

Antipasti - Starters

- 

Buffalo Mozzarella Insalata Caprese € 16,5
Pomodori locali, mozzarella di bufala campana dop, e salsa al basilico
Local tomatoes, Buffalo mozzarella cheese and basil sauce

Buffalo Mozzarella con prosciutto crudo di Parma € 16,5
Mozzarella di Bufala Caseificio Costanzo con Prosciutto crudo 36 mesi
Buffalo mozzarella cheese with Parma ham
- 

Parmigiana di melanzane € 16,5
melanzane fritte, mozzarella e salsa di pomodoro, stratificati e cotti al forno secondo la tradizione italiana
Fried eggplant, mozzarella and tomato sauce, layered and baked according to Italian tradition

Salumi e formaggi
small € 20 | large € 30
Degustazioni di salumi, Crudo di Norcia, pancetta e salame locale , capocollo, pecorino e provolone e caciotta
Tastings of cold cuts, Crudo di Norcia, pancetta and local salami, capocollo, pecorino cheese and provolone and caciotta

La tartare € 20
+ Tartufo nero estivo | + summer fresh truffle + € 5
Tartare di manzo, su crema di peperoni in agrodolce e capperi in fiore
Beef tartare, on a red pepper sweet and sour sauce and capers

- Polpo arrosto** € 18
Polpo arrosto con crema di zucca ed amaretti
Grilled octopus, pumpkin cream and amaretti

Cheesecake di salmone € 18
Cheesecake con formaggio di bufala e salmone marinato agli agrumi
Buffalo cheesecake with fresh wild salmon marinated in citrus

Baccala € 18
Crocchetta di baccala mantecato, maionese piccante e polvere capperi
Codcroquette with creamy cod filling,spicy mayo and caper scient

Caprese di Tonno € 20
Mozzarella di bufala con crudo di tonno, pomodoro confit e salsa al basilico
Buffalo Mozzarella cheese , with raw fresh tuna , confit tomatoes and basil sauce

Insalata di mare € 20
Insalata di mare mista su tarallo napoletano
Seafood salad with octopus, squid, fresh seafood, olives, tomatoes, potatoes on a “fresella” (dried bread)

Crudo di mare Accènto
Misto di crudo di mare* del giorno
Selection of Raw sea food

Ostriche
Fresh Oyster
3pz € 18 | 6pz € 30

Pasta

- 

Il Piennolo € 16,5
Pasta vesuvio , pomodoro del Piennolo e fonduta di Provolone
Vesuvio pasta , Piennolo tomato and Provolone del Monaco fondue sauce
- 

Nerano € 16,5
Spaghetti mantecati con zucchine fritte e formaggi locali , secondo la tradizione della Penisola Sorrentina.
Spaghetti with fried zucchini and local cheeses, according to the tradition of the Sorrento Peninsula.
- 

Bucatini “Cacio e pepe” €16 ,5
+ Tartufo nero estivo € 5
Bucatini cacio, pepe
Bucatini pasta, with cacio cheese sauce and black pepper
+ fresh local season **Truffle** € 5

Elica al ragù Bolognese € 18
Elica con salsa alla bolognese (carne macinata di manzo e maiale, cotta lentamente con soffritto di verdure, pomodoro e vino rosso.)
Elica pasta with Bolognese sauce (Minced beef and pork, cooked slowly with sautéed vegetables, tomato and red wine)

- Home made scialatielli frutti di mare** € 24
Scialatielli fatti in casa ai frutti di mare
Home made scialatielli pasta, with sea food

Home made Gnocchi al nero di seppia € 20
Gnocco fatti in casa al nero di seppia, con cozze su vellutata di patate al limone
Cuttlefish ink home made gnocchi, with mussels on potato sauce and lemon scent

Pistacchi e vongole € 20
Linguine con salsa al pistacchio, aromatizzata al limone locale e vongole veraci
Linguine pasta, pistachios sauce, lemon scent and fresc clams

Gambero rosso € 22
Linguine con bisque di gambero e crudo di gambero rosso
Linguine with shrimp bisque and raw red shrimp

L’Astice € 32
Paccheri con 1/2 astice e pomodorino fresco
Paccheri pasta with half fresh Lobster, and cherry tomatoes

Secondi -Main courses

- Agnello** € 24
Costine di agnello in salsa di olive taggiasche e cipolla caramellata
Lamb ribs in Taggiasca olive sauce and caramelized onion

Stinco € 22
Stinco di maialino da latte servito con melanzane a funghetto
Oven roasted suckling pig shank served with eggplant on tomato sauce

La tagliata € 24
Tagliata di manzo “black Angus” con fungo cardoncello , crema di pomodoro confit e salsa alla rucola
Sliced "black Angus" beef with cardoncello mushroom, confit tomato cream and rocket sauce

- Tonno** € 24
Tonno in crosta di sesamo bianco, su crema di patate dolci e pomodoro confit
Sesame-crusted tuna on a sweet potato cream with confit tomatoes

Cuoppo di mare € 24
Frittura misto di mare con baccala, alici, calamari e gamberi
Mixed fried seafood with cod, anchovies, squid and prawns

La zuppetta € 28
Zuppettina di mare(baccala, calamaro, gambero, scampo, frutti di mare etc) con pomodorino, broccoletti e patate novelle
Seafood stew, with Cod, squid, shrimp, langoustine, seafood etc tomatoes, broccoli and baby potatoes

Filetto di rombo € 24
Filetto di rombo scottato in padella con cipolla e capperi, servito su crema di patate al limone, cipolla caramellata e chips di patata americana
Seared Turbot fillet seared in a pan with onion and capers, served on lemon potato cream, caramelized onion and American potato chips

Grigliata di pesce € 26
Grigliata di pesce fresco, tonno, gamberoni , e calamaro
Mixed grilled fish maded with tuna, king prawns and squid

Pescato del giorno - Catch of the day (Seabass, Snapper, etc...)

- Acquapazza - cherrytomatoes sauce
- Patate e limone - potatoes and lemon scient
- Alla griglia - Grilled

