







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 | Demi-Bufferlonne
(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 | 
 | 20,00 € |

- | | | | |
|------------|---|---|----------------|
| 70 | Burrata e Friarielli |  | 15,50 € |
| | Fanes de navet poêlées, fromage burrata, croûtons de pain | | |
| 80 | 3 Montanarine (Pizzas frites) | | 10,00 € |
| | 1 - tomates et parmesan | | |
| | 1 - pistou et tomate cerises | | |
| | 1 - tomates jaunes et anchois | | |
| 90 | Calamars* frits | | 14,00 € |
| 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 | Ragù Bolognese
Pâtes, viande de bœuf, sauce tomate, oignon, carottes, céleri, poivre noir | | 16,00 € |
| 160 | Scarpariello Casa Sorbillo
Pâtes aux tomates cerises rouges, pecorino romain, Parmesan Reggiano DOP et piment | ✓ | 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 €

Ici nous servons une eau de qualité à zéro

***Conformément au décret législatif n° 181 du
23/06/2003 et au décret législatif 231 du
15/12/2017***

***Le système de raffinement par microfiltration
est conforme aux plus hautes exigences
d'hygiène : Autorisation Ministérielle n.
400.4/18.10/A1160.***

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 | 
 | 12,50 € |
| 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 | | 12,50 € |
| Fleur de Lait, tomate biologique, saucisson piquant, huile extra vierge d'olive italien et basilic | | |

- | | | | |
|------------|---|---|----------------|
| 410 | Salame Napoli
Fleur de lait, tomate biologique,
saucisson Napoli, huile extra vierge
d'olive italien | | 13,00 € |
| 420 | Bufala
Mozzarella de bufflonne
campanienne, tomate biologique,
Parmesan Reggiano, huile extra vierge
d'olive italien et basilic | 

 | 13,30 € |
| 430 | Margherita Gialla “Massimo Bottura”
(dédiée au Chef)
Filets de tomates cerises jaunes du
Vésuve, Provola, Conciato Romano (le
fromage le plus ancien d'Italie), huile extra
vierge d'olive italien |  | 13,50 € |
| 440 | Napoli
Tomate biologique, fleur de lait,
anchois, câpres, origan, huile extra
vierge italien | | 12,50 € |
| 450 | Cotto e Funghi
Fleur de lait, jambon cuit,
champignons, huile extra vierge
d'olive italien et basilic frais | | 14,50 € |
| 460 | Quattro Formaggi con Miele
Ricotta fraîche, fleur de lait, copeaux
de Parmesan, Conciato Romano (le
fromage le plus ancien d'Italie), miel | 
 | 14,00 € |

- | | | | |
|------------|--|---|----------------|
| 470 | Bufala, Cotto e Parmigiano
Mozzarella de bufflonne
campanienne, jambon cuit Nationale,
Parmesan Reggiano DOP, huile extra
vierge d'olive italien et basilic frais |  | 14,50 € |
| 480 | Tonnetto
Oignon, mozzarella de bufflonne
campanienne, thon, poudre d'olives
noires séchées, lanières de céleri |  | 16,00 € |
| 490 | Salsiccia e Friarielli
Saucisse fraîche de porc, anes de navet
poêlées au piment, provola, basilic |  | 14,50 € |
| 500 | Pesto e Pomodorini (Roberto Panizza)
L'originel Pistou Frais Génois "Fratelli
Rossi" (avec Basilic Génois D.o.P.),
tomates cerises fraîches, provola fumée |  | 14,00 € |
| 510 | Mortadella Bologna Igp "La Santo"
Villani
Mortadelle Bologna Igp, fleur de lait,
pistou de pistache, huile extra vierge
d'olive italien, basilic |  | 14,00 € |
| 520 | Prosciutto Crudo di Parma
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 |  | 15,00 € |

- | | | |
|---|---|----------------|
| 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 | | |
| 560 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

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 570 | Tiramisu de Zia Esterina | 7,50 € |
| | Crème au mascarpone avec ses biscuits Pavesini imbibés dans du café frais de moka | |
| 580 | 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 | |
| 620 | Ananas | 7,50 € |
| 630 | Sorbet au citron | 5,00 € |

BOISSONS

640	Eau naturelle 45 cl	2,90 €
650	Eau gazeuse 45 cl	2,90 €
660	Coca Cola / Fanta / Sprite Coca Cola Zero 33 cl	3,90 €
670	Chinotto 27,5 cl	3,90 €
680	Estathè - Thé glacé au citron Feuilles de thé noir au jus de citron 25 cl.	3,90 €
690	Estathè - Thé glacé à la pêche Feuilles de thé noir au jus de pêche 25 cl.	3,90 €

BIÈRES

700	Peroni Nastro Azzurro à la pression	
	20 cl	4,50 €
	40 cl	6,50 €
710	Peroni Nastro Azzuro	
	50 cl	6,00 €
720	Peroni Nastro Azzurro Stile Capri	
	33 cl	6,50 €
730	Peroni Nastro Azzurro Zero	
	(bière sans alcool)	6,00 €
	33 cl	
740	Peroni Gran Riserva Blanche	
	(Weizen)	7,00 €
	50 cl	
750	Peroni Gran Riserva Rouge	
	50 cl	7,00 €
760	Peroni Double Malt	
	50 cl	7,00 €

VIN MAISON SORBILLO

770	Falanghina Casa Sorbillo	18,00 €
	75 cl	
780	Aglianico Casa Sorbillo	18,00 €
	75 cl	
790	Coupe de Vin	6,00 €

VINS BLANCS

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

VINS ROUGES

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

VINS MOUSSEUX

960	Moët & Chandon Brut	110,00 €
970	Spumante Sorbillo Brut / Rosé	18,00 €
980	Franciacorta Brut Contadi Castaldi	30,00 €
990	Franciacorta Contadi Castaldi rosé	35,00 €
1000	Bortolomiol Prosecco Valdobbiadene	27,00 €
1010	Coupe de Vin Mousseux Sorbillo	6,00 €

AMERS ET LIQUEURS

1020	Limoncello Villa Massa	4,00 €
	Liqueur faite avec les citrons de la péninsule Sorrentine	
1030	Acqua di cedro Nardini	4,00 €
	Liqueur au cèdre	
1040	Nucillo "E Curti"	4,00 €
	Liqueur classique faite avec les noix du Vésuve	
1050	Passito Sicilia di Moscato Bianco Igp Colosi	4,00 €
1060	Amaro Vivese	4,00 €
	Ancien amer napolitain	
1070	Grappa blanche	4,00 €
	Nardini	
1080	Grappa Barrique	5,00 €
	Nardini	
1090	Café espresso	2,00 €
1100	Café décaféiné	2,50 €
1110	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 €