




ANTIPASTI



- | | | | |
|-----------|---|--|----------------|
| 10 | Parmigiana di melanzane
Melanzane fritte, pomodoro,
Parmigiano Reggiano Dop, fiordilatte,
olio evo italiano e basilico fresco |  | 14,00 € |
| 20 | Crudo e Bufala DOP
Prosciutto crudo di Parma Dop e
mozzarella di bufala campana dop |  | 14,00 € |
| 30 | Mozzarella in Carozza
Fiordilatte, pane, uova, sale, pepe,
latte, pangrattato |  | 9,00 € |
| 40 | Fiori di zucca
Ripieni con ricotta, provola, pepe,
sale e serviti con salsa Sorbillo |  | 11,00 € |
| 50 | I Fritti
(consigliato per 2 persone)
2 crocchè (100% patate), 1 frittatina
con pasta di Gragnano, verdure in
tempura | | 14,00 € |
| 60 | Calamaretti fritti* | | 14,00 € |
| 70 | Tris di Montanarine
1 - pomodoro e parmigiano
1 - pesto e pomodorini
1 - pomodoro giallo e acciughe | | 10,00 € |

- 80 Mezza bufala Dop**  **20,00 €**
(consigliato per 2 persone) 500 gr di mozzarella di bufala campana Dop con pomodori datterini, olio evo italiano, origano, basilico fresco 
- 90 Burrata e Friarielli**  **15,50 €**
Friarielli saltati in padella, burrata e chips di pane aromatizzato
- 110 Polpo* con patate all'insalata** **17,00 €**
condito con una citronette al prezzemolo






PRIMI

- | | | | |
|------------|--|---|----------------|
| 120 | Gnocchi alla Sorrentina | ✓ | 14,00 € |
| | Gnocchi di patate serviti con salsa di pomodoro, fiordilatte, Parmigiano Reggiano Dop e basilico | | |
| 130 | Carbonara | | 16,50 € |
| | Mezze maniche, guanciale, pecorino romano Dop, tuorlo d'uovo, pepe nero | | |
| 140 | Cacio e Pepe | ✓ | 16,50 € |
| | Mezze maniche, pecorino romano Dop, pepe nero | | |
| 150 | Scarpariello Casa Sorbillo | ✓ | 16,00 € |
| | Antica Ricetta dei Quartieri spagnoli di Napoli: Ziti con pomodorini rossi, Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano DOP e peperoncino | | |
| 160 | Ragù Bolognese | | 16,00 € |
| | Pasta, carne di manzo, passata di pomodoro, cipolle, carote, sedano, pepe nero | | |
| 170 | Risotto alla Milanese | ✓ | 22,00 € |
| | Riso con zafferano, parmigiano reggiano, cipolla | | |

INSALATE

- | | | |
|---|--|----------------|
| 200 Tonnetto | | 12,00 € |
| Insalata mista, tonnetto Callipo, olive nere, pomodorini freschi | | |
| 210 Caprese | 
 | 12,00 € |
| Tagliata di mozzarella di bufala campana D.O.P., pomodoro, origano, olio extra vergine d'oliva italiano | | |
| 220 Insalata di Bresaola | | 12,00 € |
| Rucola, bresaola, scaglie di Parmigiano Reggiano dop, citronette al limone | | |
| 230 Caesar Salad | | 12,00 € |
| Straccetti di pollo, crostini di pane, scaglie di Parmigiano Reggiano dop, salsa caesar | | |

CONTORNI

240	Verdure grigliate		6,50 €
250	Scarole saltate in padella con aglio, olio, olive e capperi		6,50 €
260	Friarielli saltati in padella con aglio, olio e peperoncino		6,50 €
270	Patate fritte*		6,50 €
280	Patate al forno		6,50 €

SECONDI

- | | |
|--|----------------|
| 290 Polpette al ragù | 13,50 € |
| Carne di manzo, pane e Parmigiano Reggiano Dop affogata nel sugo di pomodoro | |
| 300 Straccetti di Manzo | 16,00 € |
| Straccetti di manzo, rucola, pomodorini datterini e scaglie di Parmigiano | |
| 310 Chicken Steak | 16,00 € |
| Bistecca di Pollo alla Griglia
Servita con verdure alla griglia e patate al forno | |
| 320 Cotoletta alla Milanese | 26,00 € |
| Un classico. Tradizione e Innovazione. | |
| 330 Entrecôte di Manzo | 22,00 € |
| 250 grammi di carne di manzo disossata servita con verdure di stagione. Consigliata al sangue. | |
| 360 Polpo* alla Griglia | 23,00 € |
| Servito su crema di patate | |



LE PIZZE CONSIGLIATE DI CASA



SORBILLO

- | | | |
|--|---|----------------|
| 370 Casa Sorbillo |  | 14,00 € |
| Fiordilatte, ombra di pomodoro bio, prosciutto crudo di Parma dop "Villani", burrata, olio evo italiano, basilico | | |
| 375 La Margherita di Gino Sorbillo |  | 12,00 € |
| Pomodoro Bio, fiordilatte, mozzarella di bufala campana dop, cornicione cremoso di cacio ricotta, olio evo italiano, basilico fresco | | |
| 380 Margherita |  | 9,90 € |
| Fiordilatte "Latteria Sorrentina", pomodoro bio, olio evo italiano e basilico fresco | | |
| 390 Margherita Doppia Mozzarella |  | 12,00 € |
| Fiordilatte "Latteria Sorrentina", pomodoro bio, olio evo italiano e basilico fresco | | |
| 400 Diavola | | 12,00 € |
| Fiordilatte, pomodoro bio, salame piccante, olio evo italiano e basilico fresco | | |

- | | | | |
|------------|---|---|----------------|
| 410 | Salame Napoli
Pomodoro bio, salame artigianale
Napoli "Villani", fiordilatte, olio evo
italiano | | 13,00 € |
| 420 | Bufala
Mozzarella di bufala campana,
pomodoro bio, Parmigiano Reggiano
Dop, olio evo italiano e basilico fresco | 

 | 13,00 € |
| 430 | Salsiccia e Friarielli
Salsiccia fresca di maiale, friarielli
saltati in padella con peperoncino,
provola affumicata, basilico fresco |  | 14,50 € |
| 440 | Cotto e Funghi
Fiordilatte, prosciutto cotto Nazionale
Villani, funghi, olio evo italiano e
basilico fresco. | | 14,50 € |
| 450 | Bufala, Cotto e Parmigiano
Mozzarella di bufala campana,
prosciutto cotto Nazionale "Villani",
Parmigiano Reggiano Dop , olio evo
italiano e basilico fresco | | 14,50 € |
| 460 | Tonnetto
Mozzarella di bufala campana, tonno,
cipolla ramata, olive nere essiccate,
filamenti di sedano |  | 16,00 € |

- 470 Pesto e Pomodorini (Roberto Panizza)**  **14,00 €**
L'originale Pesto fresco Genovese
"Rossi 1947" (Basilico Genovese DOP),
pomodorini freschi, provola affumicata
- 480 Mortadella Bologna Igp "La Santo" Villani** **14,00 €**
Mortadella Bologna Igp "Lo Santo"
Villani in vescica naturale legata a
mano e cotta lentamente come da
tradizione, fiordilatte "Latteria
Sorrentina", pesto di pistacchio, olio
evo italiano e basilico
- 490 Prosciutto Crudo di Parma**  **15,00 €**
Prosciutto crudo di Parma D.O.P.
(Stagionato 18 mesi), pomodorini
freschi, provola affumicata, rucola
fresca, scaglie di Parmigiano Reggiano
D.O.P., olio evo italiano.
- 500 Margherita Gialla "Massimo Bottura" (dedicata allo Chef)**  **13,50 €**
Pomodorini gialli del Vesuvio, provola,
Conciato Romano (il formaggio più
antico d'Italia), olio evo italiano
- 510 Napoli** **12,50 €**
Pomodoro bio, fiordilatte, alici,
capperi, origano, olio evo italiano

- 520 Quattro Formaggi con Miele**  **14,00 €**
Ricotta fresca, fiordilatte, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, Conciato Romano (il formaggio più antico d'Italia), miele 
- 530 Margherita e Crudo di Parma**  **14,50 €**
Pomodoro bio, fiordilatte "Latteria Sorrentina", prosciutto crudo di Parma, olio evo italiano, basilico fresco
- 540 Ripieno Classico al Salame** **14,50 €**
Pomodoro Bio, fiordilatte, ricotta fresca, salame Napoli "Villani", pepe nero, olio evo italiano, basilico Fresco.
- 550 Fassona** **14,00 €**
Wurstel di fassona piemontese, patate al forno, fiordilatte, fonduta di Parmigiano Reggiano DOP, olio Evo Italiano
- 555 Pizza Ananas**  **12,00 €**
Bianca (senza pomodoro), provola affumicata dei Monti Lattari, ananas in doppia cottura, scaglette di cacioricotta di bufala del Cilento sul cornicione, olio evo italiano, basilico fresco

DOLCI & FRUTTA

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 560 | Il Tiramisù di Zia Esterina | 7,50 € |
| | Antica ricetta Sorbillo | |
| 570 | Sorbella | 7,50 € |
| | Cheesecake alla Nutella: biscotto con
crema al formaggio e Nutella | |
| 590 | Il Babà più buono* di Casa Infante | 7,50 € |
| 600 | Tortino al Cioccolato* | 7,50 € |
| | Soufflé al cioccolato con cuore morbido | |
| 610 | Cannolo Sbagliato | 7,50 € |
| | Crema di ricotta, Frutta candita, Gocce
di cioccolato, Cialda croccante | |
| 615 | Tagliata di ananas | 7,50 € |

BIBITE

620	Acqua naturale Panna 45 cl.	2,90 €
630	Acqua frizzante San Pellegrino 45 cl.	2,90 €
640	Coca Cola / Fanta / Sprite Coca Cola Zero 33 cl.	3,90 €
645	Chinotto Lurisia 27,5 cl	3,90 €
650	Estathè al Limone Infuso naturale di foglie di thè nero con estratto di succo di limone 25 cl.	3,90 €
660	Estathè alla Pesca Infuso naturale di foglie di thè nero con estratto di succo di pesca 25 cl.	3,90 €

BIRRE

670	Peroni Nastro Azzurro alla spina	
	20 cl	4,50 €
	40 cl	6,50 €
690	Peroni Nastro Azzurro	6,00 €
	50 cl	
700	Peroni Nastro Azzurro Stile Capri	6,50 €
	33 cl.	
710	Peroni Nastro Azzurro Zero	6,00 €
	(Senza alcool)	
	33 cl.	
720	Peroni Gran Riserva Bianca	7,00 €
	(Weizen)	
	50 cl	
730	Peroni Gran Riserva Rossa	7,00 €
	50 cl	
740	Peroni Doppio Malto	7,00 €
	50 cl	

VINO CASA SORBILLO

750	Falanghina Casa Sorbillo	18,00 €
	75 cl	
760	Aglianico Casa Sorbillo	18,00 €
	75 cl	
770	Calice Rosso	6,00 €
780	Calice Bianco	6,00 €

VINI BIANCHI

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 €

VINI ROSSI

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 €

BOLLICINE

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

LIQUORI E CAFFÈ

1010	Limoncello Villa Massa di Sorrento	4,00 €
1020	Acqua di cedro Nardini Raffinato liquore al cedro dalle fresche note agrumate	4,00 €
1030	Nucillo "E Curti" Liquore di noci del Vesuvio	4,00 €
1040	Passito Sicilia di Moscato Bianco Igp Colosi	4,00 €
1050	Amaro Vivese Napoli	4,00 €
1060	Grappa bianca di vinacce fresche plurivitigno distillate con 3 alambicchi differenti Nardini	4,00 €
1070	Grappa riserva invecchiata 3 anni in botte di Rovere di Slavonia Nardini	5,00 €
1080	Caffè espresso	2,00 €
1090	Decaffeinato	2,50 €
1100	Spritz Sorbillo Acqua di cedro Nardini, Spumante Sorbillo, Soda	8,00 €

***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.

N.B.: alcuni ingredienti potrebbero terminare o essere sostituiti. Ci scusiamo anticipatamente

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.

Coperto e Servizio

2,50 €