








ENTRANTES



- | | | | |
|----|--|---|---------|
| 10 | Parmesana de berenjenas
berenjena, tomate, parmesano,
mozzarella fiordiatte, aceite de oliva
virgen extra bio, albahaca fresca |  | 14,00 € |
| 20 | Crudo e Bufala DOP
Jamón crudo de Parma y mozzarella de
búfala D.O.P |  | 14,00 € |
| 30 | Mozzarella in Carozza
mozzarella fiordilatte, pane, huevos,
sal, pimienta,
leche, pan rallado |  | 9,00 € |
| 40 | Flores de calabaza
flores de calabaza fritas rebozadas y
rellenas de ricotta, provola, pimienta,
sal y salsa Sorbillo |  | 11,00 € |
| 50 | Mixto frito
(recomendado para 2 personas)
2 croquetas 100% de patatas, 1 tortita
de pasta, verduras en tempura | | 14,00 € |
| 60 | Chipirones fritos * | | 14,00 € |
| 70 | 3 Montanarine (Pizzas fritas)
1 - tomates y queso Parmigiano
1 - pesto y tomatitos
1 - tomates amarillos y anchoas | | 10,00 € |

- | | | | |
|------------|---|--|----------------|
| 80 | Media Búfala
(recomendado para 2 personas) 1/2
kg. de mozzarella de búfala D.o.p. con
tomatitos datterini, aceite de oliva
extra virgen, orégano y albahaca fresca | 
 | 20,00 € |
| 90 | Burrata e Friarielli
Grellos Friarielli salteado con queso
burrata y picatostes |  | 15,50 € |
| 110 | Ensalada de pulpo* con patatas
sazonada con una citronette de perejil | | 17,00 € |






PRIMEROS PLATOS

- | | | | |
|-----|---|---|---------|
| 120 | Ñoquis de patatas a la Sorrentina | ✓ | 14,00 € |
| | Ñoquis caseros cocidas y sazonados con salsa de tomate, mozzarella fiordilatte, parmesano, albahaca | | |
| 130 | Carbonara | | 16,50 € |
| | Mezze maniche, tocino guanciaie, queso pecorino romano DOP, yema de huevo, pimienta negra | | |
| 140 | Cacio e Pepe | ✓ | 16,50 € |
| | Mezze maniche, queso pecorino romano Dop, pimienta negra | | |
| 150 | Scarpariello Casa Sorbillo | ✓ | 16,00 € |
| | Pasta con tomates rojos, queso Pecorino Romano, queso Parmigiano Reggiano DOP y guindilla | | |
| 160 | Ragù Bolognese | | 16,00 € |
| | Pasta, carne de ternera, salsa de tomate, cebolla, zanahoria, apio, pimienta negra | | |
| 170 | Risotto alla Milanese | ✓ | 22,00 € |
| | Arroz con azafrán, parmesano, cebolla | | |

ENSALADAS

- | | | |
|--|--|----------------|
| 200 Tonnetto | | 12,00 € |
| ensalada mixta, atún Callipo, aceitunas negras, tomates cherry frescos | | |
| 210 Caprese | 
 | 12,00 € |
| Mozzarella de búfala D.O.P. en rodajas, tomates, orégano y aceite de oliva virgen extra italiano | | |
| 220 Insalata di Bresaola | | 12,00 € |
| Rúcula, bresaola, escamas de Parmigiano Reggiano DOP, citronette de limón | | |
| 230 Caesar Salad | | 12,00 € |
| Tiras de pollo, picatostes, escamas de Parmigiano Reggiano DOP, salsa César | | |

GUARNICIONES

240	Verduras a la parrilla		6,50 €
250	Escarolas salteadas con ajo, aceite, aceitunas y alcaparras		6,50 €
260	Grelos Friarielli salteado con ajo, aceite y guindilla		6,50 €
270	Patatas fritas*		6,50 €
280	Patatas al horno		6,50 €

SEGUNDOS

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 290 | Albóndigas de salsa ragú napolitana | 13,50 € |
| | Carne de ternera, pan, queso
Parmigiano Reggiano Dop, salsa de
tomate | |
| 300 | Tiras de ternera | 16,00 € |
| | Tiras de ternera, rúcula, tomate
datterini y escamas de Parmesano | |
| 310 | Chicken Steak | 16,00 € |
| | Pollo a la parrilla
con verduras asados y patatas al horno | |
| 320 | Chuleta a la Milanesa | 26,00 € |
| 330 | Entrecôte de ternera | 22,00 € |
| | 250 gramos de carne de ternera
deshuesada servida con verduras de
temporada. Recomendado poco
cocida. | |
| 360 | Pulpo* a la parrilla | 23,00 € |
| | servido sobre crema de patatas | |

PIZZAS

- | | | |
|--|---|----------------|
| 370 Casa Sorbillo |  | 14,00 € |
| mozzarella fiordilatte, tomate Bio, jamón crudo de Parma , burrata, aceite de oliva virgen extra italiano y albahaca | | |
| 375 La Margherita di Gino Sorbillo |  | 12,00 € |
| Tomate Bio, mozzarella fiordilatte, mozzarella de búfala campana, cremosos copos de queso cacioricotta curado sobre el borde, aceite de oliva virgen extra italiano y albahaca | | |
| 380 Margherita |  | 9,90 € |
| mozzarella fiordilatte, tomate Bio, aceite de oliva virgen extra italiano y albahaca | | |
| 390 Margherita con Mozzaella doble |  | 12,00 € |
| mozzarella Fiordilatte, tomate Bio, aceite de oliva virgen extra italiano y albahaca | | |
| 400 Diavola | | 12,00 € |
| mozzarella fiordilatte, tomate Bio, salami picante, aceite de oliva virgen extra italiano y albahaca | | |
| 410 Salame Napoli | | 13,00 € |
| mozzarella fiordilatte, tomate Bio, salami de Nápoles, aceite de oliva virgen extra italiano | | |

- | | | | |
|------------|--|---|----------------|
| 420 | Bufala
mozzarella de búfala campana, tomate bio, queso Parmigiano Reggiano, aceite de oliva virgen extra Italiano y albahaca | 

 | 13,00 € |
| 430 | Salsiccia e Friarielli
Salchicha fresca de cerdo, Friarielli (grelos) salteados con guindilla, provola, albahaca |  | 14,50 € |
| 440 | Cotto e Funghi
mozzarella fiordilatte, jamón cocido, setas, aceite de oliva virgen extra italiano, albahaca fresca. | | 14,50 € |
| 450 | Bufala, Cotto e Parmigiano
Mozzarella de búfala de Campania, jamón cocido Nacional, queso Parmigiano Reggiano DOP, aceite de oliva virgen extra Italiano y albahaca fresca | | 14,50 € |
| 460 | Tonnetto
Cebolla, mozzarella de búfala de Campania, atún, polvo de aceitunas negras deshidratadas, hebras de apio |  | 16,00 € |
| 470 | Pesto e Pomodorini (Roberto Panizza)
El Pesto Genovese fresco original “Fratelli Rossi” (con albahaca Genovés D.o.P), tomatitos frescos, provola ahumada |  | 14,00 € |

- 480 Mortadella Bologna Igp “La Santo” Villani** **14,00 €**
 Mortadela Bologna IGP, fiordilatte, pesto de pistacho, aceite de oliva virgen extra Italiano y albahaca
- 490 Prosciutto Crudo di Parma**  **15,00 €**
 Jamón crudo de Parma D.O.P. (curado 18 meses), tomates cherry frescos, Provola ahumada, rúcula fresca, escamas de queso Parmigiano Reggiano, aceite de oliva virgen extra italiano
- 500 Margherita Gialla “Massimo Bottura” (dedicado al Chef)**  **13,50 €**
 Tomates amarillos del Vesubio, Provola, Conciato Romano (el queso más antiguo de Italia), aceite de oliva virgen extra italiano
- 510 Napoli** **12,50 €**
 Tomate Bio, mozzarella fiordilatte, anchoas, alcaparras, orégano, aceite de oliva virgen extra italiano
- 520 Quattro Formaggi con Miele**  **14,00 €** 
 Ricotta fresca, mozzarella fiordilatte, escamas de Parmesano, Conciato Romano (el queso más antiguo de Italia), miel

- 530 Margherita e Crudo di Parma**  **14,50 €**
Tomate Bio, mozzarella fiordilatte,
jamón crudo de Parma, aceite de oliva
virgen extra italiano, albahaca fresca
- 540 Calzone con salami** **14,50 €**
Mozzarella fiordilatte, ricota, tomate
Bio, salami de Nápoles, pimienta
negra, aceite de oliva virgen extra
italiano y albahaca
- 550 Fassona** **14,00 €**
Salchicha Fassona piamontesa, patatas
asadas, mozzarella fiordilatte, fondue
DOP de Parmigiano Reggiano, aceite
de oliva virgen extra italiano
- 555 Pizza Ananas**  **12,00 €**
Pizza blanca (sin tomate) con provola
ahumada de Monti Lattari, piña, copos
de queso cacioricotta de cabra sobre
el borde, aceite de oliva virgen extra
italiano y albahaca

POSTRES

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 560 | Tiramisú de Zia Esterina | 7,50 € |
| | Crema de mascarpone con galletas
Pavesini empapado en café de Moka | |
| 570 | Sorbella | 7,50 € |
| | Cheesecake de Nutella: galleta con
queso crema y Nutella | |
| 590 | Babà* Casa Infante | 7,50 € |
| | Bizcocho con sopa de Ron | |
| 600 | Pastel de chocolate* | 7,50 € |
| | Pastel de chocolate con corazón blando | |
| 610 | Cannolo Sbagliato | 7,50 € |
| | ricota, fruta confitada , trozos de
chocolate, galletas crujientes | |
| 615 | Piña | 7,50 € |

BEBIDAS

620	Agua natural "Panna" 45 cl.	2,90 €
630	Agua con gas "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 - Té helado de limón Hojas de té negro con jugo de limón 25 cl.	3,90 €
660	Estathè - Té helado de melocotón Hojas de té negro con jugo de melocotón 25 cl.	3,90 €

CERVEZAS

670 Peroni Nastro Azzuro	
20 cl	4,50 €
40 cl	6,50 €
690 Nastro Azzuro	6,00 €
50 cl	
700 Peroni Nastro Azzurro Stile Capri	6,50 €
33 cl.	
710 Peroni Nastro Azzurro Zero	6,00 €
(Cerveza sin alcohol)	
33 cl.	
720 Peroni Gran Riserva Blanca	7,00 €
(Weizen)	
50 cl	
730 Peroni Gran Riserva Roja	7,00 €
50 cl	
740 Peroni Doble Malta	7,00 €
50 cl	

VINO CASA SORBILLO

750	Falanghina Casa Sorbillo	18,00 €
	75 cl	
760	Aglianico Casa Sorbillo	18,00 €
	75 cl	
770	Copa de Tinto	6,00 €
780	Copa de Blanco	6,00 €

VINOS BLANCOS

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 €

VINOS TINTOS

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 €

VINOS ESPUMOSOS

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

DIGESTIVOS Y CAFÉ

1010	Limoncello Villa Massa	4,00 €
	Licor elaborado con limones de la península Sorrentina	
1020	Acqua di cedro Nardini	4,00 €
	Licor con cedro	
1030	Nucillo "E Curti"	4,00 €
	Licor clásico hecho con nueces del Vesubio	
1040	Passito Sicilia di Moscato Bianco Igp Colosi	4,00 €
1050	Amaro Vivese	4,00 €
	Antiguo digestivo napolitano	
1060	Grappa blanca	4,00 €
	Nardini	
1070	Grappa de barrica	5,00 €
	Nardini	
1080	Café espresso	2,00 €
1090	Café descafeinado	2,50 €
1100	Spritz Sorbillo	8,00 €
	Licor con cedro, Vino espumoso, Soda	

***Estimado cliente,**

Le informamos que algunos productos pueden ser congelados en origen o congelados en el sitio (por abatimiento rápido de la temperatura) cumpliendo con los procedimientos de autocontrol según el reglamento CE 852/2004. Por lo tanto, lo invitamos a ponerse en contacto con el administrador de la sala para obtener toda la información relacionada con el producto que desea.

N.B.: algunos ingredientes podrían terminar o ser sustituidos. Nos disculpamos de antemano.

ESTIMADOS CLIENTES, *con el fin de cumplir con el Reglamento 1169/2011 de la Unión Europea, en el que se establece la obligación de indicar la presencia de las 14 principales fuentes de nutrientes que producen alergias, rogamos contacten con nuestro director o jefe de sala para más información.*

Cubiertos y Servicio

2,50 €