ACCÈNTO

RESTAURANT · SORRENTO

Menu

Sorrento, in tavola

PRENOTA IL TUO TAVOLO

BOOK YOUR TABLE

COPERTO / COVER CHARGE € 3

Antipasti
STARTERS

CRUDO DI MARE
Selezione di pescato crudo secondo la disponibilità del giorno.

Raw seafood selection according to the daily catch.

BUN DI TONNO — 18
Bun con tartare di tonno, maionese al lime e cipolla caramellata.

Tuna tartare bun, lime mayonnaise and caramelised onion.

CROCCHETTE DI BACCALÀ — 16
Crocchette di baccalà croccanti, salsa di pomodorino confit, paté di olive nere e polvere di cappero.

Crispy salt cod croquettes, confit tomato sauce, black olive pâté and caper powder.

CALAMARI FRITTI — 18
Calamari fritti croccanti con salsa tartara fatta in casa.

Crispy fried squid with homemade tartar sauce.

POLPO ARROSTICCIATO — 16
Polpo arrosticciato con pomodorini saltati, cipolle dolci e funghi cardoncelli.

Roasted octopus with sautéed cherry tomatoes, sweet onions and cardoncelli mushrooms.

POLPETTE — 15
Polpette di manzo e maiale su crostone di polenta fritta, fonduta di Provolone del Monaco, pomodorini e basilico.

Beef and pork meatballs on fried polenta, Provolone del Monaco fondue, cherry tomatoes and basil.

CAPRESE DI BUFALA — 15
Mozzarella di bufala campana, pomodori freschi, basilico e olio extravergine d’oliva.

Buffalo mozzarella, fresh tomatoes, basil and extra virgin olive oil.

INSALATA CAPRICCIOSA — 12
Insalata mista, carciofi, pomodorini e formaggio caprino.

Mixed salad, artichokes, cherry tomatoes and goat cheese.

GATTÒ DI PATATE — 16
Gattò di patate con broccoletti, mozzarella e fonduta di provolone.

Potato gateau with broccoli greens, mozzarella and provolone fondue.

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI — 20 / 30
Salumi e formaggi italiani, confettura di cipolla e noci. Per 1 / 2 persone.

Italian cold cuts and cheeses, onion jam and walnuts. For 1 / 2 people.

Pasta
PASTA

GNOCCHI ALLA SORRENTINA — 16
Gnocchi fatti in casa con pomodoro, mozzarella e basilico.

Homemade potato gnocchi with tomato sauce, mozzarella and basil.

BUCATINO CACIO, PEPE E TARTUFO — 22 / 16
Pecorino romano, pepe nero e tartufo di stagione. Senza tartufo € 16.

Pecorino, black pepper and seasonal truffle. Without truffle € 16.

SCIALATIELLI ALLA PESCATORA — 22
Scialatielli fatti in casa alla pescatora.

Homemade scialatielli with seafood.

LINGUINE AL CRUDO DI GAMBERO ROSSO — 22
Linguine al crudo di gambero rosso.

Linguine with raw red prawn.

PASTA MISTA AL RAGÙ BIANCO DI POLPO — 18
Pasta mista al ragù bianco di polpo, crema di ceci e polvere di peperone crusco.

Mixed pasta with octopus white ragù, chickpea cream and dried crispy pepper powder.

PACCHERI PISTACCHIO E VONGOLE — 22
Pistacchio, vongole veraci e profumo di limone.

Pistachio, fresh clams and a hint of lemon.

ZITO AL RAGÙ NAPOLETANO — 16
Ragù tradizionale di manzo e maiale.

Traditional slow-cooked Neapolitan beef and pork ragù.

Secondi e griglia
MAIN COURSES & GRILL

TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO — 24
Tonno scottato in crosta di pistacchio su crema di cavolfiore e pomodorini confit.

Seared pistachio-crusted tuna with cauliflower cream and confit cherry tomatoes.

ZUPPETTA DI MARE — 30
Cozze, vongole, crostacei e pescato del giorno.

Seafood stew with mussels, clams, shellfish and fresh fish.

IL CUOPPO DI MARE — 24
Frittura di mare con baccalà, calamari, gamberi e alici servita nel cuoppo.

Light fried seafood with cod, squid, prawns and anchovies.

STINCO DI MAIALINO NERO — 20
Cotto lentamente e servito con broccoli di rapa (friarielli).

Slow-cooked black pork shank with broccoli rabe.

TRANCIO DI SPIGOLA — 30
Trancio di spigola con lenticchie e guanciale.

Sea bass with lentils and guanciale.

GRIGLIATA MISTA DI MARE — 35
Scampi, gamberi, tonno, polpo, calamari e filetto di pesce del giorno.

Scampi, prawns, tuna, octopus, squid and fish fillet.

LA TAGLIATA — 26
Ribeye su crema di zucca e nocciole.

Sliced ribeye with pumpkin cream and hazelnuts.

ORARI DI APERTURA / OPENING HOURS

Cena 18:00–22:30 · Mercoledì chiuso

Sabato e domenica anche a pranzo 12:30–14:30

Dinner 18:00–22:30 · Closed on Wednesdays

Saturday & Sunday also open for lunch 12:30–14:30