



ANTIPASTI

- Parmigiana di Melanzane € 10,00
Melanzane Fritte, Pomodoro, Fiordilatte, Parmigiano Reggiano Dop, Olio Evo Italiano e Basilico Fresco.
Mezza Bufala Dop € 18,00
500 gr. di Mozzarella di Bufala Campana Dop con Pomodori Datterini, Olio EVO Italiano, Origano e Basilico Fresco.
Crudo e Bufala € 12,00
Crudo di Parma Dop e Mozzarella di Bufala Campana Dop.
Fiori di Zucca Ripieni € 9,00
Farciti con Ricotta, Provola, Sale e Pepe e serviti con Salsa Sorbillo.
I Fritti € 12,00
2 Crocchè (100% Patate), 1 Frittatina con Pasta di Gragnano e Verdure in Tempura.
Mozzarella in Carrozza € 7,50
Fiordilatte, Pane, Latte, Sale, Pepe, Uova e Pangrattato
Calamarelle\* Fritte € 9,50
Un antipasto di mare semplicissimo e sfizioso, perfetto per iniziare in ogni occasione.
Sauté di Vongole Veraci € 16,00
Servite con Crostini Aromatizzati.
Polpo\* con Patate all'Insalata € 14,00
Condito con una Citronette al Prezzemolo.

PRIMI

- Pasta e Patate € 10,00
Pasta Mista con Patate e Provola Affumicata, con aggiunta di Tocchetti di Prosciutto di Parma Dop e Parmigiano Reggiano Dop.
Scarpariello di Casa Sorbillo € 12,00
Ziti Tagliati, Pomodori Rossi, Pecorino Romano Dop, Parmigiano Reggiano Dop e Peperoncino.
Gnocchi alla Sorrentina € 10,00
Gnocchi di Patate, serviti con Salsa di Pomodoro, Fiordilatte, Parmigiano Reggiano Dop e Basilico.
La Genovese € 12,00
Pasta con Ragù di Cipolla e Carne di Manzo.
Fusilli alla Nerano € 12,00
Dalla Baia di Nerano. Fusilli con Zucchini e Provolone del Monaco.
Gnocchi con Vongole e Fiori di Zucca € 16,00
Gnocchi di Patate, Fiori di Zucca e Vongole Veraci
Paccheri allo Scoglio € 18,00
Tutto il sapore del mare in unico piatto.
Carbonara € 14,00
Mezze Maniche, Guanciale, Pecorino Romano Dop, Tuorlo d'Uovo, Pepe Nero.

SECONDI

CARNE

- Polpette al Ragù € 11,00
Carne di Manzo, Pane e Parmigiano Reggiano Dop affogata nel Sugo di Pomodoro. Zia Esterina le preparava spesso.
Salsiccia e Friarielli € 12,00
Salsiccia di Maiale tagliata a punta di coltello e Friarielli saltati in padella con Aglio, Olio e Peperoncino. Un must.
Straccetti di Manzo € 14,00
Straccetti di Manzo, Rucola, Pomodorini Datterini e Scaglie di Parmigiano.
Chicken Steak € 14,00
Bistecca di Pollo alla griglia con Patate al forno e Verdure alla griglia
Cotoletta alla Milanese 26,00
Un classico. Tradizione e Innovazione.

PESCE

- Frittura Gamberi e Calamari\* € 18,00
Serviti con Insalata Mista.
Polpo\* alla Griglia € 18,00
Servito su Crema di Patate.
Calamari\* alla Griglia € 18,00
Calamari Grigliati serviti con Misticanza di stagione.

INSALATE

- Tonnetto € 12,00
Insalata Mista, Tonnetto Callipo, Olive Nere, Pomodorini Freschi.
Caprese € 12,00
Tagliata di Mozzarella di Bufala Campana Dop con Pomodoro, Origano ed Olio Evo Italiano.
Insalata di Bresaola € 12,00
Rucola, Bresaola e Scaglie di Parmigiano Reggiano Dop e Citronette di Limone.
Insalata di Pollo € 12,00
Straccetti di Pollo, Crostini di Pane, Scaglie di Parmigiano Reggiano Dop e Salsa Caesar.

CONTORNI

- Friarielli € 6,00
Saltati in padella con Aglio, Olio e Peperoncino.
Scarole € 6,00
Saltate in padella con Aglio, Olio, Olive e Capperi.
Patate Fritte\* € 6,00
Patate al Forno € 6,00
Verdure Grigliate € 6,00

LE PIZZE CONSIGLIATE DI CASA SORBILLO

- Casa Sorbillo € 14,00
Fiordilatte, Ombra di Pomodoro di Agricoltura Biologica, Prosciutto Crudo di Parma Dop "Villani", Burrata, Olio EVO Italiano, Basilico Fresco.
Margherita € 9,40
Pomodoro di Agricoltura Biologica, Fiordilatte "Latteria Sorrentina", Olio EVO Italiano e Basilico Fresco.
Bufala € 12,40
Pomodoro di Agricoltura Biologica, Mozzarella di Bufala Campana, Parmigiano Reggiano "Malandrone 1477" (36 mesi), Olio EVO Italiano e Basilico Fresco.
Salame Napoli (anche con l'aggiunta di peperoncino) € 11,20
Pomodoro di Agricoltura Biologica, Salame Artigianale Faicchio, Fiordilatte "Latteria Sorrentina" e Olio EVO Italiano.
Margherita Gialla "Massimo Bottura" (dedicata allo chef) € 13,00
Pomodorini Gialli "Pacchetelle" del Vesuvio, Provola Affumicata, Conciato Romano (il Formaggio più Antico d'Italia), Olio EVO Italiano.
Pizza Dell'Alleanza € 12,50
Pomodoro di Agricoltura Biologica, Fiordilatte "Latteria Sorrentina", Salsiccia Rossa stagionata di Castelpoto (leggermente piccante), Cacioricotta di Capra Cilentana Azienda Agricola "I Filadelfi" 1828, Olio EVO Italiano e Basilico Fresco.
Mortadella Bologna IGP "La Santo" Villani € 12,90
Mortadella Bologna IGP "La Santo" Villani in Vescica Naturale legata a mano e cotta lentamente come da tradizione, Pesto di Pistacchio, Fiordilatte "Latteria Sorrentina", Olio EVO Italiano e Basilico Fresco.
Bufala Cotto e Parmigiano € 14,40
Mozzarella di Bufala Campana, Prosciutto Cotto Nazionale, Parmigiano Reggiano (36 Mesi), Olio EVO Italiano, Basilico Fresco.
Prosciutto Crudo di Parma € 13,90
Prosciutto Crudo di Parma DOP (stagionato 18 mesi), Pomodorini Freschi, Provola Affumicata, Rucola Fresca, Scaglie di Parmigiano "Malandrone 1477" (stagionato 36 mesi), Olio EVO Italiano.
Calabrese € 11,20
'Nduja di Spilinga (Az. Artigiano della 'Nduja), Pomodoro Bio, Fiordilatte "Latteria Sorrentina", Olio EVO Italiano e Basilico Fresco.
Salsiccia e Friarielli € 13,40
Salsiccia Fresca di Maiale, Friarielli Saltati in Padella con Peperoncino, Provola Affumicata, Basilico Fresco.

DOLCI & FRUTTA

- Il Tiramisu di Zia Esterina
Antica ricetta Sorbillo € 7,00
Sorbella Cheesecake alla Nutella, Biscotto con Crema al Formaggio e Nutella € 7,00
Tortino al Cioccolato dal cuore morbido\* € 7,00
Il Babà più Buono\* di Casa Irifante € 7,00
Cannolo Sbagliato Crema di ricotta, Frutta candita, Gocce di Cioccolato e Cialda Croccante € 7,00
Crostata della Nonna Pasta Frolla con Crema di Pistacchio ed Amarene € 7,00

BIBITE

- Acqua Naturale Panna 45 cl 2,70
Acqua Gassata San Pellegrino 45 cl 2,70
Coca Cola 33 cl 3,70
Coca Cola Zero 33 cl 3,70
Fanta 33 cl 3,70
Chinotto Luria 27,5 cl 3,70
Sprite 33 cl 3,70
Estathè al Limone 33cl 3,70
Infuso Naturale di foglie di The' Nero con estratto di succo di limone
Estathè alla Pesca 33cl 3,70
Infuso Naturale di foglie di The' Nero con estratto di succo di pesca

BIRRE

- Peroni Nastro Azzurro alla Spina 20cl 3,50 40cl 6,00
Peroni Nastro Azzurro 50cl 6,00
Peroni Nastro Azzurro Stile Capri 33cl 6,50
Peroni Nastro Azzurro Zero (Senza Alcool) 33cl 5,00
Peroni Gran Riserva Rossa 50cl 7,00
Peroni Gran Riserva Bianca 50cl 7,00
Peroni Doppio Malto 50cl 7,00
Pilsner Urquell 33cl 7,00
St. Stefanus Blonde 33cl 7,00
"Sorbillo" Nazionale Baladin 33 cl 6,50

VINO CASA SORBILLO

- Falanghina del Sannio Casa Sorbillo 75cl 16,00
Aglianico del Sannio Casa Sorbillo 75cl 16,00
Vino al Calice 5,00

VINI ROSSI

- Primitivo Moio '57 30,00
Cantina Moio
Aglianico del Vulture 27,00
Synthesi Paternoster
Aglianico del Cilento 27,00
Bacioilcielo De Conciliis
Aglianico Rosato Vetere Paestum 30,00
San Salvatore
Brunello di Montalcino 65,00
Castelgiocondo Frescobaldi
Barbera D'Alba Pio Cesare 30,00
Valpolicella Allegrini 27,00
Amarone Allegrini 60,00
Tignanello Antinori 150,00

VINI BIANCHI

- Chardonnay Jermann 35,00
Gewurstraminer Colterenzio 30,00
Tramonti Bianco 30,00
Tenuta San Francesco
Sauvignon Bastianich 30,00
Pecorino Pasetti 30,00
Fiano di Avellino Nativ 28,00
Greco di Tufo Nativ 28,00
Fontanavecchia Falanghina del Sannio DOP Taburno 22,00

BOLLICINE

- Calice Spumante 6,00
Brut Sorbillo/Rosé Sorbillo 18,00
Bortolomiel Prosecco Valdobbiadene 24,00
Franciacorta Rosé - Contadi Castaldi 35,00
Franciacorta Brut - Contadi Castaldi 30,00
Moet e Chandon Brut 110,00

LIQUORI & CAFFÈ

- Limoncello Villa Massa di Sorrento 4,00
Acqua di Cedro Nardini Raffinato liquore al cedro dalle fresche note agrumate 4,00
Nucillo 'e Curti Liquore di Noci del Vesuvio 4,00
Passito Sicilia di Moscato Bianco Igp Colosi 4,00
Amaro Vivese® Napoli 4,00
Grappa Nardini Grappa bianca di vinacce fresche plurivintage distillate con 3 alambicchi differenti 4,00
Grappa Riserva Nardini Invecchiata 3 anni in botte di Rovere di Slavonia 5,00
Caffè Espresso 2,00
Decaffeinato 2,50
Spritz Sorbillo Acqua di Cedro Nardini, Spumante Sorbillo e Soda 7,00



N.B. Gentile cliente, ti informiamo che alcuni prodotti possono essere congelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

Gentile Cliente,
Allo scopo di ottemperare a quanto previsto dal regolamento dell'Unione Europea 1169/2011, secondo cui è necessario indicare l'eventuale presenza dei 14 principali nutrienti fonti di allergie, Vi preghiamo di rivolgervi al nostro Direttore o al Caposala che saranno lieti di fornirvi tutte le informazioni necessarie.



- NAPOLI
GINO E TOTO SORBILLO PIZZERIA - Via dei Tribunali 31/32
GINO SORBILLO LIEVITO MADRE AL MARE - Via Partenope 1
SORBILLO GOURMAND - Via Partenope 3
SORBILLO LA PICCOLINA - Via Toledo 256
ANTICA PIZZA FRITTA DA ZIA ESTERINA SORBILLO - Piazza Trieste e Trento 53
ANTICA PIZZA FRITTA DA ZIA ESTERINA SORBILLO - Via dei Tribunali 35
ANTICA PIZZA FRITTA DA ZIA ESTERINA SORBILLO SPACCANAPOLI - Via Nilo 26/D angolo Piazzetta Nilo 14
LA CASA DELLA PIZZA - Piazza Navirelli 9
ROMA
GINO SORBILLO LIEVITO MADRE A ROMA - Piazza Augusto Imperatore 46/48
GINO SORBILLO GOURMAND ROMA - RINASCENTE 6° piano, Via del Tritone 61
MILANO
GINO SORBILLO LIEVITO MADRE AL DUOMO - Largo Corsia dei Servi 11
CASA SORBILLO VOL. 1 - Largo Corsia dei Servi 11
CASA SORBILLO VOL.2 - Via Agnello 18
CASA SORBILLO VOL.3 - Piazza XXV Aprile 12
GINO SORBILLO LIEVITO MADRE ISOLA - Via Borsieri 25
SORBILLO GOURMAND 1 - Via Ugo Foscolo 1
SORBILLO GOURMAND 2 - Via Montevideo 4
ANTICA PIZZA FRITTA DA ZIA ESTERINA SORBILLO - Via Agnello 19
TORINO
GINO SORBILLO LIEVITO MADRE TORINO - Via Bruno Buozzi 3
GENOVA
GINO SORBILLO LIEVITO MADRE A GENOVA - Piazza Della Vittoria 65/R
MIAMI
GINO SORBILLO MIAMI - 100 Collins Ave, Miami Beach
TOKYO
GINO SORBILLO TOKYO - 3 Chome-2-1 Nihonbashimurokami, Chuo City