



# ACCENTODÌ

Servizio e coperto € 2,50

# SFIZI

## TAGLIERE REGIONALE

Tagliere regionale con selezione di salumi  
e formaggi locali. <sup>(1, 7, 8, 12)</sup>

*/ Regional platter with selection of cured meats  
and local cheeses.*

**€ 12**

## FRITTO MISTO

Mini supplì, 2 polpette di soia, crocchette di patate,  
verdure fritte e fiore di zucca. <sup>(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12\*)</sup>

*/ Mini supplì, soy balls, potato croquettes,  
fried vegetables and courgette flower.*

**€ 10**

## SPAGHETTO DI VERDURE

Selezione crudità di verdure al naturale con bavarese di piselli  
alla menta, salsa teriyaki, fagioli borlotti e nocciole. <sup>(6, 8, 11)</sup>

*/ Selection of natural vegetable crudités with pea bavarois  
with mint, teriyaki sauce, borlotti beans and hazelnuts.*

**€ 8**

## **HUMMUS**

Cremoso e vellutato hummus di ceci  
accompagnato da sticks di verdure bio. <sup>(11)</sup>

*/ Creamy and velvety chickpea hummus  
accompanied by organic vegetable sticks.*

**€ 10**

## **CRUDO E BUFALA**

Crudo di Amatrice con mozzarella di bufala DOP. <sup>(7, 12)</sup>

*/ Raw ham from Amatrice with DOP buffalo mozzarella.*

**€ 12**

## **PANE**

Grissini rustici, barbabietola e spinaci,  
schiacciatine ai cereali. <sup>(1, 8, 11)</sup>

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

**€ 4**

# PRIMI

## LASAGNA BOLOGNESE

Fatta in casa con mix di farine e uova fresche  
con ragù bolognese. <sup>(1, 3, 7, 9)</sup>

*/ Homemade Lasagna with a mix of flours and fresh eggs  
with Bolognese ragù.*

**€ 15**

## CALAMARATA ALL'AMATRICIANA

Pasta fresca saltata  
con pomodoro, guanciale e pecorino romano. <sup>(1, 3, 7, 9)</sup>

*/ Fresh pasta sautéed  
with tomato, bacon and pecorino romano..*

**€ 14**

## RAVIOLI ACCENTODÌ

Pasta fresca con ripieno di cernia, saltati nel fumetto di pesce  
con crema allo zafferano e rucola fresca <sup>(1, 2, 3, 4, 7)</sup>

*/ Fresh pasta filled with grouper, sautéed in fish stock  
with saffron cream and fresh rocket.*

**€ 15**

## **LASAGNA VEGETALE**

Fatta in casa con concassé di verdure BIO. <sup>(1, 3, 7, 9)</sup>

*/ Homemade lasagna filled with concasse-cut organic vegetables.*

**€ 14**

## **GNOCCHI CON MELANZANE E BUFALA**

Gnocchi di patate, colorati da un intenso rosso di pomodoro con melanzane cotte a bassa temperatura e stracciata di bufala. <sup>(1, 3, 7, 9)</sup>

*/ Potato gnocchi, colored by an intense tomato red with aubergines cooked at low temperature and buffalo stracciata.*

**€ 14**

## **ZUPPA / VELLUTATA**

Chiedi al personale di sala.

*/ Ask the staff.*

**€ 8**

# SECONDI

## **FILETTO DI MANZO CON ZUCCHINE MARINATE IN STILE ORIENTALE**

Taglio di prima scelta, mantenuto in olio extra vergine d'oliva per 24 ore,  
accompagnato con zucchine marinate. <sup>(6)</sup>

*/ First choice cut, kept in extra virgin olive oil for 24 hours,  
accompanied with marinated courgettes.*

**€ 25**

## **POLPETTE DELLA NONNA**

Polpette con sugo di pomodori italiani  
ultimate con pinoli croccanti. <sup>(1, 3, 7, 8, 9 \*)</sup>

*/ Meatballs with Italian tomato sauce  
finished with crunchy pine nuts.*

**€ 14**

## **POLLO AI PEPERONI**

Cosciotto di pollo BIO accompagnato con peperoni cotti a fuoco lento. <sup>(9, 12)</sup>

*/ Organic Chicken leg accompanied with slow-cooked peppers.*

**€ 16**

## **COSTINE DI MAIALE CON CAVOLO VIOLA**

Tronchetti cotti al forno  
ultimati con una insalata di cavolo viola al naturale. <sup>(1, 9, 12)</sup>

*/ Pork ribs cooked in the oven,  
finished with a natural purple cabbage salad.*

**€ 14**

## **ROLL DI VITELLA CON PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO DELLE ALPI E CHIPS DI RISO VENERE**

Tre Involtini di vitella ripieni di formaggio,  
prosciutto cotto e chips di riso venere. <sup>(1, 7, 12)</sup>

*/ Three veal rolls stuffed with cheese, cooked ham and Venere rice chips.*

**€ 15**

## **POLPO SCOTTATO CON MELA VERDE E PESTO DI PREZZEMOLO**

Tentacolo arrostito accompagnato con mela verde,  
pesto di prezzemolo e carote al naturale. <sup>(4, 7, 8\*)</sup>

*Roasted tentacle accompanied with green apple,  
parsley pesto and carrot*

**€ 16**

Contorno addizionale € 6 / *Extra side dish* € 6

# 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.

Accompagnato da chips cacio e pepe. <sup>(1, 3, 7, 11)</sup>

*/ Hamburger inspired by Amatriciana, a typical dish of Italian cuisine.*

*Italian beef medallion 150g, sesame seed bread,  
heart of lettuce, cuor di bue tomato, Ariccia bacon  
and slices of pecorino romano DOP.*

*Accompanied by cheese and pepper chips.*

**€ 14**



# CRUDI

## **CARPACCIO DI BACCALÀ CON ARANCIA E CIPOLLA ROSSA**

Velette di baccalà marinato, con gel di arancia e cipolla rossa  
ultimato con scorza di lime. <sup>(4)</sup>

*/ Marinated cod slices, with orange and red onion gel  
finished with lime zest.*

**€ 22**

## **CARPACCIO DI ANGUS**

Angus di prima scelta marinato con origano  
e servito con scaglie di parmigiano. <sup>(7)</sup>

*/ First choice Angus marinated with oregano  
and served with flakes of parmesan.*

**€ 18**

# INSALATE

## **INSALATA DI POLLO**

Roll di pollo tagliato, lattughino,  
cubetti di feta, pomodorini e rucola. <sup>(7)</sup>

*/ Cut chicken roll, lettuce,  
feta cubes, cherry tomatoes and rocket.*

**€ 12**

## **CAPRESE**

Pomodoro cuore di bue, costoni di mozzarella di bufala. <sup>(7)</sup>

*/ Cuor di bue tomato, buffalo mozzarella ribs.*

**€ 10**

## **INSALATA DI SEPIE**

Seppie tagliate al coltello con salsa agli agrumi  
e insalata al naturale. <sup>(4,6,9\*)</sup>

*/ Knife-cut cuttlefish with citrus sauce  
and natural salad.*

**€ 14**

## **INSALATA DI FARRO**

Farro cotto e concassé di verdure.

*/ Cooked spelled and vegetable concasse.*

**€ 8**

# DOLCI

## FRAGOLA E VANIGLIA

Sfere di gelato alla vaniglia e fragola. <sup>(1, 3, 7, 8)</sup>

*/ Vanilla and strawberry ice cream spheres.*

**€ 8**

## TIRAMISÙ

Savoiaro al caffè, mascarpone e cacao amaro. <sup>(1, 3, 7, 8)</sup>

*/ Ladyfinger with coffee, mascarpone and bitter cocoa.*

**€ 10**

## AMERICAN CHEESECAKE

Cheesecake in stile americano con dressing a scelta  
frutti di bosco / caramello / cioccolato. <sup>(1, 3, 7, 8)</sup>

*/ American style cheesecake with dressing of your choice  
berries / caramel / chocolate.*

**€ 10**

## **SEMIFREDDO ALL'AMARETTO**

Dessert all'amaretto con arachidi salate  
e salsa alla vaniglia. <sup>(1, 3, 5, 7, 8)</sup>

*/ Amaretto dessert with salted peanuts  
and vanilla sauce.*

**€ 10**

## **MILLEFOGLIE ALLA FRUTTA**

Pasta sfoglia con crema chantilly e frutta fresca. <sup>(1, 3, 7, 8)</sup>

*/ Puff pastry sheets with Chantilly cream and fresh fruit.*

**€ 10**

## **TAGLIATA DI FRUTTA**

Chiedi al personale di sala.

*/ Ask the staff.*

**€ 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*

**Reg. (UE) n. 1169/2011**

<b>ITALIANO</b>	<b>DEUTSCH</b>	<b>ENGLISH</b>	<b>FRANÇAIS</b>
<b>È disponibile il Registro Allergeni (italiano)</b>	<b>Das Allergie Register steht zur Verfügung (italienisch)</b>	<b>The Register of Allergens is available (italian)</b>	<b>Le Registre des Allergènes est disponible (italien)</b>
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1. Glutenthaltiges 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. Œufs et produits à base d'œufs
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 ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan ( <i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e i loro prodotti	8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), Haselnüsse ( <i>Corylus avellana</i> ), Walnüsse ( <i>Juglans regia</i> ), Kaschunüsse ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Pecannüsse ( <i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), Paranüsse ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistazien ( <i>Pistacia vera</i> ), Macadamia- oder Queenslandnüsse ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	8. Nuts namely: almonds ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), hazelnuts ( <i>Corylus avellana</i> ), walnuts ( <i>Juglans regia</i> ), cashews ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pecan nuts ( <i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), Brazil nuts ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachio nuts ( <i>Pistacia vera</i> ), macadamia or Queensland nuts ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), and products thereof	8. Fruits à coque : amandes ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), noisettes ( <i>Corylus avellana</i> ), noix ( <i>Juglans regia</i> ), noix de cajou ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noix de pécan ( <i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), noix du Brésil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistaches ( <i>Pistacia vera</i> ), noix de Macadamia ou du Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), 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 SO <sub>2</sub>	12. Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l SO <sub>2</sub>	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO <sub>2</sub>	12. Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l SO <sub>2</sub>
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