




VORSPEISEN

- | | | | |
|----|--|--|---------|
| 10 | Auberginen Auflauf Parmigiana |  | 14,00 € |
| | Auberginen, Tomate, Parmesan Käse, Fiordilatte Käse, bio natives Olivenöl extra, frisches Basilikum | | |
| 20 | Crudo e Bufala DOP |  | 14,00 € |
| | Parmaschinken und Büffelmozzarella g.U | | |
| 30 | Mozzarella in Carozza |  | 9,00 € |
| | Fiordilatte-Käse, Brot, Eier, Salz, Pfeffer, Milch, Paniermehl | | |
| 40 | Zucchini Blüten |  | 11,00 € |
| | Frittierte Zucchini Blüten in Backteig gefüllt mit Ricotta Käse, Provola Käse, Pfeffer, Salz und Sorbillo Soße | | |
| 50 | Gemischt frittiertes Gericht | | 14,00 € |
| | (für 2 Personen geeignet) 2 Kartoffelkroketten, 1 Frittata aus Pasta, Gemüse in Tempura | | |
| 60 | Gebratene Tintenfische* | | 14,00 € |
| 70 | 3 Montanarine (Gebratene Pizzen) | | 10,00 € |
| | 1 - Tomate und Parmigiano Käse 1 - Pesto und Kirschtomaten 1 - Gelbe Tomaten und Sardellen | | |

- | | | |
|--|--|----------------|
| 80 Halbe Büffelmozzarella (für 2 Personen geeignet) 1/ 2 kg. Büffelmozzarella mit Kirschtomaten, nativem Olivenöl extra, Oregano und frischem Basilikum |   | 20,00 € |
| 90 Burrata e Friarielli Angebratener Stängelkohl mit Burrata- Käse und Brot Croutons |  | 15,50 € |
| 110 Krake* mit Kartoffeln in Salat gewürzt mit Petersilie-Citronette | | 17,00 € |

ERSTE GÄNGE

- | | | |
|-----|---|---------|
| 120 | Kartoffel-Gnocchi nach Sorrentina Art ✓ | 14,00 € |
| | Hausgemachte Gnocchi mit Tomatensoße, Fiordilatte Käse, Parmesan Käse, Basilikum | |
| 130 | Carbonara | 16,50 € |
| | Mezze maniche, Backenspeck, Pecorino romano Schafskäse g.U, Eigelb, schwarzer Pfeffer | |
| 140 | Cacio e Pepe ✓ | 16,50 € |
| | Mezze maniche, Pecorino romano Schafskäse g.U, schwarzer Pfeffer | |
| 150 | Scarpariello Casa Sorbillo ✓ | 16,00 € |
| | Nudelgerichte mit roten Kirschtomaten, Pecorino romano Schafskäse, Parmigiano Reggiano Käse g.U, Chili | |
| 160 | Ragù Bolognese | 16,00 € |
| | Pasta, Rindfleisch, Tomatensoße, Zwiebeln, Möhren, Sellerie, schwarzer Pfeffer | |
| 170 | Risotto alla Milanese ✓ | 22,00 € |
| | Reis mit Safran, Parmigiano Reggiano Käse, Zwiebel | |

SALATTELLER

- | | | |
|--|--|----------------|
| 200 Tonnetto | | 12,00 € |
| Gemischter Salat, Callipo Thunfisch, Schwarze Oliven, Frische Kirschtomaten | | |
| 210 Caprese |   | 12,00 € |
| Büffelmozzarella g.U, Tomate, Oregano und italienisches natives Olivenöl extra | | |
| 220 Insalata di Bresaola | | 12,00 € |
| Rucola, Bresaola, Parmesan Käse g.U, Zitrone-Citronette | | |
| 230 Caesar Salad | | 12,00 € |
| Hähnchengeschnetzeltes, Brot Croutons, Parmesan Käse g.U, Caesarsoße | | |

BEILAGEN

- | | | | |
|-----|---|--|--------|
| 240 | Gegrilltes Gemüse |  | 6,50 € |
| 250 | Eskariol in der Pfanne angebraten mit Knoblauch, Öl, Oliven und Kapern |  | 6,50 € |
| 260 | Angebratener Stängelkohl mit Knoblauch, Öl und Chili |  | 6,50 € |
| 270 | Pommes frites* |  | 6,50 € |
| 280 | Gebackene Kartoffeln |  | 6,50 € |

HAUPTGÄNGE

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 290 | Frikadellen mit neapolitanischer Fleischsoße | 13,50 € |
| | Rindfleisch, Brot, Parmigiano Reggiano Käse g.U, Tomatensoße | |
| 300 | Rindfleisch Geschnetzeltes | 16,00 € |
| | Rindfleisch Geschnetzeltes, Rucola, Kirschtomaten, Parmesankäse | |
| 310 | Chicken Steak | 16,00 € |
| | Gegrillte Hähnchen mit gegrilltes Gemüse und gebackenen Kartoffeln | |
| 320 | Paniertes Schnitzel nach Mailänder Art | 26,00 € |
| 330 | Rind Entrecôte | 22,00 € |
| | 250 gr. entbeintes Rindfleisch serviert mit Gemüse der Saison. Empfohlene Kochart: Blutig. | |
| 360 | Gegrillte Krake* | 23,00 € |
| | Serviert mit Kartoffelcreme | |

PIZZEN

- 370 Casa Sorbillo**  **14,00 €**
Fiordilatte-Käse, biologische
Tomatensoße, Parmaschinken, Burrata-
Käse, italienisches natives Olivenöl
extra und Basilikum
- 375 La Margherita di Gino Sorbillo**  **12,00 €**
biologische Tomatensoße, Fiordilatte 
Käse, Büffelmozzarella aus Kampanien,
gereifter Cacioricotta-Käse auf dem
Rand, italienisches natives Olivenöl
extra und Basilikum
- 380 Margherita**  **9,90 €**
Fiordilatte Käse, biologische
Tomatensoße, italienisches natives
Olivenöl extra und Basilikum
- 390 Margherita mit doppelte Mozzarella**  **12,00 €**
Fiordilatte Käse, biologische
Tomatensoße, italienisches natives
Olivenöl extra und Basilikum
- 400 Diavola** **12,00 €**
Fiordilatte-Käse, biologische
Tomatensoße, scharfe Salami,
italienisches natives Olivenöl extra und
Basilikum

- | | | | |
|------------|--|---|----------------|
| 410 | Salame Napoli Fiordilatte-Käse, biologische Tomatensoße, Napoli-Salami, italienisches natives Olivenöl extra | | 13,00 € |
| 420 | Bufala Büffelmozzarella aus Kampanien, biologische Tomatensoße, Parmigiano Reggiano Käse, italienisches natives Olivenöl extra und Basilikum |    | 13,00 € |
| 430 | Salsiccia e Friarielli Frische Schweinewurst, Stängelkohl mit Chili, Provola-Käse, Basilikum |  | 14,50 € |
| 440 | Cotto e Funghi Fiordilatte-Käse, Kochschinken, Pilze, italienisches natives Olivenöl extra, frisches Basilikum. | | 14,50 € |
| 450 | Bufala, Cotto e Parmigiano Büffelmozzarella aus Kampanien, Kochschinken Nazionale, Parmigiano Reggiano Käse g.U., italienisches natives Olivenöl extra, Frisches Basilikum | | 14,50 € |
| 460 | Tonnetto Zwiebel, Büffelmozzarella aus Kampanien, Thunfisch, Pulver aus schwarzen Oliven, Sellerie |  | 16,00 € |

- 470 Pesto e Pomodorini (Roberto Panizza)**  **14,00 €**
 Die originale Pesto genovese Soße
 "Fratelli Rossi" (mit Basilikum aus
 Genua), Frische Kirschtomaten,
 Geräucherter Provola Käse
- 480 Mortadella Bologna Igp "La Santo"
 Villani** **14,00 €**
 Mortadella Bologna IGP, Fiordilatte-
 Käse, Pistaziensoße, italienisches
 natives Olivenöl extra und Basilikum
- 490 Prosciutto Crudo di Parma**  **15,00 €**
 Parmaschinken g.U. (18 Monate),
 frische Kirschtomaten, geräucherter
 Provola-Käse, frische Rucola,
 Parmigiano Reggiano, italienisches
 natives Olivenöl extra
- 500 Margherita Gialla "Massimo Bottura"
 (am Küchenchef gewidmet)**  **13,50 €**
 Gelbe Kirschtomaten aus dem Vesuv,
 Provola-Käse, Conciato Romano (der
 älteste Käse Italiens), italienisches
 natives Olivenöl extra
- 510 Napoli** **12,50 €**
 biologische Tomatensoße, Fiordilatte-
 Mozzarella, Sardellen, Kapern,
 Oregano, Italienisches natives Olivenöl
 extra

- 520 Quattro Formaggi con Miele**  **14,00 €**
Frischer Ricotta Käse, Fiordilatte-Mozzarella, Parmesankäse, Conciato Romano (der älteste Käse Italiens), Honig 
- 530 Margherita e Crudo di Parma**  **14,50 €**
biologische Tomatensoße, Fiordilatte-Mozzarella, Parmaschinken, italienisches natives Olivenöl extra, frisches Basilikum
- 540 Calzone (gefüllte Teigtasche) mit Salami** **14,50 €**
Fiordilatte-Käse, Ricotta Käse, biologische Tomatensoße, Napoli-Salami, schwarzer Pfeffer, italienisches natives Olivenöl extra und Basilikum
- 550 Fassona** **14,00 €**
Piemontesische Fassona Würstchen, Bratkartoffeln, Fiordilatte-Käse, DOP Parmigiano Reggiano Fondue, italienisches natives Olivenöl extra
- 555 Pizza Ananas**  **12,00 €**
Weiße Pizza (ohne Tomate) mit geräucherter Provola-Käse aus Monti Lattari, Ananas, gereifter Cacioricotta-Käse auf dem Rand, italienisches natives Olivenöl extra und Basilikum

DESSERTS

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 560 | Tiramisù des Zia Esterina | 7,50 € |
| | Mascarponecreme mit Pavesini-Kekse, beträufelt mit frischem Kaffee | |
| 570 | Sorbella | 7,50 € |
| | Nutella-Käsekuchen: Keks mit Frischkäse und Nutella | |
| 590 | Babà* Casa Infante | 7,50 € |
| | Biskuitrolle mit Rum | |
| 600 | Schokotörtchen* | 7,50 € |
| | Schokotörtchen mit weichem Herz | |
| 610 | Cannolo Sbagliato | 7,50 € |
| | Ricotta käse, kandierten Früchten, Schokoladenstückchen, knusprigen Waffel | |
| 615 | Ananas | 7,50 € |

GETRÄNKE

| | | |
|------------|--|---------------|
| 620 | Natürliches Wasser "Panna" 45 cl. | 2,90 € |
| 630 | Sprudelwasser "San Pellegrino" 45 cl. | 2,90 € |
| 640 | Coca Cola / Fanta / Sprite Coca Cola Zero 33 cl. | 3,90 € |
| 645 | Chinotto 27,5 cl | 3,90 € |
| 650 | Estathè – Zitronen-Eistee Schwarze Teeblätter mit Zitronensaft 25 cl. | 3,90 € |
| 660 | Estathè – Eistee mit Pfirsichen Schwarze Teeblätter mit Pfirsichsaft 25 cl. | 3,90 € |

BIER

| | | |
|------------|--|---------------|
| 670 | Peroni Nastro Azzurro vom Fass | |
| | 20 cl | 4,50 € |
| | 40 cl | 6,50 € |
| 690 | Peroni Nastro Azzuro | 6,00 € |
| | 50 cl | |
| 700 | Peroni Nastro Azzurro Stile Capri | 6,50 € |
| | 33 cl. | |
| 710 | Peroni Nastro Azzurro Zero | 6,00 € |
| | (Alkoholfreies Bier) | |
| | 33 cl. | |
| 720 | Peroni Gran Riserva Weiß | 7,00 € |
| | (Weizen) | |
| | 50 cl | |
| 730 | Peroni Gran Riserva Rot | 7,00 € |
| | 50 cl | |
| 740 | Peroni Doppelmalzbier | 7,00 € |
| | 50 cl | |

WEIN DES SORBILLO HAUSES

| | | |
|------------|---------------------------------|----------------|
| 750 | Falanghina Casa Sorbillo | 18,00 € |
| | 75 cl | |
| 760 | Aglianico Casa Sorbillo | 18,00 € |
| | 75 cl | |
| 770 | Glas Rotwein | 6,00 € |
| 780 | Glas Weißwein | 6,00 € |

WEIßWEINE

| | | |
|------------|---|----------------|
| 790 | Chardonnay Jermann | 35,00 € |
| 800 | Gewurztraminer Colterenzio | 30,00 € |
| 810 | Sauvignon Bastianich | 30,00 € |
| 820 | Fiano di Avellino Nativ | 28,00 € |
| 830 | Tramonti Bianco Tenuta San Francesco | 30,00 € |
| 840 | Pecorino Pasetti | 30,00 € |
| 850 | Greco di Tufo Nativ | 28,00 € |

ROTWEINE

| | | |
|-----|--|-----------------|
| 860 | Primitivo Moio '57 Cantina Moio | 30,00 € |
| 870 | Aglianico del Vulture Synthesi Paternoster | 27,00 € |
| 880 | Aglianico del Cilento Bacioilcielo De Conciliis | 27,00 € |
| 890 | Aglianico Rosato Vetere Paestum San Salvatore | 30,00 € |
| 900 | Brunello di Montalcino Castelgiocondo Frescobaldi | 65,00 € |
| 910 | Barbera d'Alba Pio Cesare | 30,00 € |
| 920 | Valpolicella Allegrini | 27,00 € |
| 930 | Amarone Allegrini | 60,00 € |
| 940 | Tignanello Antinori | 180,00 € |

PERLWEINE

| | | |
|-------------|---|-----------------|
| 950 | Moët & Chandon Brut | 110,00 € |
| 960 | Spumante Sorbillo Brut / Rosé | 18,00 € |
| 970 | Franciacorta Brut Contadi Castaldi | 30,00 € |
| 980 | Franciacorta Contadi Castaldi Rosé | 35,00 € |
| 990 | Bortolomiol Prosecco Valdobbiadene | 27,00 € |
| 1000 | Glas Schaumwein Sorbillo | 6,00 € |

BITTERLIKÖRE UND KAFFEE

| | | |
|-------------|---|---------------|
| 1010 | Limoncello Villa Massa | 4,00 € |
| | Likör mit Zitronen aus Sorrento | |
| 1020 | Acqua di cedro Nardini | 4,00 € |
| | Likör mit Zeder | |
| 1030 | Nucillo "'E Curti" | 4,00 € |
| | Klassischer Likör mit Walnüssen aus dem Vesuv | |
| 1040 | Passito Sicilia di Moscato Bianco Igp Colosi | 4,00 € |
| 1050 | Amaro Vivese | 4,00 € |
| | Neapolitanischer Bitterlikör | |
| 1060 | Weißer Grappa | 4,00 € |
| | Nardini | |
| 1070 | Barrique Grappa | 5,00 € |
| | Nardini | |
| 1080 | Espresso Kaffee | 2,00 € |
| 1090 | Koffeinfreier Kaffee | 2,50 € |
| 1100 | Spritz Sorbillo | 8,00 € |
| | Likör mit Zeder, Schaumweine, Soda | |

***Sehr verehrte Kunden,**
wir informieren Sie laut EG Verordnung
852/2004, dass einige Produkte gefroren oder
schnell-gefroren sein könnten. Unser Personal
steht gerne zur Verfügung, um Ihnen
Informationen über unsere Produkte zu geben.

**N.B. Einige Zutaten könnten nicht verfügbar
sein und werden aus diesem Grund mit
anderen ersetzt. Wir entschuldigen uns im
Voraus.**

SEHR GEEHRTER KUNDE, *Laut Verordnung (EU)
N. 1169/2011, sind wir dazu verpflichtet, die
mögliche Anwesenheit von den wichtigsten 14
Stoffe zu benennen, die Allergien verursachen
könnten. Frage Sie unser Direktor oder unser
Keller um mehr Informationen zu bekommen.*

Gedeck und Bedienung

2,50 €