www.sorbillo.it

GLI ANTIPASTI

Mezza Bufala *(consigliata per 2 persone)* **€ 18,00**
1/2 kg. di Mozzarella di Bufala DOP con Pomodorini Datterini, Olio EVO Italiano, Origano e Basilico Fresco.

Crudo e Bufala DOP *(consigliata per 2 persone)* **€ 12,00**
Crudo di Parma DOP e Mozzarella di Bufala Campana DOP.

Fiori di Zucca Ripieni ('E sciurilli mbuttunati) € 9,00
Ripieni di Ricotta, Provola e Pepe.

I Fritti € 12,00 *(consigliati per 2 persone)*
2 Crocchè (100% Patate), 1 Frittatina con Pasta di Gragnano e Verdure in Tempura.

Mozzarella in carrozza € 7,50
Fiordilatte, Pane, Latte, Farina, Uova, Sale e Pepe.

Parmigiana di Melanzane € 10,00
Melanzane Fritte, Pomodoro, Fiordilatte, Parmigiano Reggiano Dop, Olio Evo Italiano e Basilico Fresco.

PIZZE DELLA TRADIZIONE

Marinara € 7,40
Pomodoro di Agricoltura Biologica, Origano, Aglio, Olio EVO Italiano e Basilico Fresco.

Margherita € 9,40
Pomodoro di Agricoltura Biologica, Fiordilatte e Olio EVO Italiano.

Margherita Doppia Mozzarella € 10,70
Pomodoro di Agricoltura Biologica, Doppio Fiordilatte, Olio EVO Italiano.

Bufala DOP € 12,40
Pomodoro di Agricoltura Biologica, Mozzarella di Bufala Campana DOP Parmigiano Reggiano DOP, Olio EVO Italiano e Basilico Fresco.

Pomodorino del Piennolo del Vesuvio € 10,90
Pacchetelle di Pomodorino del "Piennolo del Vesuvio" DOP, Provola Affumicata, Parmigiano Reggiano DOP, Olio EVO Italiano e Basilico Fresco.

Pesto di Basilico *(Roberto Panizza)* **€ 12,20**
L'originale Pesto Fresco Genovese "Rossi 1947" (con Basilico Genovese DOP), Pomodorini Freschi, Provola Affumicata e Basilico Fresco.

Prosciutto Crudo di Parma DOP € 13,90
Prosciutto Crudo di Parma DOP (stagionato 18 mesi), Pomodorini Freschi, Provola Affumicata, Rucola Fresca, Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e Olio EVO Italiano.

Carrettiera € 13,40
Salsiccia Fresca di Maiale, Friarielli saltati in padella con Peperoncino, Provola Affumicata e Basilico Fresco.

Salame Napoli *(anche con l'aggiunta di peperoncino)* **€ 11,20**
Pomodoro di Agricoltura Biologica, Salame Artigianale Napoli "Villani", Fiordilatte, Olio EVO Italiano e Basilico Fresco.

PIZZE DI CASA SORBILLO

La Margherita di Gino Sorbillo € 10,00
Pomodoro Bio, Fiordilatte Agerola, Bufala Campana Dop, Con Cornicione Cremoso di Cacioricotta, Olio Evo, Basilico Fresco.

Casa Sorbillo € 14,00
Fiordilatte, Ombra di Pomodoro Bio, Prosciutto Crudo di Parma Dop "Villani", Burrata, Olio EVO Italiano, Basilico Fresco.

Pizza Dell'Alleanza *(dei presidi Slow Food)* **€ 12,50**
Pomodoro di Agricoltura Biologica, Fiordilatte, Salsiccia Rossa stagionata di Castelpoto (leggermente piccante), Cacioricotta di Capra Cilentana Azienda Agricola "I Filadelfi" 1828, Olio EVO Italiano e Basilico Fresco.

Margherita Gialla "Massimo Bottura" *(dedicata allo chef)* **€ 13,00**
Pomodorini Gialli "Pacchetelle" del Vesuvio, Provola Affumicata, Conciato Romano (il Formaggio più Antico d'Italia) e Olio EVO Italiano.

Bufala DOP, Cotto e Parmigiano € 14,40
Mozzarella di Bufala Campana DOP, Prosciutto Cotto Nazionale "Villani", Parmigiano Reggiano DOP, Olio EVO Italiano e Basilico Fresco.

Bufala DOP e Pancetta al Pepe Nero € 13,40
Pomodoro di Agricoltura Biologica, Mozzarella di Bufala Campana, Pancetta al Pepe Nero "Villani" di Carne Italiana selezionata, Olio EVO Italiano e Basilico Fresco.

Calabrese € 11,20
'Nduja di Spilinga (Bellantone), Pomodoro di Agricoltura Biologica, Fiordilatte, Olio EVO Italiano e Basilico Fresco.

Cetara *(Piccolo Borgo Marinaro ai piedi del Monte Falerio)* **€ 13,40**
Pacchetelle di Pomodorino del "Piennolo del Vesuvio" DOP (o ciliegino Siciliano s. disp.), Alici di Cetara "Delfino Battista", Olive Nere, Capperi, Provola Affumicata, Origano, Olio EVO Italiano e Basilico Fresco.

Quattro Formaggi con Miele al Tartufo € 13,90
Ricotta fresca, Fiordilatte, Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, Conciato Romano (il Formaggio più Antico d'Italia), Miele al Tartufo e Basilico Fresco.

Salsiccia e Patate € 13,40
Salsiccia tagliata a punta di coltello, Provola Affumicata, Patate Novelle, Rosmarino e Olio EVO Italiano.

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, Olio EVO Italiano e Basilico Fresco.

Cotto e Funghi € 14,20
Fiordilatte, Prosciutto Cotto Nazionale Villani, Funghi, Olio Evo Italiano e Basilico Fresco.

Cicoli Ricotta e Pepe € 11,20
Fiordilatte, Ricotta Fresca, Cicoli, Pepe Nero, Olio Evo Italiano e Basilico Fresco.

Calzone Classico Aperto € 12,40
Pomodoro di Agricoltura Biologica, Fiordilatte, Ricotta fresca, Salame Napoli "Villani", Pepe Nero, Olio EVO Italiano e Basilico Fresco.

Calzone Scarole € 11,90
Scarole, Provola, Olive Nere, Capperi sotto Sale, Alici di Cetara "Delfino Battista", Sale e Olio EVO Italiano.

Pizza Ananas € 10,50
Pizza Bianca (*senza pomodoro*) con Provola Affumicata dei Monti Lattari, Ananas Leggermente Caramellato, Scagliette di Cacioricotta Affumicata di Bufala del Cilento, Basilico Fresco e Olio Evo.

I PRIMI DI CASA SORBILLO

Gnocchi alla Sorrentina € 10,00
Gnocchi di Patate, Pomodoro di Agricoltura Biologica, Fiordilatte, Parmigiano Reggiano DOP e Basilico Fresco.

Pasta e Patate con Provola € 10,00
Pasta mista, Patate, Provola, Tocchetti di Prosciutto di Parma DOP, Parmigiano Reggiano DOP "Malandrone 1477", Pecorino Romano DOP, Olio EVO Italiano e Basilico Fresco.

Carbonara € 14,00
Mezze Maniche, Guanciale, Pecorino Romano Dop, Tuorlo d'uovo, Pepe Nero.

Scarpariello di Casa Sorbillo € 12,00
Ziti Tagliati, Pomodori Rossi, Pecorino Romano Dop, Parmigiano Reggiano Dop e Peperoncino.

Lasagna Classica al Ragù € 15,00
Pasta all'Uovo condita con Ragù di Pomodoro, Carne di Manzo trita, Ricotta e Fiordilatte.

SECONDI

Polpette al Ragù € 11,00
Carne di Manzo, Pane e Parmigiano Reggiano Dop affogata nel Sugo di Pomodoro. Zia Esterina le preparava spesso.

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.

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.

Involtini Messinesi di Macelleria da Roberto € 13,00
involtino di Carne di Manzo, Formaggio, prezzemolo, Aglio e Pangrattato
Serviti con Patate al forno.

CONTORNI

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

LE NOSTRE INSALATE

Italia € 12,00
Rucola Fresca, Pomodorini Freschi e Mozzarella di Bufala Campana DOP da 120 gr.

Tonnetto € 12,00
Insalata Mista con Tonno Callipo, Olive Nere, Mais e Pomodorini Ciliegini.

Caesar Salad € 12,00
Straccetti di Pollo, Crostini di Pane, Scaglie di Parmigiano Reggiano Dop, Salsa Caesar.

Caprese € 12,00
Tagliata di Mozzarella di Bufala Campana DOP e Pomodorini Cuore di Bue, Origano, Olio EVO Italiano e Basilico Fresco.

I DOLCI

Tagliata di Ananas € 7,00
Il Tiramisù di Zia Esterina Antica Ricetta Sorbillo **€ 7,00**
Tortino al cioccolato* Soufflé al cioccolato con cuore morbido **€ 7,00**
Cannolo Sbagliato € 7,00 Crema di Ricotta, Frutta Candita, Gocce di Cioccolato e Cialda Croccante.
Sorbella Cheesecake alla **nutella**, Biscotto con Crema al Formaggio e **nutella € 7,00**
Il Babà* più Buono di Casa Infante **€ 7,00**

LE BIBITE

Acqua Nat Panna 45 cl **€ 2,70**
Acqua Gas 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 Lurisia 27,5 cl **€ 3,70**
Sprite 33 cl **€ 3,70**

Estathè al Limone 33cl **€ 3,70**
Infuso Naturale di foglie di Thè Nero con estratto di succo di limone
Estathè alla Pesca 33cl **€ 3,70**
Infuso Naturale di foglie di Thè Nero con estratto di succo di pesca

LE BIRRE

Peroni Nastro Azzurro alla Spina
20cl **€ 3,50** 40cl **€ 6,00**
Peroni Nastro Azzurro
(Italia Lager di Qualità Superiore con Mais Nostrano) 50cl **€ 6,00**
Peroni Nastro Azzurro Stile Capri
(Leggerissime note di scorza essiccata di limoni italiani e un leggero tocco di foglie di ulivo) 33cl **€ 6,50**
Peroni Nastro Azzurro Zero (Senza Alcool) 33cl **€ 5,00**
Peroni Doppio Malto (100% Puro Malto Italiano Bronzato) 50cl **€ 7,00**

Peroni Gran Riserva Rossa
(Ambrata Puro Malto 100% Italiano) 50cl **€ 7,00**
Peroni Gran Riserva Bianca
(Weizen) 50cl **€ 7,00**
Pilsner Urquell (Rep. Ceca, la prima birra chiara al mondo) 33cl **€ 7,00**
St. Stefanus Blonde (Belgio, D'Abbazia, non pastorizzata rifermenta in bottiglia) 33cl **€ 7,00**
"Sorbillo" Nazionale Baladin
(100% Italiana ottenuta da materie prime nazionali) 33 cl **€ 6,50**

BOLLICINE

Calice di Spumante € 6,00
Brut Sorbillo € 18,00
Rosé Sorbillo € 18,00
Bortolomiol Prosecco Valdobbiadene **€ 24,00**
Franciacorta Rosé Contadi Castaldi **€ 35,00**
Franciacorta Brut Contadi Castaldi **€ 30,00**
Moët & Chandon Brut € 110,00

VINO CASA SORBILLO

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

VINI BIANCHI

Chardonnay Jermann **€ 35,00**
Gewurstraminer Colterenzio **€ 30,00**
Sauvignon Bastianich **€ 30,00**
Tramonti Bianco Tenuta San Francesco **€ 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**

VINI ROSSI

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

I LIQUORI E CAFFÈ

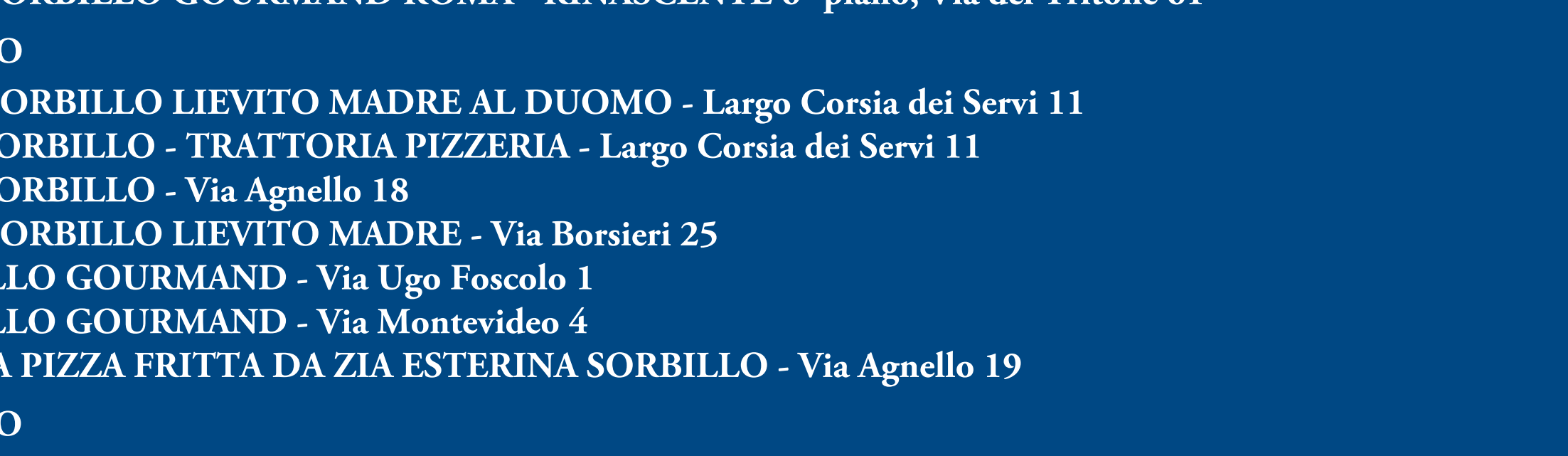
Limoncello Villa Massa di Sorrento **€ 4,00**
Acqua di Cedro Nardini Raffinato liquore al cedro dalle fresche note agrumate **€ 4,00**
Nucillo 'e Curti Liquore di Noci del Vesuvio **€ 4,00**
Passito Sicilia di Moscato Bianco Igp Colosi **€ 4,00**
Amaro Vivese® Napoli **€ 4,00**
Grappa Nardini Grappa bianca di vinacce fresche plurivitigno 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**

Coperto € 2,50

N.B. alcuni ingredienti potrebbero terminare o essere sostituiti. Ci scusiamo anticipatamente.
A Richiesta Disponibile Fiordilatte senza Lattosio.

Gentile Cliente, allo scopo di ottemperare a quanto previsto del 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 neccessarie.

**Gentile cliente,*
La informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati 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.



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

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 - TRATTORIA PIZZERIA - Largo Corsia dei Servi 11
CASA SORBILLO - Via Agnello 18
GINO SORBILLO LIEVITO MADRE - Via Borsieri 25
SORBILLO GOURMAND - Via Ugo Foscolo 1
SORBILLO GOURMAND - 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 Nihonbashimuromachi, Chuo City