

Antipasti - Starters



Caprese d'inverno € 16

Burrata pugliese su crema di pomodorini gialli e pomodori rossi confit, in equilibrio tra dolcezza e freschezza

Apulian burrata served on a yellow cherry tomato cream with red confit tomatoes



Tartellette vegetarianane € 16

Tartellette farcite con fonduta di formaggio e verdure fresche di stagione

Tartlets filled with a cheese fondue and fresh seasonal vegetables.

Salumi e formaggi

small € 20 | large € 30

Degustazioni di salumi, Crudo di Norcia, pancetta e salame locale, capocollo, e formaggi stagionati

Tastings of cold cuts, Crudo di Norcia, pancetta and local salami, capocollo and aged cheeses

La tartare € 22

Crudo di manzo battuto al coltello, servito con crema di peperoni rossi e capperi

Hand-cut raw beef Served with a sweet roasted pepper and capers

Alici di Cetara €16

Tortino di Alici di Cetara ripieno di patate al finocchietto e provola, servito con salsa ai pomodorini confit

A delicate baked timbale of Cetara anchovies, filled with potatoes and smoked mozzarella cheese, served with a confit cherry tomato sauce.

Baccala € 16

Crocchetta di baccala mantecato, maionese piccante e polvere di capperi

Cod croquette with creamy cod filling spicy mayo and caper powder

Tartare di Tonno €20

Tartare di tonno rosso con gazpacho all'arancia e nuvola di provola di Agerola

Red tuna tartare with orange gazpacho and a light Agerola provola cloud

Polpo € 20

Polpo grigliata servito con broccoli e chips al nero di seppia

Octopus served with broccoli and black cuttlefish ink chips.

Crudo di mare Accènto € 45

Misto di crudo di mare del giorno

Selection of Raw sea food

Pasta



Gnocchi al tegamino € 16

Gnocchi alla Sorrentina, pomodoro mozzarella locale e parmigiano. Gratinati in forno secondo antica ricetta

Gnocchi alla Sorrentina, local mozzarella cheese tomato, and parmesan. Gratineted in the oven



Ravioli € 20

Ravioli farciti con provola affumicata e melanzane , serviti con pomodoro del Piennolo e Provolone del Mondaco con salsa al basilico

Ravioli stuffed with smoked provola cheese and eggplant, served with Piennolo tomato and Provolone del Mondaco fondue with basil sauce

Rigatoni alla Genovese € 18

Pasta con ragù di carne e cipolle stufate lentamente, dal gusto ricco e avvolgente.

Pasta with slow-cooked meat and onions, rich and comforting in flavor.

Pistacchi e vongole € 20

Linguine con salsa al pistacchio, aromatizzata al limone locale e vongole veraci

Linguine pasta, pistachios pesto, lemon scent and fresh clams

Gambero rosso € 22

Linguine con bisque di gambero e crudo di gambero rosso

Linguine with shrimp bisque and raw red shrimps tartare

Scialatielli al sapore di mare € 25

Scialatielli fatti in casa, con frutti di mare, scampi, gamberi, e calamaro

Homemade scialatielli, with seafood, scampi, prawns, and squid

Armonia d'Autunno. € 22

Eliche con crema di zucca, polpo e 'nduja

Twisted pasta served with pumpkin cream, octopus and spicy 'nduja lightly

Cavolo e tonno € 22

Pasta mista con crema di cavolfiore, tonno* fresco e un tocco croccante di peperone crusco.

Mixed pasta with cauliflower cream, fresh tuna, and a crunchy hint of 'Crusco' pepper.

Lime e Astice € 32

Spaghetti con crema di formaggio e pepe, profumati al lime e astice.

Spaghetti with cheese sauce and black pepper, scented with lime and topped with tender lobster

Secondi piatti

Stinco € 20

Stinco di maialino da latte servito con riarielli croccanti
Oven roasted suckling pig shank served with broccoli rabe

Il filetto € 28

Filetto di manzo al blue di Bufala Campana su crostone di polenta
Beef fillet with buffalo blue cheese on a crispy polenta

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

Il baccalà € 20

Baccalà in umido, su crema di ceci e peperone crusca
Stewed cod, on chickpea cream and bran pepper

Filetto di pescato fresco del giorno € 26

Filetto di pescato fresco del giorno da preparare in crosta di quinoa e salsa alla barbabietola
Fillet of fresh fish of the day to be prepared in quinoa crust and beetroot sauce

Cuoppo di mare € 24

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

La zuppetta € 28

Zuppettina di mare (baccalà, calamaro, gambero, scampo, frutti di mare etc) con pomodorino e patate novelle
Seafood stew, with Cod, squid, shrimp, langoustine, seafood etc tomatoes and baby potatoes

Grigliata di pesce Accento € 35

Grigliata di pesce fresco, tonno, gamberoni, calamaro, filetto di pescato e scampo
Mixed grilled fish with tuna, king prawns, squid, langoustine, and fresh fish fillert

Contorni

Insalata mista | *Side salad* € 6

Patate novelle | *Baby potatoes* € 6

Patatine fritte fresche | *fresh fries* € 6

Friarielli | *Broccoli rabe* € 6

Verdure con broccoletti, cavolfiore e carote € 6
Vegetables with broccoli, cauliflower and carrots