



ENTRÉES

- | | | | |
|----|---|--|---------|
| 10 | Parmesane d'aubergines
aubergines, sauce tomate, parmesan,
fleur de lait , huile extra vierge d'olive
biologique, basilic frais |  | 14,00 € |
| 20 | Crudo e Bufala DOP
Jambon cru de Parme et mozzarella de
bufflonne D.O.P. |  | 14,00 € |
| 30 | Mozzarella in Carrozza
Fleur de Lait, pain, oeufs, sel, poivre,
lait, chapelure |  | 9,00 € |
| 40 | Fleurs de courge
beignets de fleurs de courge farcies à
la ricotta, provola, poivre,
sel et sauce Sorbillo |  | 11,00 € |
| 50 | Friture mixte
(recommandée pour deux personnes)
2 croquettes de 100% pommes de
terre, 1 petite omelette de pâtes,
légumes au tempura | | 14,00 € |
| 60 | Calamars* frits | | 14,00 € |
| 70 | 3 Montanarine (Pizzas frites)
1 - tomates et parmesan
1 - pistou et tomate cerises
1 - tomates jaunes et anchois | | 10,00 € |

- 80 Demi-Bufferlonne**  **20,00 €**
(recommandée pour deux personnes)
1/2 kg de mozzarella de bufflonne
D.o.p. aux tomates cerises, huile extra
vierge d'olive, origan et basilic frais
- 90 Burrata e Friarielli**  **15,50 €**
Fanes de navet poêlées, fromage
burrata, croûtons de pain
- 110 Poulpe* et sa salade de pommes de terre** **17,00 €**
assaisonné avec de la vinaigrette au
persil






PREMIERS PLATS

- | | | | |
|-----|--|---|---------|
| 120 | Gnocchis de pommes de terre à la Sorrentina
gnocchis faits maison cuits et assaisonnés à la sauce tomate, fleur de lait, parmesan, basilic | ✓ | 14,00 € |
| 130 | Carbonara
Mezze maniche, joue, pecorino romain Dop, jaune d'œuf, poivre noir | | 16,50 € |
| 140 | Cacio e Pepe
Mezze maniche, pecorino romain Dop et poivre noir | ✓ | 16,50 € |
| 150 | Scarpariello Casa Sorbillo
Pâtes aux tomates cerises rouges, pecorino romain, Parmesan Reggiano DOP et piment | ✓ | 16,00 € |
| 160 | Ragù Bolognese
Pâtes, viande de bœuf, sauce tomate, oignon, carottes, céleri, poivre noir | | 16,00 € |
| 170 | Risotto à la Milanaise
Riz au safran, Parmesan Reggiano, oignon | ✓ | 22,00 € |

SALADES

- | | | |
|---|--|----------------|
| 200 Tonnetto | | 12,00 € |
| salade composée, thon Callipo, olives noires, tomates cerises fraîches | | |
| 210 Caprese | 
 | 12,00 € |
| tranches de mozzarella de bufflonne D.O.P., tomates, origan et huile extra vierge italien | | |
| 220 Insalata di Bresaola | | 12,00 € |
| Roquette, bresaola, copeaux de Parmesan Reggiano dop, vinaigrette au citron | | |
| 230 Caesar Salad | | 12,00 € |
| Lanières de poulet, croûtons de pain, copeaux de Parmesan Reggiano dop, sauce César | | |

ACCOMPAGNEMENTS

240	Légumes grillés		6,50 €
250	Escaroles poêlées à l'ail, huile, olives et câpres		6,50 €
260	Fanes de navet poêlées à l'ail, huile et piment		6,50 €
270	Frites*		6,50 €
280	Pommes de terre au four		6,50 €

SECONDS PLATS



- | | | |
|------------|---|----------------|
| 290 | Boulettes à la sauce de viande à la napolitaine | 13,50 € |
| | Viande de bœuf, pain, parmesan reggiano dop, sauce tomate | |
| 300 | Lanières de bœuf | 16,00 € |
| | Lanières de bœuf à la roquette, tomates cerises et copeaux de parmesan | |
| 310 | Chicken Steak | 16,00 € |
| | Poulet grillé avec des légumes grillés et des pommes de terre au four | |
| 320 | Côtelette à la Milanaise | 26,00 € |
| 330 | Entrecôte de bœuf | 22,00 € |
| | 250 g de viande de bœuf désossée servie avec des légumes de saison. Cuisson recommandée: saignante. | |
| 360 | Poulpe* grillé | 23,00 € |
| | servi avec sa crème de pommes de terre | |

PIZZAS

- | | | |
|--|---|----------------|
| 370 Casa Sorbillo |  | 14,00 € |
| Fleur de Lait, tomate biologique, jambon cru de Parme, burrata, huile extra vierge d'olive italien et basilic | | |
| 375 La Margherita di Gino Sorbillo |  | 12,00 € |
| tomate biologique, fleur de lait, Mozzarella de bufflonne campanienne, crémeux de copeaux de cacioricotta affinée sur la corniche, huile extra vierge d'olive italien et basilic | | |
| 380 Margherita |  | 9,90 € |
| fleur de lait, tomate biologique, huile extra vierge d'olive italien et basilic | | |
| 390 Margherita et Double Mozzarella |  | 12,00 € |
| fleur de lait, tomate biologique, huile extra vierge d'olive italien et basilic | | |
| 400 Diavola | | 12,00 € |
| Fleur de Lait, tomate biologique, saucisson piquant, huile extra vierge d'olive italien et basilic | | |
| 410 Salame Napoli | | 13,00 € |
| Fleur de lait, tomate biologique, saucisson Napoli, huile extra vierge d'olive italien | | |

- | | | | |
|------------|---|--|----------------|
| 420 | Bufala |  | 13,00 € |
| | Mozzarella de bufflonne campanienne,
tomate biologique, Parmesan
Reggiano, huile extra vierge d'olive
italien et basilic | 
 | |
| 430 | Salsiccia e Friarielli |  | 14,50 € |
| | Saucisse fraîche de porc, anes de navet
poêlées au piment, provola, basilic | | |
| 440 | Cotto e Funghi | | 14,50 € |
| | Fleur de lait, jambon cuit,
champignons, huile extra vierge d'olive
italien et basilic frais | | |
| 450 | Bufala, Cotto e Parmigiano | | 14,50 € |
| | Mozzarella de bufflonne campanienne,
jambon cuit Nationale, Parmesan
Reggiano DOP, huile extra vierge
d'olive italien et basilic frais | | |
| 460 | Tonnetto |  | 16,00 € |
| | Oignon, mozzarella de bufflonne
campanienne, thon, poudre d'olives
noires séchées, lanières de céleri | | |
| 470 | Pesto e Pomodorini (Roberto Panizza) |  | 14,00 € |
| | L'originel Pistou Frais Génois "Fratelli
Rossi" (avec Basilic Génois D.o.P.),
tomates cerises fraîches, provola
fumée | | |

- 480 Mortadella Bologna Igp “La Santo” Villani** 14,00 €
Mortadelle Bologna Igp, fleur de lait, pistou de pistache, huile extra vierge d'olive italien, basilic
- 490 Prosciutto Crudo di Parma**  15,00 €
Jambon cru de Parme D.O.P. (Affiné 18 mois), tomates cerises fraîches, Provola fumée, roquette fraîche, copeaux de Parmesan Reggiano, huile extra vierge d'olive italien
- 500 Margherita Gialla “Massimo Bottura” (dédiée au Chef)**  13,50 €
Filets de tomates cerises jaunes du Vésuve, Provola, Conciato Romano (le fromage le plus ancien d'Italie), huile extra vierge d'olive italien
- 510 Napoli** 12,50 €
Tomate biologique, fleur de lait, anchois, câpres, origan, huile extra vierge italien
- 520 Quattro Formaggi con Miele**  14,00 € 
Ricotta fraîche, fleur de lait, copeaux de Parmesan, Conciato Romano (le fromage le plus ancien d'Italie), miel

- 530 Margherita e Crudo di Parma**  **14,50 €**
Tomate biologique, fleur de lait,
jambon cru de Parme, huile extra
vierge d'olive Italien, basilic frais
- 540 Calzone al salame** **14,50 €**
Fleur de lait, ricotta, tomate
biologique, saucisson Napoli, poivre
noir, huile extra vierge d'olive italien et
basilic
- 550 Fassona** **14,00 €**
Saucisse Piémontaise Fassona,
pommes de terre au four, fleur de lait,
fondue au Parmigiano Reggiano DOP,
huile extra vierge d'olive italien
- 555 Pizza Ananas**  **12,00 €**
Pizza blanche (sans tomate) avec
provola fumée de Monti Lattari,
ananas, copeaux de fromage de chèvre
cacioricotta sur la corniche, huile extra
vierge d'olive italien et basilic

DESSERTS

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 560 | Tiramisu de Zia Esterina | 7,50 € |
| | Crème au mascarpone avec ses biscuits Pavesini imbibés dans du café frais de moka | |
| 570 | Sorbella | 7,50 € |
| | Cheesecake au Nutella : biscuits, crème de fromage et Nutella | |
| 590 | Baba* Casa Infante | 7,50 € |
| | Génoise baignée au Rhum | |
| 600 | Petit gâteau au chocolat* | 7,50 € |
| | Petit gâteau au chocolat au cœur tendre | |
| 610 | Cannolo Sbagliato | 7,50 € |
| | Ricota, fruits confits, pépites de chocolat, gaufrette croustillante | |
| 615 | Ananas | 7,50 € |

BOISSONS

620	Eau naturelle "Panna" 45 cl	2,90 €
630	Eau gazeuse "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 - Thé glacé au citron Feuilles de thé noir au jus de citron 25 cl.	3,90 €
660	Estathè - Thé glacé à la pêche Feuilles de thé noir au jus de pêche 25 cl.	3,90 €

BIÈRES

670	Peroni Nastro Azzurro à la pression	
	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 €
	(bière sans alcool)	
	33 cl	
720	Peroni Gran Riserva Blanche	7,00 €
	(Weizen)	
	50 cl	
730	Peroni Gran Riserva Rouge	7,00 €
	50 cl	
740	Peroni Double Malt	7,00 €
	50 cl	

VIN MAISON SORBILLO

750	Falaghina Casa Sorbillo	18,00 €
	75 cl	
760	Aglianico Casa Sorbillo	18,00 €
	75 cl	
770	Coupe de Vin Rouge	6,00 €
780	Coupe de Vin Blanc	6,00 €

VINS BLANCS

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 €

VINS ROUGES

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 €

VINS MOUSSEUX

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	Coupe de Vin Mousseux Sorbillo	6,00 €

AMERS ET LIQUEURS

1010	Limoncello Villa Massa	4,00 €
	Liqueur faite avec les citrons de la péninsule Sorrentine	
1020	Acqua di cedro Nardini	4,00 €
	Liqueur au cèdre	
1030	Nucillo "'E Curti"	4,00 €
	Liqueur classique faite avec les noix du Vésuve	
1040	Passito Sicilia di Moscato Bianco Igp Colosi	4,00 €
1050	Amaro Vivese	4,00 €
	Ancien amer napolitain	
1060	Grappa blanche	4,00 €
	Nardini	
1070	Grappa Barrique	5,00 €
	Nardini	
1080	Café espresso	2,00 €
1090	Café décaféiné	2,50 €
1100	Spritz Sorbillo	8,00 €
	Liqueur au cèdre, Vin mousseux, Soda	

***Cher client,**

Nous vous informons que certains produits peuvent être congelés à l'origine ou congelés sur place (par refroidissement rapide) dans le respect des procédures d'autocontrôle conformément au règlement CE 852/2004. Nous vous invitons donc à contacter le responsable de salle pour toutes les informations relatives au produit que vous souhaitez.

N.B. Certains ingrédients pourraient terminer ou être remplacés. Nous nous excusons par avance.

CHER CLIENT, Conformément au règlement du Parlement européen 1169/2011, selon lequel on doit indiquer la présence des 14 allergènes principaux, veuillez demander à notre Directeur ou Chef de Salle qui seront heureux de vous donner toutes les informations nécessaires.

Couvert et Service

2,50 €