

## DALLA CUCINA

**Polpette al Ragù di Zia Esterina\*** 12,00 Carne di Manzo, Pane e Parmigiano Reggiano DOP 🍅 come da tradizione.

**Frittatina di Pasta\*** 4,50

Bucatini, Besciamella, Carne di Manzo trita, Parmigiano Reggiano DOP e Piselli.

**Fiori di Zucca\*** 9,50 🍃 Ripieni con Ricotta, Provola e Pepe.

**Crudo e Bufala DOP** 12,00 🍷 Prosciutto Crudo di Parma DOP 🍅 e Mozzarella di Bufala Campana DOP.

**Mezza Bufala con Pomodorini** 18,00 🍷 🍃 (consigliata per 2 persone) Bufala Campana DOP da 500 gr servita con Pomodorini Freschi Tagliati a Coltello.

**I Fritti\*** 12,00 (consigliata per 2 persone) 2 Crocchè, 1 Frittatina con Pasta.

**Crocchè di Patate\*** 4,00 🍃 (100%Patate) Provola, Sale e Pepe.

## PIZZE GOURMAND

A richiesta Fiordilatte senza Lattosio

**Pizza dei Signori** 10,60

Provola Affumicata, Gorgonzola Dop, Filamenti di Radicchio e Soppresa Veneta, Olio Evo e Basilico Fresco.

**Campania** 9,00 🍃

Fiordilatte, Pecorino Bagnolese (Bagnoli Irpino), Pomodoro Biologico 🍅, Olio Evo e Basilico Fresco.

**Lazio (alla Carbonara)** 12,00

Fiordilatte, Guanciale IGP, Uova, Pecorino Romano DOP "DeRoma" 🍅, Pepe nero e Olio Evo.

**Liguria** 11,50 🍃

Pesto fresco di Basilico Genovese DOP (Roberto Panizza) 🍅, Fiordilatte, Pomodorini Freschi, Olio Evo e Pepe Nero.

**Calabria** 11,90

'Nduja di Spilinga (Bellantone), Cipolla di Tropea IGP, Caciocavallo Silano DOP 🍅, Gocce di Pomodoro Biologico 🍅, Olio Evo, Fiordilatte e Basilico Fresco.

**Sardegna (Pizza ai Formaggi)** 11,90 🍃

Pecorino Romano Dop "DeRoma", Fiore Sardo DOP 🍅 (Formaggio di Pecora), Ricotta Salata, Fiordilatte, Olio Evo e Basilico Fresco (Miele a Richiesta).

**Emilia Romagna** 13,00

Parmigiano Reggiano DOP "Malandrone 36 mesi" 🍅, Prosciutto Crudo di Parma DOP 🍅 Pomodorini, Fiordilatte, Olio Evo e Basilico Fresco.

**Molise** 11,40 🍃

Fiordilatte, Funghi Porcini, Olio Evo e Origano.

**Puglia** 13,00

Capocollo di Martina Franca "Santoro" 🍅, Burratina Pugliese, Fiordilatte, Ombra di Pomodoro Biologico 🍅, Olio Evo, Basilico Fresco.

**Piemonte** 12,20

Würstel di Fassona Piemontese 🍷 con Patate al Forno, Fiordilatte, Fonduta di Parmigiano Reggiano DOP "Malandrone 36 mesi" 🍅, Olio Evo.

## PIZZE CLASSICHE

A richiesta Fiordilatte senza Lattosio

**La Margherita di Gino Sorbillo** 10,60 🍷 🍃

Pomodoro Biologico 🍅, Fiordilatte, Bufala Campana DOP, Grattugiata di Cacio Ricotta sul cornicione, Olio Evo e Basilico Fresco.

**Margherita** 7,90 🍃

Fiordilatte, Pomodoro Biologico 🍅, Olio Evo e Basilico Fresco.

**Marinara** 6,90 🍃

Pomodoro Biologico 🍅, Origano, Aglio, Olio Evo e Basilico Fresco.

**Bufala** 12,00 🍷 🍃

Bufala Campana DOP, Pomodoro Biologico 🍅, Olio Evo e Basilico Fresco.

**Carrettiera** 11,90

Salsiccia Fresca di Maiale, Friarielli saltati in padella con Peperoncino, Provola, Olio Evo e Basilico Fresco.

**Mortadella Bologna IGP** 12,40

Mortadella Bologna IGP "La Santo" di Villani, in vescica naturale, legata a mano e cotta lentamente come da tradizione, Fiordilatte, Pesto di Pistacchio, Olio Evo e Basilico Fresco.

**Napoli** 11,00

Fiordilatte, Pomodoro Biologico 🍅, Capperi, Origano, Alici di Cetara "Delfino Battista", Olio Evo e Basilico Fresco.

**Vesuvio** 10,60 🍃

Pomodoro del Piennolo DOP 🍅, Provola Affumicata dei Monti Lattari, Parmigiano Reggiano DOP "Malandrone 1477" 🍅, Olio Evo e Basilico Fresco.

**Diavola** 9,90

Fiordilatte, Pomodoro Biologico 🍅, Salame Napoli, Peperoncino Piccante, Olio Evo e Basilico Fresco.

**Calzone al Salame/Cotto** 11,40

Fiordilatte, Ricotta, Pomodoro Biologico 🍅, Salame Napoli/Prosciutto Cotto Nazionale "Villani", Olio Evo e Basilico Fresco.

**Calzone alle Scarole** 11,50 🍃

Scarole, Provola, Olive Nere, Capperi, Alici di Cetara "Delfino Battista", Sale e Olio Evo.

**Margherita Provola e Pepe** 8,20 🍃

Provola Affumicata dei Monti Lattari e Pepe Nero Macinato Grosso, Pomodoro, Scagliette di Caciocotta di Bufala del Cilento sul cornicione, Olio Extra Vergine di Oliva e Basilico.

**Bufala, Cotto e Parmigiano** 13,00 🍷

Mozzarella di Bufala Campana, Prosciutto Cotto Nazionale "Villani", Parmigiano Reggiano DOP "Malandrone 1477" 🍅, Olio Evo e Basilico Fresco.

**Pizza Ananas** 10,00 🍃

Bianca (senza pomodoro) con Provola Affumicata dei Monti Lattari, Ananas in Doppia Cottura, Scagliette di Caciocotta di Bufala del Cilento sul cornicione, Olio Extra Vergine di Oliva e Basilico.

## LE NOSTRE INSALATE

**Italia** 12,00 🍷 🍃

Rucola, Pomodorini Freschi tagliati a pacchettelle, Bufala Campana DOP 120 gr.

**Tonnetto** 12,00

Insalata Mista, Tonnetto, Olive Nere, Pomodorini Freschi.

**Partenope** 12,00

Rucola, Pomodorini Freschi, Scoglie di Parmigiano Reggiano DOP "Malandrone 36 mesi" 🍅, Alici di Cetara "Delfino Battista".

**Caprese** 12,00 🍷 🍃

Tagliata di Bufala Campana DOP e Pomodoro Cuore di Bue, Olio Evo, Origano e Basilico.

## E PER FINIRE...

**Il Tiramisu di Zia Esterina** Antica ricetta Sorbillo 6,50

**Sorbella** Cheesecake alla **nutella** 6,50

**Il Babà più Buono\*** di Casa Infante 6,50

**Tagliata di Ananas** 6,50

**Sorbetto al Limone** 5,00

## BIBITE

**Acqua Naturale** 50cl 2,50

**Acqua Gassata** 50cl 2,50

**Coca Cola** 33cl 3,60

**Coca Cola Zero** 33cl 3,60

**Fanta** 33cl 3,60

**Chinotto Bio Tomarchio** 27,50 cl 4,00

**Sprite** 33cl 3,60

**Estathè al Limone** 🍷 25cl 3,60

Infuso Naturale di foglie di Thè Nero con estratto di succo di limone

**Estathè alla Pesca** 🍷 25cl 3,60

Infuso Naturale di foglie di Thè Nero con estratto di succo di pesca

## BIRRE

**Peroni Nastro Azzurro alla Spina**

20cl 4,00 40cl 6,00

**Peroni Nastro Azzurro** 50cl 6,50

**Peroni Nastro Azzurro Stile Capri**

33cl 6,50

**Peroni Gran Riserva Bianca** 50cl 7,00

(Weizen)

**Peroni Doppio Malto** 50cl 7,00

**Peroni Gran Riserva Rossa** 50cl 7,00

**Peroni (Senza Glutine)** 33cl 7,00

**Peroni Nastro Azzurro Zero** 33cl 5,50

(Senza Alcool)

## VINO CASA SORBILLO

**Falanghina del Sannio** 16,00

Casa Sorbillo 75cl

**Aglanico del Sannio** 16,00

Casa Sorbillo 75cl

**Vino al Calice** 5,00

## I VINI BIANCHI

**Vermentino Toscana Igt** 24,00

Squarciasacchi

**Ribolla Gialla Igt** 25,00

Tenuta Maccan

**Sauvignon Doc** 26,00

Tenuta Maccan

**Gewürztraminer Doc** 32,00

Gries

**Lugana Doc** 28,00

Murari

**Pecorino d'Abruzzo Dop** 25,00

Montali

## I VINI ROSSI

**Cannonau Sardegna Doc** 21,00

Elighe

**Morellino Docg** 24,00

Squarciasacchi

**Cabernet Sauvignon Doc** 22,00

Tenuta Maccan

**Merlot Doc** 22,00

Tenuta Maccan

**Pinot Nero Doc** 32

Gries

**Valpolicella Doc** 22,00

Murari

## BOLLICINE

**Brut Sorbillo** 18,00

Spumante Brut Falanghina

**Rosé Sorbillo** 18,00

Spumante Brut Aglianico

**Franciacorta Rosé** 40,00

Contadi Castaldi

**Franciacorta Brut** 35,00

Contadi Castaldi

**Prosecco Valdobbiadene Extra Brut**

DOCG

Krevis 26,00

**Calice di Spumante Sorbillo** 6,00

## LIQUORI E CAFFÈ

**Limoncello Vivese®** Liquore di Limoni

di Procida 4,00

**Acqua di Cedro Nardini** 🍷

Raffinato liquore al cedro dalle fresche note agrumate 4,00

**Grappa Nardini** 🍷 Grappa bianca di vinacce fresche plurivittigno distillate con 3 alambicchi differenti 4,00

**Grappa Riserva Nardini** 🍷 Invecchiata 3 anni in botte di Rovere di Slavonia 5,00

**Nucillo 'e Curti** Liquore di Noci del

Vesuvio 4,00

**Amaro Vivese®** Napoli 4,00

**Mezzo On The Rocks** 7,00

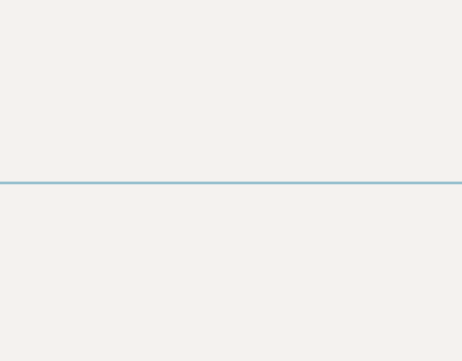
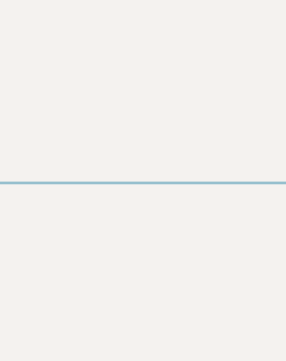
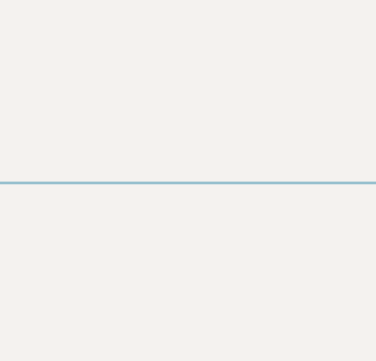
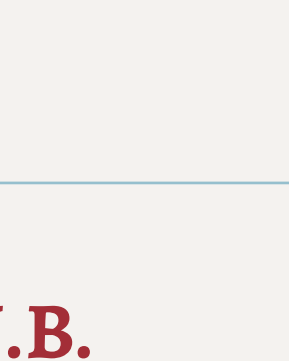
Mezzo mezzo Nardini 🍷 Soda, ghiaccio e scorzetta di limone

**Caffè Espresso** 2,00

**Dcaffeinato** 2,50

**Spriz 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.

## \*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.

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 rivolgerci al nostro Direttore o al Caposala che saranno lieti di fornirvi tutte le informazioni necessarie.



## NAPOLI

GINO E TOTO SORBILLO PIZZERIA - Via dei Tribunali 31/32

GINO SORBILLO LIEVITO MADRE AL MARE - Via Partenope 1

SORBILLO GOURMAND - Via Partenope 1b

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

GINO SORBILLO - LA CASA DELLA PIZZA - Piazza Vanvitelli 9

## ROMA

GINO SORBILLO LIEVITO MADRE A ROMA - Piazza Augusto Imperatore 46/48

GINO SORBILLO GOURMAND ROMA - RINASCENTE 6° piano, Via del Tritone 61

GINO SORBILLO PIZZA GOURMAND - Via Terenzio 12/14

GINO SORBILLO - Stazione Termini

## MILANO

GINO SORBILLO LIEVITO MADRE AL DUOMO - Largo Corsia dei Servi 11

CASA SORBILLO VOL.2 - Via Agnello 18

CASA SORBILLO VOL.3 - Piazza XXV Aprile 12

GINO SORBILLO LIEVITO MADRE ISOLA - Via Borsieri 25

SORBILLO GOURMAND 1 - Via Ugo Foscolo 1

SORBILLO GOURMAND 2 - 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

## BOLOGNA

GINO SORBILLO PIZZA GOURMAND - Via Santo Stefano 40

## BERGAMO

GINO SORBILLO - Via Borfuro 14

## PADOVA

GINO SORBILLO - Piazza Dei Signori 1

## MIAMI

GINO SORBILLO MIAMI - 100 Collins Ave, Miami Beach

## TOKYO

GINO SORBILLO TOKYO - 3 Chome-2-1 Nihonbashimurumachi, Chuo City