


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 | Mezza bufala Dop
(consigliato per 2 persone) 500 gr di
mozzarella di bufala campana Dop
con pomodori datterini, olio evo
italiano, origano, basilico fresco | 
 | 20,00 € |

- | | | | |
|------------|---|---|----------------|
| 70 | Burrata e Friarielli |  | 15,50 € |
| | Friarielli saltati in padella, burrata e chips di pane aromatizzato | | |
| 80 | Tris di Montanarine | | 10,00 € |
| | 1 - pomodoro e parmigiano | | |
| | 1 - pesto e pomodorini | | |
| | 1 - pomodoro giallo e acciughe | | |
| 90 | Calamaretti fritti* | | 14,00 € |
| 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 | Ragù Bolognese | | 16,00 € |
| | Pasta, carne di manzo, passata di pomodoro, cipolle, carote, sedano, pepe nero | | |
| 160 | Scarpariello Casa Sorbillo |  | 16,00 € |
| | Antica Ricetta dei Quartieri spagnoli di Napoli: Ziti con pomodorini rossi, Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano DOP e peperoncino | | |
| 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 | | |
| 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 €

***Qui serviamo acqua di qualità a km zero
Ai sensi del D.L n.181 del 23/06/2003 e D.L 231
del 15/12/2017***

***Il sistema di affinaggio mediante
microfiltrazione è conforme ai massimi
requisiti igienici: Aut. Ministeriale n.
400.4/18.10/A1160.***

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 € |
| Pomodoro Biologico, Fiordilatte, Bufala Campana DOP, Grattugiata di Cacio Ricotta sul cornicione, Olio Evo e Basilico Fresco. | | |
| 375 La Margherita di Gino Sorbillo |  | 12,50 € |
| 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 | | 12,50 € |
| 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 | 

 | 13,30 € |
| 430 | Margherita Gialla "Massimo Bottura"
(dedicata allo Chef)
Pomodorini gialli del Vesuvio, provola,
Conciato Romano (il formaggio più antico
d'Italia), olio evo italiano |  | 13,50 € |
| 440 | Napoli
Pomodoro bio, fiordilatte, alici,
capperi, origano, olio evo italiano | | 12,50 € |
| 450 | Cotto e Funghi
Fiordilatte, prosciutto cotto Nazionale
Villani, funghi, olio evo italiano e
basilico fresco. | | 14,50 € |
| 460 | Quattro Formaggi con Miele
Ricotta fresca, fiordilatte, scaglie di
Parmigiano Reggiano DOP, Conciato
Romano (il formaggio più antico
d'Italia), miele | 
 | 14,00 € |

- | | | | |
|------------|---|---|----------------|
| 470 | Bufala, Cotto e Parmigiano
Mozzarella di bufala campana,
prosciutto cotto Nazionale "Villani",
Parmigiano Reggiano Dop , olio evo
italiano e basilico fresco |  | 14,50 € |
| 480 | Tonnetto
Mozzarella di bufala campana, tonno,
cipolla ramata, olive nere essiccate,
filamenti di sedano |  | 16,00 € |
| 490 | Salsiccia e Friarielli
Salsiccia fresca di maiale, friarielli
saltati in padella con peperoncino,
provola affumicata, basilico fresco |  | 14,50 € |
| 500 | Pesto e Pomodorini (Roberto Panizza)
L'originale Pesto fresco Genovese "Rossi
1947" (Basilico Genovese DOP),
pomodorini freschi, provola affumicata |  | 14,00 € |
| 510 | Mortadella Bologna Igp "La Santo"
Villani
Mortadella Bologna Igp "Lo Santo"
Villani in vescica naturale legata a
mano e cotta lentamente come da |  | 14,00 € |
| 520 | Prosciutto Crudo di Parma
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. |  | 15,00 € |

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

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 570 | Il Tiramisù di Zia Esterina
Antica ricetta Sorbillo | 7,50 € |
| 580 | Sorbella
Cheesecake alla Nutella: biscotto con
crema al formaggio e Nutella | 7,50 € |
| 590 | Il Babà più buono* di Casa Infante | 7,50 € |
| 600 | Tortino al Cioccolato*
Soufflé al cioccolato con cuore morbido | 7,50 € |
| 610 | Cannolo Sbagliato
Crema di ricotta, Frutta candita,
Gocce di cioccolato, Cialda croccante | 7,50 € |
| 620 | Tagliata di ananas | 7,50 € |
| 630 | Sorbetto al limone | 5,00 € |

BIBITE

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

BIRRE

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

VINO CASA SORBILLO

770	Falanghina Casa Sorbillo	18,00 €
	75 cl	
780	Aglianico Casa Sorbillo	18,00 €
	75 cl	
790	Calice di vino	6,00 €

VINI BIANCHI

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 €

VINI ROSSI

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 €

BOLLICINE

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

LIQUORI E CAFFÈ

1020	Limoncello Villa Massa di Sorrento	4,00 €
1030	Acqua di cedro Nardini Raffinato liquore al cedro dalle fresche note agrumate	4,00 €
1040	Nucillo "'E Curti" Liquore di noci del Vesuvio	4,00 €
1050	Passito Sicilia di Moscato Bianco Igp Colosi	4,00 €
1060	Amaro Vivese Napoli	4,00 €
1070	Grappa bianca di vinacce fresche plurivigtino distillate con 3 alambicchi differenti Nardini	4,00 €
1080	Grappa riserva invecchiata 3 anni in botte di Rovere di Slavonia Nardini	5,00 €
1090	Caffè espresso	2,00 €
1100	Decaffeinato	2,50 €
1110	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 €