

ACCENTODÌ

Adesso, assapora l'Italia

"Adesso è il qui e ora del gusto: ogni piatto celebra la cucina italiana, riconosciuta Patrimonio Immateriale dell'Umanità UNESCO. Materie prime scelte con cura, ricette tradizionali e passione trasformano ogni boccone in un'esperienza autentica. La cantina e la mixology aggiungono note uniche, per vivere l'Italia in ogni assaggio."

Adesso, taste Italy

"Adesso is the here and now of taste: every dish celebrates Italian cuisine, recognized as an Intangible Cultural Heritage of Humanity by UNESCO. Carefully selected ingredients, traditional recipes, and passion transform each bite into an authentic experience. Our wine cellar and mixology add unique notes, allowing you to experience Italy in every taste."



FOLLOW US ON INSTAGRAM

ANTIPASTI

STARTERS

PROSCIUTTO E MELONE

/ Ham and melon /

€10

HUMMUS DI CECI E RAPA ROSSA CON CHIPS DI TUBERI

(9, 11)

/ Cremoso hummus di ceci e rapa rossa con chips di tuberi /

/ Creamy chickpea and red turnip hummus with vegetable chips /

€8

CAPRESE

(7)

/ Pomodori e mozzarella di latte di bufala D.O.P. /

/ Tomatoes and PDO milk buffalo mozzarella /

€10

PARMIGIANA DI MELANZANE

(1, 3, 7, 8, 9)

/ Melanzane fritte, sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico e parmigiano reggiano D.O.P. /

/ Eggplant Parmigiana: fried eggplant baked with tomato sauce, mozzarella fior di latte, basil and D.O.P. parmesan

€8,50

MINI PIADINE CON PORCHETTA

(1, 7)

/ Due mini piadine farcite con porchetta fatta in casa, cicoria ripassata e scaglie di pecorino romano "coccia nera" D.O.P. /

/ Two mini piadinas filled with homemade porchetta, sautéed chicory and shavings of 'Coccia Nera' Pecorino Romano D.O.P. /

€8

FRITTO MISTO HOME MADE

(1, 3, 6, 7, 8, 9, 12)

/ Mini suppli al telefono, arancinetta prosciutto cotto e mozzarella, sampietrino romano all'amatriciana, crocchetta di patate e provola /

/ Mini "suppli al telefono", "Arancina" ham and mozzarella, Roman-style, "sampietrino" with amatriciana sauce, croquette with smoked cheese /

€12

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

(1, 3, 6, 7, 8, 9, 12)

Porchetta home made, salame corallina, spianata romana, prosciutto crudo amatriciano dop, formaggi, confettura.

/ Charcuterie & Cheese Board – House-roasted porchetta, Corallina salami, Roman spianata, Amatrician DOP prosciutto crudo, assorted cheeses and preserves /

€16

PASTA

FIRST COURSES

TONNARELLI CACIO E PEPE

(1, 3, 7)

/ Tonnarelli all'uovo mantecati con pecorino romano
"coccia nera" D.O.P. e pepe nero tostato /

*/ Egg pasta "tonnarelli" with "Coccia Nera" D.O.P. Pecorino Romano
and toasted black pepper /*

€14

TONNARELLI ALLA CARBONARA

(1, 3, 7)

/ Pasta all'uovo con crema carbonara a base di uova bio,
pecorino romano "coccia nera" D.O.P. e guanciale stagionato al pepe /

*/ Egg pasta "tonnarelli" with carbonara cream made from organic eggs,
"Coccia Nera" D.O.P. Pecorino Romano and pepper cured aged guanciale /*

€14

MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA

(1, 7, 12)

/ Mezze maniche acqua e farina con sugo all' Amatriciana e guanciale
stagionato al pepe, mantecate con pecorino romano "coccia nera" D.O.P. /

*/ Flour-and-water pasta "mezze maniche" with amatriciana sauce made
with Italian tomatoes and pepper-cured aged guanciale,
served with "Coccia Nera" D.O.P. Pecorino Romano /*

€14

LASAGNA BOLOGNESE

(1, 3, 7, 9, 12)

/ Lasagna fatta in casa con ragù bolognese tradizionale /

/ Homemade lasagna with traditional bolognese ragù /

€15

RIGATONI TIPO "NORMA"

(1, 7)

/ Rigatoni acqua e farina al sugo di pomodoro e basilico
con melanzane fritte e ricotta salata /

*/ Rigatoni (flour & water Pasta) with tomato and basil sauce, crispy
fried eggplant and salted ricotta /*

€15,50

RAVIOLI ACCENTODÌ ALL'ARRABBIATA DI POLPO

(1, 3, 4, 7)

/ Ravioli ripieni di stracciatella e lime, con polpo stufato in sugo
di pomodori San Marzano, aglio, prezzemolo e menta /

*/ Ravioli filled with stracciatella and lime, served with octopus stewed in
San Marzano tomato sauce with garlic, parsley and mint /*

€14,50

SECONDI

SECOND COURSES

POLPETTE DELLA NONNA

(1, 3, 7, 9)

/ Polpette con sugo di pomodoro italiano /

/ Meatballs with Italian tomato sauce /

€14

TAGLIATA DI SOVRACOSCIA DI POLLO

(12)

/ Sovracoscia di pollo cotta a bassa temperatura con erbe aromatiche e salsa agli agrumi, servita con patate al forno /

*/ Slow-cooked chicken thigh with herbs and citrus sauce,
served with roasted potatoes /*

€16,50

TAGLIATA DI MANZO AI CARCIOFI

(1, 9, 10, 12)

/ Filetto di manzo con fondo bruno alla senape in grani e carciofi saltati aglio e menta /

*/ Beef Fillet with Wholegrain Mustard Jus and
Sautéed Artichokes with Garlic and Mint /*

€25

STRACCETTI DI MANZO, RUCOLA, POMODORINI E GRANA PADANO D.O.P

(1, 7, 12)

/ Beef strips with tomatoes, rocket and flakes of Grana Padano D.O.P. /

€18

POLPO ROSTICCIATO

(1, 4, 7, 9)

*/ Polpo rosticcato con pappa al pomodoro,
olive taggiasche, stracciatella di burrata e basilico /*

*/ Roasted octopus with tomato and bread stew,
Taggiasca olives, stracciatella di burrata and basil /*

€22

BURGERS

BACON CHEESEBURGER CON PATATINE FRITTE

(1, 3, 7, 8, 9, 11)

/ Bun ai semi fatto in casa con hamburger di manzo 180gr,
lattuga, cheddar, pomodoro, bacon e salsa BBQ /

*/ Homemade seeded bun with 180 gr beef burger, lettuce, cheddar,
tomato, bacon and BBQ sauce /*

€15,50

PARMIGIANA BURGER CON PATATINE FRITTE

(1, 3, 7, 8, 9)

/ Bun ai semi fatto in casa, parmigiana di melanzane,
pesto di basilico /

/ Homemade seeded bun, eggplant parmigiana, basil pesto /

€13,50

INSALATE

SALADS

CAESAR SALAD DI POLLO

(1, 3, 4, 7)

/ Sovracoscia di pollo in cbt, lattuga, crostini di pane casareccio, scaglie di grana, bacon e salsa Caesar /

/ Slow-cooked chicken thigh, lettuce, rustic bread croutons, parmesan cheese, bacon and Caesar dressing /

€12,50

CAESAR SALAD DI MARE

(1, 2, 3, 4, 7)

/ Gamberi al vapore, lattuga, crostini di pane casareccio, scaglie di grana, bacon e salsa Caesar /

/ Steamed prawns, lettuce, rustic croutons, Grana shavings, bacon and Caesar dressing /

€14,50

SICILIANA

/ Veli di finocchi, arance e olive nere /

/ Orange, black olives and fennel salad /

€10,00

INSALATA MISTA

/ Lattuga, radicchio, riccia, carote e pomodori /

/ Lettuce, radicchio, curly endive, carrots and tomatoes /

€6,50

CONTORNI

SIDE DISHES

CICORIA

/ Cicoria ripassata in aglio, olio e peperoncino o all'agro /
/ Chicory sautéed with garlic, oil, and chili, or dressed with a tangy sauce /

€6,50

SCAROLA RIPASSATA CON OLIVE TAGGIASCHE E CAPPERI

/ Sautéed escarole with Taggiasche olives and capers /

€6,50

PATATE AL FORNO

(12)

/ Patate arrosto al rosmarino /
/ Roasted potatoes with rosemary /

€6,50

DOLCI

DESSERTS

TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE 70% E GELATO ALLA CREMA

(1, 3, 7, 8)

/ Tortino al cioccolato fondente 70% servito con gelato alla crema /
/ 70% dark chocolate cake with custard ice cream /

€8

MILLEFOGLIE ALLA FRUTTA O CIOCCOLATO

(1, 3, 5, 7, 8)

/ Pasta sfoglia con crema chantilly e frutta fresca o cioccolato /
/ Puff pastry sheets with Chantilly cream and fresh fruit or chocolate /

€8,50

TIRAMISÙ

(1, 3, 7)

/ Savoiardo al caffè, mascarpone fatto a mano e cacao amaro /
/ Coffee soaked lady finger, creamy home-made mascarpone with cocoa powder on top /

€7,50

PANE

(1, 8, 11)

/ Grissini rustici, barbabietola e spinaci,
schiacciatine ai cereali, pane e pizza /

*/ Rustic, beetroot and spinach grissini, cereal crackers,
bread and white pizza /*

€4

/ Servizio e coperto € 2,50 /

/ Service and cover charge: € 2.50 /

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. Prodotto surgelato, se non reperibile fresco. Tutti i nostri crudi sono sottoposti a procedura di abbattimento a -20° in ottemperanza al Regolamento CE 1169/2011, per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

/ 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. Frozen product, if fresh is not available. All our raw dishes undergo a freezing procedure at -20°C in compliance with EU Regulation 1169/2011. For any information regarding substances and allergens, you may consult the appropriate documentation, which will be provided upon request by our service staff. /

ITALIANO	DEUTSCH	ENGLISH	FRANÇAIS
É disponibile il Registro Allergeni (italiano)	Das Allergie Register steht zur Verfügung (Italienisch)	The Register of Allergens is available (italian)	Le Registre des Allergènes est disponible (italien)
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen	1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	1. Céréales contenant du gluten à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	2. Crustaceans and products thereof	2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Uova e prodotti a base di uova	3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	3. Eggs and products thereof	3. Oeufs et produits à base d'oeufs
4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	4. Fish and products thereof	4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	5. Peanuts and products thereof	5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soia e prodotti a base di soia	6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	6. Soybeans and products thereof	6. Soja et produits à base de soja
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	7. Milk and products thereof (including lactose)	7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Frutta a guscio: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis Wangenh K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e i loro prodotti	8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoensis Wangenh K. Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamia- oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	8. Nuts namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis Wangenh K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof	8. Fruits à coque : amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan (Carya illinoensis Wangenh K. Koch), noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de ces fruits
9. Sedano e prodotti a base di sedano	9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	9. Celery and products thereof	9. Céleri et produits à base de céleri
10. Senape e prodotti a base di senape	10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	10. Mustard and products thereof	10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	11. Sesame seeds and products thereof	11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO2	12. Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l SO2	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO2	12. Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l SO2
13. Lupini e prodotti a base di lupini	13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	13. Lupin and products thereof	13. Lupin et produits à base de lupin
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	14. Molluscs and products thereof	14. Mollusques et produits à base de mollusques

**FOLLOW US
ON INSTAGRAM**



www.adessohotel.it