GLI ANTIPASTI

Mezza Bufala *(consigliata per 2 persone)* € 18,00

1/2 kg. di Mozzarella di Bufala Dop con Pomodorini Datterini, Olio EVO, Origano e Basilico Fresco

Crudo e Bufala DOP € 12,00

Crudo di Parma DOP e Mozzarella di Bufala Campana DOP

La Parmigiana di Melanzane *(preparata secondo la tradizione Napoletana)* € 9,00

Melanzane, Pomodoro Bio, Fiordilatte con aggiunta di Latte di Bufala, Parmigiano, Olio EVO e Sale.

La Polpetta Napoletana € 11,00

La Classica Polpetta Napoletana con Ragù di Carne di Manzo preparato secondo tradizione.

Fiori di Zucca Ripieni (E sicurilli mbuttunati) € 9,50

Ripieni di Ricotta, Provola Affumicata e Pepe Nero.

Pizza € 12,00 *(consigliata per 2 persone)*

2 Crocchè (100% Patate), 3 Frittatine di Pasta, 1 Palla di Riso e Verdure in Tempura.

Mozzarella in Carrozza € 7,50

Fiordilatte, Pane, Uova, Pangrattato, Sale e Pepe.

PIZZE DELLA TRADIZIONE

Marinara € 6,50

Pomodoro di Agricoltura Biologica , Origano, Aglio e Olio EVO.

Margherita € 7,90

Pomodoro di Agricoltura Biologica , Fiordilatte, Olio EVO e Basilico Fresco.

Margherita Doppia Mozzarella € 9,60

Pomodoro di Agricoltura Biologica , Doppio Fiordilatte, Olio EVO e Basilico Fresco.

Bufala DOP € 12,40

Pomodoro di Agricoltura Biologica , Mozzarella di Bufala DOP , Parmigiano Reggiano DOP , Olio EVO e Basilico Fresco.

Pomodoro del Piennolo del Vesuvio € 11,50

Pacchetelle di Pomodorino del "Piennolo del Vesuvio" DOP , Provola Affumicata, Parmigiano Reggiano DOP , Olio EVO e Basilico Fresco.

Pesto di Basilico *(Roberto Panizza)* € 11,20

Lo originale Pesto Genovese "Roberto Panizza" Rossi 1947® (con Basilico Genovese DOP) , Pomodorini Freschi e Provola Affumicata.

Prosciutto Crudo di Parma DOP € 12,70

Prosciutto Crudo di Parma DOP , Pomodorini Freschi, Provola Affumicata, Rucola Fresca, Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e Olio EVO.

Salsiccia e Friarielli € 11,20

Salsiccia di Maiale, Friarielli saltati in padella con Peperoncino e Provola Affumicata.

Salame Napoli *(anche con l'aggiunta di peperoncino)* € 10,20

Pomodoro di Agricoltura Biologica , Salame Artigianale Napoli "Villani", Fiordilatte e Olio EVO.

Cotto € 7,90

Pomodoro di Agricoltura Biologica , Parmigiano Reggiano DOP , Olio EVO e Basilico Fresco.

PIZZE DI CASA SORBILLO

La Margherita di Antonio Sorbillo

Pomodoro Biologico , Fiordilatte, Bufala Campana DOP, Gratuggiata di Cacio Ricotta sul cornicione, Olio EVO e Basilico Fresco. € 10,60

Piennolo € 12,60

Würstel di Fassona Piemontese con Patate al Forno, Fiordilatte, Fondita di Parmigiano Reggiano DOP , Olio EVO.

Pizza Dell'Abbazia *(dei preivdi Slow Food)* € 12,80

Pomodoro di Agricoltura Biologica , Fiordilatte, Salsiccia Rossa stagionata di Castelpoto *(Presidio Slow Food)*, Caciocavallo di Capra Cilentana Azienda Agricola "I Filadelfi" , Olio EVO e Basilico Fresco.

Margherita Gialla "Massimo Bottura" *(dedicata alle chef)* € 12,20

Pomodorini Gialli "Pacchetelle" del Vesuvio , Provola Affumicata, Cuticci Romano *(il Formaggio più antico d'Italia)*, Olio EVO e Basilico Fresco.

Bufala, Cotto e Parmigiano € 13,00

Mozzarella di Bufala DOP , Prosciutto Cotto Nazionale "Villani", Parmigiano Reggiano DOP , Olio EVO e Basilico Fresco.

Bufala e Pancetta di Pepe Nero € 13,00

Pomodoro di Agricoltura Biologica , Mozzarella di Bufala DOP , Pancetta al Pepe Nero "Villani" di Carne Italiana selezionata, Olio EVO e Basilico Fresco.

Calabrese € 10,50

Nduja di Spilinga (Bellantone), Pomodoro di Agricoltura Biologica , Fiordilatte, Olio EVO e Basilico Fresco.

Cetara *(Piccola Borgo Marinaro ai piedi del Monte Falerio)* € 12,20

Pacchetelle di Pomodorino del "Piennolo del Vesuvio"DOP , Lo ciliegino Siciliano s. dop.), Alici di Cetara "Delfino Battista", Olive Nere, Capperi Lucinellle, Provola Affumicata, Origano e Olio EVO.

Quattro Formaggi con Miele al Tartufo € 12,00

Ricotta Fresca, Fiordilatte, Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP , Conciato Romano *(il Formaggio più antico d'Italia)*, Olio EVO e Basilico Fresco.

Contadina € 10,00

Fiordilatte, Verdure di Stagione, Olio Evo e Basilico Fresco.

Pizza Ananas Pizza Bianca *(senza pomodoro)* con Provola Affumicata dei Monti Lattari, Ananas Ananas Gratinato Caramellato, Scaglierte di Caciotta Affumicata di Bufala del Cilento, Basilico Fresco e Olio Evo **10.50 zzz**

CALZONI AL FORNO

Classico al Salame € 11,50

Pomodoro di Agricoltura Biologica , Salame Napoli "Villani", Fiordilatte, Pepe Nero, Olio EVO e Basilico Fresco.

Cicoli e Ricotta € 11,50

Pomodoro di Agricoltura Biologica , Cicoli, Fiordilatte, Ricotta, Pepe Nero, Olio EVO e Basilico Fresco.

Vesuvio € 11,50 €

Pomodorini del "Piennolo del Vesuvio"DOP , Provola Affumicata, Olio EVO e Basilico Fresco.

Scarole € 11,50

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

Cotto € 11,50

Pomodoro di Agricoltura Biologica , Ricotta, Provola Affumicata, Prosciutto Cotto "Villani" e Pepe Nero.

PIZZE FRITTE

Completa ai Cicoli € 11,50

Pomodoro di Agricoltura Biologica , Ricotta, Provola Affumicata, Cicoli e Pepe Nero.

Completa al Salame € 11,50

Pomodoro di Agricoltura Biologica , Ricotta, Provola Affumicata, Salame Napoli "Villani" e Pepe Nero.

Completa al Cotto € 11,50

Pomodoro di Agricoltura Biologica , Ricotta, Provola Affumicata, Prosciutto Cotto "Villani" e Pepe Nero.

Provola e Pomodoro € 10,50

Pomodoro di Agricoltura Biologica , Provola Affumicata e Pepe Nero.

Scarole € 11,00

Scarole, Provola Affumicata, Olive Nere e Capperi sotto Sale.

I PRIMI DI CASA SORBILLO

Trofie al Pesto € 11,00

Trofie Liguri con Pesto fresco Genovese "Rossi 1947" con Basilico DOP (Roberto Panizza) e Fiordilatte a crudo.

Gnocchi alla Sorrentina € 10,00

Gnocchi fatti in casa (Acqua e Farina), Pomodoro, Fiordilatte, Parmigiano Reggiano DOP e Basilico Fresco.

Pasta e Patate con Provola € 10,00

Pasta Mista, Patate, Provola Affumicata, Tocchetti di Prosciutto di Parma DOP , Parmigiano Reggiano DOP , Pecorino Romano , Olio EVO e Basilico Fresco.

Ragù Napoletano € 13,00

Il Ragù Napoletano come da tradizione.

Scarpariello € 12,00

Antica Ricetta degli "Scarpari" dei Quartieri Spagnoli: Pasta con Pomodorini Gialli e Rossi, Pecorino Romano , Parmigiano Reggiano Dop e Peperoncino.

LE NOSTRE INSALATE

Italia € 12,00

Rucola Fresca, Pomodorini Freschi e Mozzarella di Bufala Dop da 120 gr.

Tonnetto € 12,00

Insalata Mista con Tonno Callipo, Olive Nere, Mais e Pomodorini Ciliegini.

Partenope € 12,00

Rucola Fresca, Pomodorini Freschi, Scaglie di Parmigiano Reggiano Dop e Alici di Cetara "Delfino Battista".

Caprese € 12,00

Tagliata di Mozzarella di Bufala Dop e Pomodorini Cuore di Bue, Origano e Olio EVO.

I DOLCI

Il Tiramisu di Zia Esterina *Antica ricetta Sorbillo* € 7,00

Tortino al Cioccolato dal cuore morbido € 7,00

Cannolo Sbagliato Crema di ricotta, Frutta candita, Gocce di Cioccolato e Clalda Croccante € 7,00

Sorbilla Cheesecake alla Nutella, Biscotto con Crema al Formaggio e Nutella € 7,00

Il Babà più Buono" *di Casa Infante* € 7,00

Sorbetto al Limone € 5,00

LE BIBITE

Acqua Nat Panna 45cl € 2,50

Acqua Gas San Benedetto 45cl € 2,50

Coca Cola 33cl € 3,60

Coca Cola Zero 33cl € 3,60

Aranta 33cl € 3,60

Chinotto Lurisia 27,5 cl € 3,60

Sprite 33cl € 3,60

LE BIRRE

Peroni Nastro Azzurro alla Spina 20cl € 3,50 40cl € 6,00

Peroni Nastro Azzurro 50cl € 6,50

Peroni Nastro Azzurro Stile Capri 33cl € 6,50

Peroni Nastro Azzurro Zero (Analcolica) 33cl € 6,00

"Sorbillo" Nazionale Baladin 33cl € 6,50

Estathé al Limone 33cl € 3,60

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

Estathé alla Pesca 33cl € 3,60

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

LE BIRRE

Peroni Doppio Malto 50cl € 7,00

Peroni Gran Riserva Bianca 50cl € 7,00 (Weizen)

Peroni Gran Riserva Rossa 50cl € 7,00

Peroni Senza Glutine 33cl € 7,00

Pilsner Urquell 33cl € 7,00

St. Stefanus Blonde 33cl € 7,00

BOLLICINE

Calice di Spumante Sorbillo **Bianco o Rosé** € 6,00

Brut Sorbillo d' Rossi 1947® € 18,00

Prosecco Valdobbiadene Brut Nani Rizzi 75cl € 26,00

Franciacorta Brut Mosi & Cazadori 75cl € 41,00

Franciacorta Brut Contadi Castaldi 75cl € 30,00

Franciacorta Rosé Contadi Castaldi 75cl € 35,00

VINI BIANCHI

Muller Thurgau Doc Mori Colli Zugna 75cl € 26,00

Bianco Circi Iazzolini 75cl € 18,00

Verdicchio Doc Cà Ciii Ciii 75cl € 22,00

Pecorino Doc Cocci Grifoni Tara 75cl € 26,00

Greco Di Tufo Docg Pagano 75cl € 27,00

Falanghina Del Sannio Doc Fontanavecchia 75cl € 19,00

VINI ROSSI

Valpolicella Classico Doc Dominì Veneti 75cl € 22,00

Nerd Nero D'avola Doc Ferro 13 75cl € 28,00

Nebbiolo D'alba Doc Marchisio 75cl € 28,00

Primitivo Di Puglia Igp Augiali 75cl € 24,00

Barbera D'asti Doc Bulfi Soprani 75cl € 22,00

Rosato Salento Igt Solarte 75cl € 21,00

VINO CASA SORBILLO

Falanghina del Beneventano Casa Sorbillo 75 cl € 16,00

Aglianico del Beneventano Casa Sorbillo 75 cl € 16,00

Vino al Calice € 5,00

I LIQUORI E CAFFÈ

Limoncello Vivese" Liquore di Limoni di Procida. € 4,00

Amaro Vivese" Selezione di 21 Erbe Aromatiche del Mediterraneo. € 4,00

Nucillo 'E Curti Liquore Di Noci Del Vesuvio. € 4,00

Passito Luna Storta Montelvini. € 4,00

Acqua di Cedro Nardini Raffinato liquore al cedro dalle fresche note agrumate. € 4,00

Grappa Nardini Grappa bianca di vinacce fresche plurivitigno distillate con 3 alambicchi differenti. € 4,00

Grappa Riserva Nardini Invecchiata 3 anni in botte di Rovere di Slavonia. € 5,00

Sorbillo Spritz Acqua di Cedro Nardini , Spumante Sorbillo Brut, Soda. € 7,00

Caffè € 2,00

Decaffeinato € 2,50 **Coperto** € 2,50

N.B. Alcuni ingredienti potrebbero terminare e essere sostituiti. Ci scusiamo anticipatamente.
A richiesta disponibile Fiordilatte senza Lattosio.

Gentile Cliente,
Alla voce di interrogazione a quanto previsto dal regolamento dell'Unione Europea 1169/2011, secondo cui è necessario indicare l'eventuale presenza dei 14 principali ingredienti che possono provocare allergie o intolleranze, il nostro Direttore e i suoi Collaboratori sono a Sua disposizione per fornire tutte le informazioni necessarie.
La informiamo che alcuni prodotti (contrassegnati con ") possono essere surgelati all'origine e congelati in loco immediatamente successivamente ad temperature regolamentate in procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004. La invitiamo quindi a volerci rivolgere ogni richiesta al riguardo sia per avere tutte le informazioni relative ai prodotti che desiderate.

NAPOLI
CHIUDI TUTTO SORBILLO PIZZERIA - Via dei Tribunali 31/32
SORBILLO LUNGO TRIBUNALI MADRE AL MARE - Via Pontecorvo 1
SORBILLO LO SCUGNIZZO - Via Benedetto Croce 36
SORBILLO LA PICCOLINA - Via Tribali 216
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 Nuova Famagosta/Piazza Nilo 14
GINO SORBILLO – LA CASA DELLA PIZZA - Piazza Vanvitelli 9

ROMA
GINO SORBILLO LENTO MADRE A ROMA - Piazza Augusto Imperatore 46/48
GINO SORBILLO DA GIOVANNI ROMA - RINASCENTE - Piazza Fiume, Via del Tritone 61
GINO SORBILLO PIZZA GOURMAND - Via Tiburtina 112/14
GINO SORBILLO – Via Cassia Tomtar

MILANO
GINO SORBILLO LENTO MADRE AL DUOMO - Largo Corsia dei Servi 11
CASA SORBILLO VOL. 1 - Via Spadari 9
CASA SORBILLO VOL. 2 - Via Carlo D'Apelle 12
GINO SORBILLO LENTO MADRE NOLA - Via Benieri 25
SORBILLO GOURMAND 1 - Via Ugo Foscolo 1
SORBILLO GOURMAND 2 - Via Alessandro 8
ANTICA PIZZA FRITTA DA ZIA ESTERINA SORBILLO - Via Apollo 19

TORINO
GINO SORBILLO LENTO MADRE TORINO - Via Bruno Buozzi 3

GENOVA
GINO SORBILLO LENTO MADRE A GENOVA - Piazza Della Vittoria 65/R

BOLOGNA
GINO SORBILLO PIZZA GOURMAND - Via Santo Stefano 40

BERGAMO
GINO SORBILLO – Via Borfuio 14

PADOVA
GINO SORBILLO – Piazza Del Signori 1

MIAMI
GINO SORBILLO MIAMI – 100 Collins Ave, Miami Beach

TOKYO
GINO SORBILLO TOKYO - 3 Chome-2-1 Nihonbashimuro machi, Chuo City