBITE / DRINKS

Acqua Minerale 75 cl.	€ 3,50
Coca cola, Fanta, Sprite	€ 3,50
Tonica	€ 3,50
Ginger ale	€ 3,50
Ginger beer	€ 4,00
Ice tea lemon or peach	€ 3,50

CAFFETTERIA / CAFETERIA

Espresso	€ 2,50
Americano	€ 3,50
Cappuccino	€ 3,50
Tè – infuso	€ 3,50
Irish coffee	€ 6,00

COCKTAILS

Americano	€ 8,00
<i>Vermouth rosso, Campari e soda</i>	
Negroni	€ 8,00
<i>Vermouth rosso, Campari e Gin</i>	
Kir Royal	€ 8,00
<i>Crema de Cassis e Prosecco</i>	
Aperol spritz	€ 8,00
<i>Aperol, Prosecco e soda</i>	
Campari spritz	€ 8,00
<i>Campari, Prosecco e soda</i>	
Martini cocktail	€ 8,00
<i>Vermouth dry e Gin</i>	
Manhattan	€ 8,00
<i>Canadian whiskey, vermouth rosso e angostura</i>	
Limoncello Spritz	€ 8,00
<i>Limoncello, Prosecco e soda</i>	
Blody Mary	€ 8,00
<i>Vodka succo di pomodoro, limone, tabasco e salsa Worcester</i>	

LIQUORI

Limoncello	€ 4,00
Finocchietto. liquirizia, crema di limone	€ 4,00
Meloncello	€ 4,00
Nocillo	€ 4,00
Amaro	€ 5,00
Bayles, Tia Maria, Kahlúa, Cointreau	€ 5,00
Amaretto, Frangelico, Sambuca	€ 5,00

GRAPPA

Grappa bianca	€ 5,00
Grappa barrique	€ 7,00

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
Talisker 10y	€ 8,00
Chivas Regal	€ 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 VSOP	€ 8,00

LONG DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	€ 2,50
Fanta, Sprite, Lemonsoda	€ 2,50
Ginger ale, Ginger beer	€ 2,50

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

