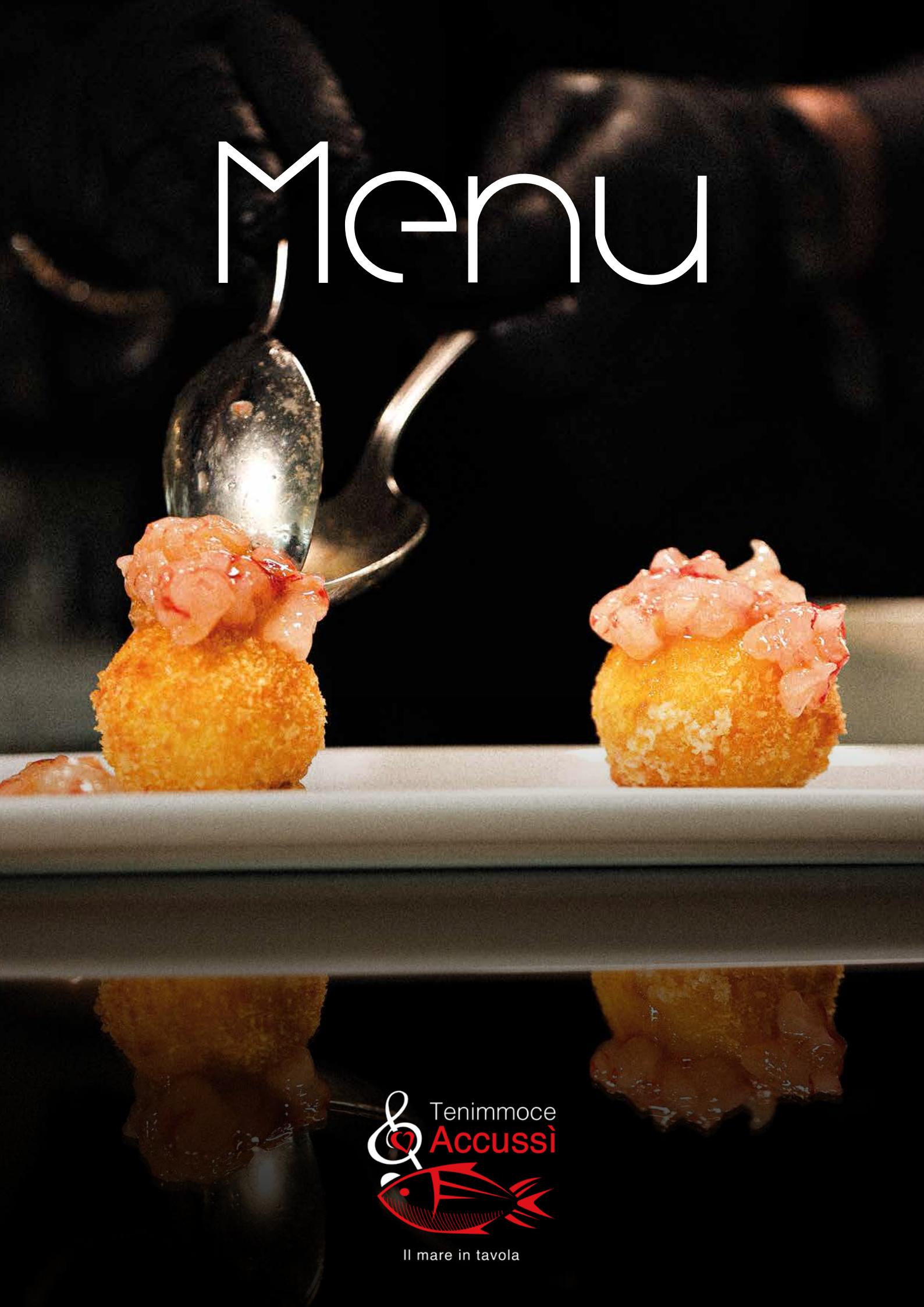
Menu



Tenimmoce Accussì

Il mare in tavola



LA NOSTRA STORIA

Siamo nati con un'idea semplice, ma potente: creare un posto dove ci si sente a casa, dove il cibo racconta storie e dove l'accoglienza è quella genuina, sincera, che arriva dritta al cuore. "Tenimmonce Accussì" non è solo un nome, è un modo di vivere. Un'espressione napoletana che significa "teniamoci così", perché per noi significa restare fedeli a chi siamo, ai sapori della nostra terra, alle tradizioni che abbiamo nel sangue. Fin dal primo giorno, abbiamo messo in tavola quello che amiamo di più: piatti autentici, fatti con ingredienti scelti con cura, nel rispetto della cucina partenopea più vera. Qui ogni portata racconta una storia, ogni profumo evoca ricordi, ogni boccone è un abbraccio. Negli anni siamo cresciuti, abbiamo accolto nuove idee, nuove persone, nuove esperienze. Ma una cosa non è mai cambiata: il nostro spirito. Quello che ci lega ai nostri ospiti, che ci fa sentire parte di una grande famiglia, che rende ogni serata qui un momento speciale. Tenimmonce accussì, sempre. Con lo stesso calore, la stessa passione, lo stesso amore che ci ha portati fino a qui. Perché la nostra storia è anche la vostra. E non vediamo l'ora di scriverne ancora un pezzo, insieme.



Tenimmoce
Accussì

Il mare in tavola

I Nostri Crudi

*GAMBERI *6*	6
*SCAMPI *9*	9
*FRUTTI DI MARE MISTI x2 persone *3*	30
*BON BOM x2 persone *6,7,2* *mozzarella di bufala impanata al panko e gambero crudo*	15
*TARTARE DI TONNO PINNA BLU *2,4,7,11* *crumble di mandorle, fragola e salsa al peperone agrodolce*	22
*TARTARE DI SALMONE *2,4,7* *crumble di nachos, philadelphia, salmone*	14
*PESCATO DEL GIORNO ***SASHIMI*** *4*	7 all'etto

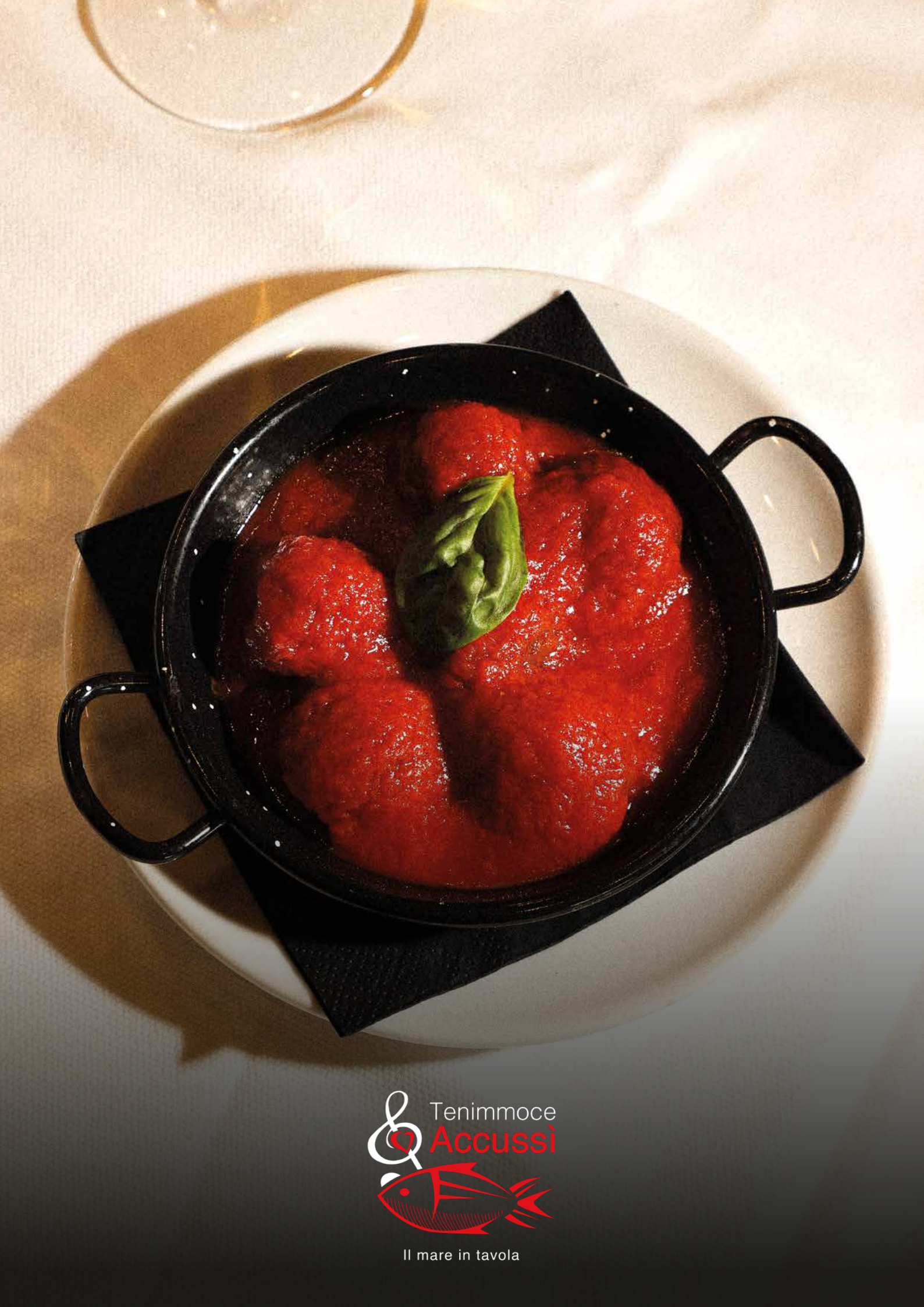
Selezione di Ostriche

*OSTRICA GILLARDEAU *3*	6
*OSTRICA REGAL ORO *3*	8
*OSTRICA PETER PAN *3*	5
*OSTRICA FRANCESE *3*	4
*OSTRICA TARBOURIECH *3*	8

Comunicare al personale di sala le allergie e le intolleranze

I prodotti della pesca somministrati crudi ,vengono abbattuti per garantire la qualità e la sicurezza ,ai sensi del REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04

coperto 3,5



Tenimmoce
Accussì

Il mare in tavola

Antipasti freddi

*INSALATA DI MARE *3* 14
polipo, calamaro, seppia

*ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO *7* 25
baguette quinoa e mirtilli, burro salato, acciughe

*ASTICE ALLA CATALANA x2 persone *6* 55

Antipasti caldi

*TONNO TONY x2 persone *4,2* 16
tonno ripieno di mozzarella su letto di friarielli

*BACCALA' FARCITO x2 persone *4,2* 12
baccala mantecato, ripieno di provola, pesto di basilico

SAUTE' DI VONGOLE VERACI x2 persone *3,7* 18

PARMIGIANA DI MARE x2 persone *2,6,3* 15
melanzane, besciamella, gamberi, scampi e calamari

TUNA ROLLS x2 persone *7,4,10* 16
rolls di tonno con sfoglia di riso, hedemame, tonno e salse orientali

POLPETTE DI PEZZOGNA x2 persone *11,4,7* 14
Con ragù, uva passa e basilico

GAMBERI MANDORLATI O PASTELLATI 2 PZ *6,7,11* 12

GAMBERI AL BRANDY 2 PZ *6,7* 12

Comunicare al personale di sala le allergie e le intolleranze

I prodotti della pesca somministrati crudi ,vengono abbattuti per garantire la qualità e la sicurezza ,ai sensi del REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04

coperto 3,5

Antipasti di terra

MOZZARELLA DI BUFALA *2*	3 all'etto
RICOTTA DI FUSCELLA *2*	7
PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE	14
FIORE DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA *2,7*	3,5
CARCIOFO ARROSTITO *2*	3,5
BRUSCHETTE E FRITTELLE DI ALGA *7*	3

Comunicare al personale di sala le allergie e le intolleranze

I prodotti della pesca somministrati crudi ,vengono abbattuti per garantire la qualità e la sicurezza ,ai sensi del REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04

coperto 3,5


Tenimmoce
Accussì
Il mare in tavola

I nostri Primi

*RISOTTO CON GAMBERI E LIMONE *6,2*	18
*RISOTTO ALLA PESCATORA *2,3,4,6*	20
*SPAGHETTI CON LE VONGOLE *7,3*	20
*SPAGHETTI CON RICCIO DI MARE *7,3*	25
*PASTA CON ASTICE *7,6*	27
*PASTA CON GRANCHIO GRANSEOLA *7,6*	27
*PASTA CON GRANCHIO PORRO *7,6*	27
*SPAGHETTO GENNY *7,2,4,6* *cacio, pepe, riccio, gambero crudo*	28
MEZZE MANICHE SPECIAL *4,7,2* *pescatrice, pomodorino giallo, provola, pesto di basilico*	22

I nostri Secondi

*PESCATO AL SALE SULLA BRACE *7,4*	7 all'etto
*PESCATO IN CROSTA DI PATATE *7,4*	7 all'etto
*PESCATO ALL' ACQUA PAZZA *4*	7 all'etto
*FRITTURA DI CALAMARO *7,3*	20
*FRITTURA DI PARANZA *7,4,6,3*	5 all'etto

Comunicare al personale di sala le allergie e le intolleranze

I prodotti della pesca somministrati crudi ,vengono abbattuti per garantire la qualità e la sicurezza ,ai sensi del REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04

coperto 3,5



Tenimmoce
Accussì

Il mare in tavola

I Nostri Crostacei

*ASTICE LOCALE *6* — 10 all'etto
pasta, alla brace, forno, catalana

*ASTICE CANADESE *6* — 7,5 all'etto
pasta, alla brace, forno, catalana

*ARAGOSTA LOCALE *6* — 17 all'etto
pasta, alla brace, forno, catalana

*CICALA LOCALE *6* — 17 all'etto
pasta, alla brace, forno, catalana

*GAMBERI CARABINEROS *6* — 16 all'etto
pasta, alla brace, forno, catalana

*SCAMPI REALI *6* — 15 all'etto
pasta, alla brace, forno, catalana

Comunicare al personale di sala le allergie e le intolleranze

I prodotti della pesca somministrati crudi ,vengono abbattuti per garantire la qualità e la sicurezza ,ai sensi del REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04

coperto 3,5


Tenimmoce
Accussì
Il mare in tavola

I Contorni

*PATATE AL FORNO 6

*INSALATA MISTA 5

*VERDURE GRIGLIATE 5

Frutta

*FRUTTA TENIMMOCE ACCUSSI 15
misto di frutta fresca, frutta esotica, sorbetto tenimmoce accussi

*FRUTTA FRESCA 10
misto di frutta fresca, sorbetto tenimmoce accussi

*SORBETTO TENIMMOCE ACCUSSI 5

Dolci

*BABA' *7,14* 7

*TIRAMISU' *7,2,14* 7

*CHEESECAKE VARI GUSTI *7,2,14* 7

*SCOMPOSTA MILLEFOGLIE *7,14* 7
nutella, crema e amarena

*CORNETTO TENIMMOCE ACCUSSI *7,2,14* 4
crema di marscapone, nutella

*PAN DI STELLE *7,2,14* 7

Comunicare al personale di sala le allergie e le intolleranze

I prodotti della pesca somministrati crudi ,vengono abbattuti per garantire la qualità e la sicurezza ,ai sensi del REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04

coperto 3,5

Selezione Gin

GIN MONKEY 47 (Germania – VOL. 47%) 11

colore chiaro. Un gin che si contraddistingue per delicate note speziate e per una profumazione floreale spiccata. In bocca si presenta con classici sentori di ginepro accompagnati da note balsamiche di pino, menta piperita, eucalipto e lavanda. Continua poi al gusto una speziatura di pepe, semi di finocchio, anice stellato, agrumi e frutti rossi e il finale si conclude con la mandorla amara. Un gin bilanciato ma nello stesso momento complesso e armonioso.

GIN TENJAKU (Giappone – VOL. 37.5%) 7

colore chiaro. Un gin che si presenta con delicati profumi di ginepro accompagnato da note floreali e di frutta agrumata. Al palato risulta elegante con un ottimo equilibrio tra le note fresche e le note calde dell'alcool. Un gin capace di trasmettere lo spirito zen giapponese, portano l'essere umano in pace e armonia con gli elementi.

GIN THE GARDENER (Francia – VOL. 42%) 9

colore chiaro. Il Gardener è un gin morbido e rinfrescante con profumi piacevoli di ginepro e con uno sfondo ben bilanciato di agrumi, ribes nero e menta. Al palato si percepisce un perfetto equilibrio tra ginepro e agrumi.

GIN PETER IN FLORENCE LOND.DRY (Toscana VOL. 43%) 10

colore chiaro. Al naso Peter in Florence sprigiona note di ginepro perfettamente bilanciate con delicati sentori floreali. Anche al palato l'ottima armonia delle botaniche fa sì che il gusto dei componenti si fonda in una unica sintonia di note, dove a prevalere è il ginepro unito armoniosamente coi freschi sentori degli agrumi e dei fiori, bilanciati con le spezie per un risultato corposo e armonico.

Comunicare al personale di sala le allergie e le intolleranze

I prodotti della pesca somministrati crudi ,vengono abbattuti per garantire la qualità e la sicurezza ,ai sensi del REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04

coperto 3,5

Selezione Gin

GIN MC LUXURY LOND. DRY (Campania - VOL. 42%) 8

di colore bianco cristallino; al naso si percepiscono subito note balsamiche di ginepro e spezie, che lasciano il posto successivamente a quelle più fresche degli agrumi. Al palato il gusto risulta corposo e deciso, leggermente amaricante e balsamico con un finale suadente e persistente.

Toniche

TONICA LE TRIBUTE WATER (Barcellona) 5

le Tribute tonic water, grazie alla distillazione di citronella contenuta nell'acqua, ha un sapore unico; l'acqua proviene da una sorgente naturale di proprietà della distilleria e, filtrata attraverso un processo di osmosi inversa, diventa demineralizzata, insapore e purissima. La sua leggera amarezza e gli aromi di limone e pompelmo diventano un piacevole formicolio, accompagnato anche da sottili sfumature di rosmarino.

Comunicare al personale di sala le allergie e le intolleranze

I prodotti della pesca somministrati crudi ,vengono abbattuti per garantire la qualità e la sicurezza ,ai sensi del REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04

coperto 3,5

Bevande

ACQUA S. BENEDETTO PREMIUM 65 cl *naturale*	4
ACQUA S. BENEDETTO PREMIUM 65 cl *frizzante*	4
COCA COLA VETRO 33 CL	3,5
COCA COLA ZERO VETRO 33 CL	3,5
FANTA VETRO 33 CL	3,5

Comunicare al personale di sala le allergie e le intolleranze

I prodotti della pesca somministrati crudi ,vengono abbattuti per garantire la qualità e la sicurezza ,ai sensi del REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04

coperto 3,5

Intolleranze e allergeni

Per qualsiasi intolleranza e/o allergeni, rivolgersi al personale di sala

1 ARACHIDI E DERIVATI
snack confezionati, crema e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

2 LATTE E DERIVATI
ogni prodotto in cuii viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

3 MOLLUSCHI
canestgrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc.

4 PESCE
prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

5 SESAMO
semi interi usati per il pane, farine, anche se in minima percentuale

6 CROSTACEI
marini e d'acqua dolce, gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

7 GLUTINE
cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

8 SENAPE
si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

9 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc.

10 SOIA
prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

11 FRUTTA A GUSCIO/SECCA
mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

12 LUPINI
presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farina e similari

13 SEDANO
sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

14 UOVA E DERIVATI
uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo