

MENU

# ACCENTODÌ

cocktail cucina bollicina

DRINK  
FOOD

## FINGERS E SFIZI

### CROSTONI ACCENTODÌ

Bruschette al pomodoro e basilico, bruschetta alla vignarola,  
bruschetta con cicoria di campo ripassata

*/ Tomato and basil bruschetta, vignarola bruschetta,  
bruschetta with sautéed wild chicory*

8 €

### FRITTO MISTO

Fritti preparati al momento per garantire  
una croccantezza perfetta e un sapore delizioso.

Se sei un amante dei fritti, non puoi perderti la nostra selezione...

**mini supplì crocchettine, olive ascolane e fiore di zucca**

*/ Fried items prepared on the spot to ensure perfect crispiness  
and delightful flavor. If you love fried foods, you can't miss out on our  
squash blossoms and zucchini flowers.*

10 €

### TAGLIERE ITALIANO (per 2 persone / for 2 people)

Tagliere regionale con un'esplosione di sapori e tradizioni locali.

Comprende una selezione di formaggi tipici della nostra regione  
e una varietà di salumi locali artigianali.

*/ Regional platter with an explosion of flavors and local traditions.  
Includes a selection of typical cheeses from our region and  
a variety of local artisanal cold cuts.*

22 €

### CARPACCIO DI ANGUS MARINATO ALL'ORIGANO CON PESTO DI RUCOLA E GRANA

Preparato con carne di Angus di altissima qualità, tagliata sottilmente e marinata all'  
origano servito con un pesto di rucola e veline di grana.

*/ Marinated angus carpaccio thinly sliced, with oregano, rocket pesto, and grana cheese.*

14 €

### HUMMUS CON SESAMO E VERDURINE CRUDITÈ

Il nostro piatto di hummus è un'ottima scelta per un antipasto o uno spuntino leggero,  
cremoso e vellutato accompagnato da sticks di verdure bio.

*/ Our hummus dish is an excellent choice for an appetizer  
or a light snack, creamy and velvety, accompanied by organic vegetable sticks.*

10 €

### PANE

Grissini rustici, barbabietola rossa e spinaci, schiacciatine ai cereali.

*/ Bread, Rustic grissini, beetroot and spinach, cereal flatbreads.*

4 €

## PROPOSTE GUSTOSE

### LASAGNA BOLOGNESE HOMEMADE

Fatta in casa, con un mix di farine e uova fresche, che le conferisce un sapore e una consistenza unica. Il ripieno è preparato con un ragù bolognese cremoso e grintoso, cotto a fuoco lento per ore per garantire una perfetta combinazione di sapori.

*/ Homemade lasagna, prepared with a creamy and bold Bolognese ragù, slow-cooked for hours to ensure a perfect combination of flavors texture.*

15 €

### RAVIOLI ARTIGIANALI DI RICOTTA CON CREMA DI ZUCCA RADICCHIO E NOCI

Combinazione di sapori delicati e consistenze diverse in un unico piatto, leggero, rapido e alternativo.

*/ Handmade ravioli with ricotta, pumpkin, radicchio, and walnut cream.*

*A combination of delicate flavors and different textures in one dish, light, quick, and alternative.*

14 €

### FETTUCCHINE AL LIMONE CON BIANCO DI ORATA E POMODORO CONFIT

Fettuccine fresche che raccolgono la parte pregiata del filetto d'orata, prima cotta a bassa temperatura e poi amalgamata con olio al limone, finite con dei pomodorini confit.

*/ Fresh fettuccine with sea bream fillet, first slow-cooked at low temperature and then combined with lemon oil, finished with confit cherry tomatoes.*

16 €

### GNOCCHI ALL' AMATRICIANA

Morbidi gnocchi di patate, colorati da un intenso rosso di pomodoro guanciale e pecorino Romano.

*/ Soft potato gnocchi, with tomato, guanciale and Pecorino Romano.*

14 €

### ZUPPA O VELLUTATA STAGIONALE

Chiedere al personale di sala. / Seasonal soup or velvet. Ask us.

12 €

### MILLEFOGLIE HOMEMADE CON FONDUTA AL FORMAGGIO

Verdure di stagione, fresche e colorate, stratificate in stile millefoglie, accompagnate da una fonduta di Pecorino romano light.

*/ Seasonal vegetables, fresh and colorful, accompanied by a light Pecorino Romano fondue.*

12 €

## SPECIAL

### SUPREME DI POLLO CON PATATE AL FORNO

Cosciotto di pollo leggero e appagante oltre che totalmente BIO, combinato con patate rustiche.

*/ Light and satisfying organic chicken thigh, combined with rustic potatoes.*

16 €

### POLPETTE DELLA NONNA

Morbide e saporite condite con un sugo di pomodori italiani coltivati al naturale, ultimate con pinoli croccanti.

*/ Grandma's meatballs.*

*Soft and flavorful, seasoned with a natural tomato sauce from Italian tomatoes, finished with crunchy pine nuts.*

14 €

**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON TORTINO DI SPINACI SALTATI**  
Tipico! Fesa di vitello battuta, crudo Amatriciano e salvia, si sposa con un tortino caldo di spinaci selvatici.

*/ Typical! Battered veal rump with Amatriciano prosciutto and sage, with a warm wild spinach pie.*

16 €

### FILETTO DI MANZO, VINO ROSSO E INSALATINA DI FINOCCHI

Taglio di prima scelta, mantenuto in olio extra vergine d'oliva per 24 ore. Scottato, e pennellato con una riduzione al vino rosso e finocchio riccio.

*/ Beef fillet, marinated in extra virgin olive oil for 24 hours.*

*Seared and brushed with a red wine reduction and curly fennel.*

25 €

### SALMONE BROCCOLI E PATATE

Due spiedini di salmone di prima scelta tagliati al coltello, grigliati, alternati con broccoli romaneschi e patate dolci.

*/ Two skewers of premium salmon hand-cut, grilled, alternating with Romanesco broccoli and sweet potatoes.*

25 €

## BURGER

### ACCENTODÌ SPECIAL ONE

Hamburger ispirato all'Amatriciana, piatto tipico della cucina italiana.

Medaglione di manzo italiano 150g, pane ai semi di sesamo, cuor di lattuga, pomodoro cuor di bue, guanciale di Ariccia e sfogliette di pecorino romano DOP.

*/ A burger inspired by, Amatriciana. Italian beef medallion 150g, sesame seed bun, iceberg lettuce, beefsteak tomato, Ariccia bacon, and shavings of DOP Roman pecorino.*

16 €

## STAI LEGGERO

### CAPRESE MARINATA

Pomodoro cuore di bue, costoni di mozzarella di bufala, alici e basilico fresco.  
*/ "Cuore di bue" tomato, buffalo mozzarella ribs, anchovies, and fresh basil.*

10 €

### FIBRE NERE VERDURINE E CECI

Riso venere, concassè di verdure e ceci bianchi.  
*/ Venere rice, vegetable concassé, and white chickpeas.*

8 €

### INSALATA DI POLLO

Roll di pollo tagliato, lattughino, cubetti di feta, pomodorini e rucola.  
*/ Chicken salad. Sliced chicken roll, lamb's lettuce, feta cubes, cherry tomatoes, and rocket.*

12 €

### INSALATA DI POLPO

Tentacolo piastrato, con insalata e verdure.  
*/ Grilled octopus with salad and vegetables.*

14 €

## PER FINIRE

### TAGLIATA DI FRUTTA

Chiedere al personale.

*/ Fresh fruit. Ask us.*

10 €

### TIRAMISÙ

Biscotto al caffè, mascarpone e velata al cioccolato.

*/ Coffee biscuit with mascarpone and chocolate veil.*

10 €

### BISCOTTI E VINO

Selezione di biscotti artigianali e vin Santo.

*/ Cookies and wine. Selection of homemade cookies with Vin Santo.*

8 €

### VANIGLIA

Sfere di gelato alla vaniglia e lingue di gatto.

*/ Vanilla ice cream with "lingue di gatto" sweets.*

8 €

\*i piatti proposti potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Per qualsiasi informazione sulle sostanze, metodi di conservazione e allergeni presenti, chiedi al nostro personale la lista allergeni. / *May contain substances that can cause allergies or intolerances. For any information about ingredients, storage methods, and present allergens, ask our staff for the allergen list.*

# CAFFETTERIA

ESPRESSO NESPRESSO

2 €

ESPRESSO DOPPIO NESPRESSO

3 €

CAFFE' AMERICANO NESPRESSO

2 €

CAFFE' DECAFFEINATO NESPRESSO

2 €

CAPPUCCINO NESPRESSO

3 €

CAPPUCCINO DI SOIA

3,5 €

GINSENG

3 €

LATTE

2,5 €

INFUSO

4 €

SPREMUTA ARANCIA E LIMONI

5 €

ACQUA 50 CL

2 €

ACQUA 1 L

3 €

SUCCO

4 €

COCA COLA

4 €

COCA COLA ZERO

4 €

FANTA

4 €

SPRITE

4 €

ACQUA TONICA

4 €

RED BULL

5 €



# COCKTAIL

## ACCENTODÌ COCKTAIL

### ROMA

Gin, sciroppo alle rose, mirtilli, succo al lime, tonica mediterranea.  
12 €

### CATANIA

Irish whiskey, sciroppo agli agrumi, kiwi, soda al pompelmo.  
12 €

### LECCE

Rumzcal, sciroppo di orzata, liquore allo zenzero, succo al lime, ginger beer.  
12 €

### AOSTA

Aperol, sciroppo di vino rosso, succo al lime, prosecco.  
12 €

### COSENZA

Vodka, liquore al bergamotto, sciroppo al rosmarino, succo di pompelmo.  
12 €

### NAPOLI

Rum al caffè, sciroppo al cioccolato, liquore al pimento, ginger beer.  
12 €

### GENOVA

Gin, sciroppo al basilico, succo di lime, acqua tonica.  
12 €

### BOLOGNA

Calvados, sciroppo di anguria, succo di lime, velluto al timo.  
12 €

## ACCENTODÌ COCKTAIL ANALCOLICI

### PALERMO

Sciroppo agli agrumi, soda, pompelmo.

8 €

### CATANZARO

Caffè filtro, sciroppo al peperoncino.

8 €

### GROSSETO

Sciroppo allo zafferano, lamponi, tonica mediterranea.

8 €

### VERONA

Kiwi, zucchero di canna, lemon alle olive.

8 €

## COCKTAIL INTERNATIONALI

### APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, soda.

10 €

### CAMPARI SPRITZ

Campari, prosecco, soda.

10 €

### NEGRONI

Gin, vermouth, bitter.

10 €

### MARGARITA

Tequila, cointreau, succo di lime, sale.

10 €

### BOULEVARDIER

Bourbon, vermouth rosso, bitter.

10 €

### SOUR SELF

Distillato a scelta, sciroppo da zucchero, succo di lime.

12 €

### GIN TONIC BASIC / PREMIUM

Gin, acqua tonica.

10 €/12 €

### NEW YORK SOUR

Vodka, lime, sciroppo di zucchero, vino rosso.

12 €

BIRRE

BOTTIGLIA

PERONI

5 €

ICHNUSA

5 €

CORONA

7 €

PERONI GRAN RISERVA

7 €

SPINA

ABK HELL (GER)

0,3L 4 € / 0,5L

6 €

BIBIR SAISON D'ANTONIO (ITA)

0,3L 5 € / 0,5L

7 €

# VINI

## ROSSI

### PRINCIPE PALLAVICINI

Il colore rosso rubino di grande profondità e brillante.

Al naso note speziate dolci con sentori di tabacco e cacao.

Al gusto è caldo, morbido, vellutato, rotondo e con un finale persistente.

*/ The deep and brilliant ruby red color.*

*On the nose, sweet spicy notes with hints of tobacco and cocoa.*

*On the palate, it is warm, soft, velvety, round, and with a persistent finish.*

Calice 8 € Bottiglia 32 €

### JU ZIRE' MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Colore rubino lucente. Profumo di piccoli frutti rossi e liquirizia, intenso ed elegante.

Il sorso è pieno, equilibrato con retrogusto di spezie.

*/ Bright ruby color. Aroma of small red fruits and licorice, intense and elegant.*

*The sip is full, balanced with a hint of spices in the aftertaste.*

Calice 10 € Bottiglia 38 €

## BIANCHI

### PRINCIPE PALLAVICINI MALVASIA PUNTINATA

Colore paglierino con vivaci sfumature dorate. Al naso elegante, fruttato, con dolci sentori di albicocca e pesca matura.

Al gusto caldo, morbido e avvolgente: ritornano gli aromi dolci dei suoi frutti nel finale.

*/ The straw yellow color, with vibrant golden hues.*

*Elegant and fruity on the nose, with sweet hints of apricot and ripe peach.*

*Warm, soft, and enveloping on the palate:  
the sweet aromas of its fruits return in the finish.*

Calice 10 € Bottiglia 38 €

### CALA DEI POETI VERMENTINO TOSCANA

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, con profumi persistenti di frutti e fiori, regala sapori secchi ed eleganti con freschezza ed acidità ben equilibrate.

*/ Straw yellow color with golden reflections, with persistent aromas of fruits and flowers, it offers dry and elegant flavors with well-balanced freshness and acidity.*

Calice 8 € Bottiglia 32 €

## BOLLICINE

### KURNER SPUMANTE BRUT MILLESIMATO

Spumante ottenuto con una lenta fermentazione in autoclave a bassa temperatura; blend di vini bianchi pregiati e particolarmente vocati alla spumantizzazione.

Dotato di un perlage fine e molto persistente, ha un colore giallo paglierino.

*/ Sparkling wine obtained through a slow fermentation in autoclave at low temperature; a blend of fine white wines particularly suited for sparkling production.*

*It has a fine and very persistent perlage, with a straw yellow color.*

Calice 10 € Bottiglia 38 €

### PROSECCO JEIO SUPERIORE BRUT

Colore giallo Paglierino estremamente luminoso. Il perlage è di grana fine e continua.

Al naso è delicato e croccante nel presentare sottili aromi fruttati, intersecati a sensazioni floreali e a tocchi di erbe selvatiche.

Finale con un leggerissimo retrogusto ammandorlato.

*/ Extremely bright straw yellow color. The perlage is fine and continuous.*

*On the nose, it is delicate and crisp, presenting subtle fruity aromas, intertwined with floral sensations and hints of wild herbs.*

*The finish has a very slight almond aftertaste.*

Calice 12 € Bottiglia 40 €

The background features a series of vertical stripes in shades of yellow, orange, and red, with varying widths and heights. A large, teal-colored shape is visible on the left side, partially cut off by the edge of the frame.

# ACCENTODÌ

cocktail cucina bollicina