

SORBILLO ROME TERENCE FR

DE LA CUISINE

Boulettes à la Sauce de Tante Esterina – 12,00 € Viande de Bœuf, Pain et Parmesan Reggiano DOP selon la tradition.

Frittatine de Pâtes – 4,50 € Bucatini, Béchamel, Viande de Bœuf Hachée, Parmesan Reggiano DOP et Petits Pois.

Fleurs de Courgettes – 9,50 € Farcie de Ricotta, Provola et Poivre.

Jambon Cru et Bufala DOP – 12,00 € Jambon Cru de Parme DOP et Mozzarella de Bufflonne Campana DOP.

Demi-Bufala avec Tomates Cerises – 18,00 € (Recommandé pour 2 personnes) Bufala Campana DOP de 500 gr servie avec Tomates Cerises Fraîches coupées au couteau.

Les Fritures – 12,00 € (Recommandé pour 2 personnes) 2 Croquettes, 1 Frittatine aux Pâtes.

Croquettes de Pommes de Terre – 4,00 € (100 % Pommes de Terre) Provola, Sel et Poivre.

PIZZAS GOURMANDES (Fiordilatte sans Lactose sur demande)

Campanie – 9,00 € Fiordilatte, Pecorino de Bagnoli (Irpinie), Tomate Bio, Huile d'Olive Vierge Extra et Basilic Frais.

Lazio (à la Carbonara) – 12,00 € Fiordilatte, Guanciale IGP, Œufs, Pecorino Romano DOP "DeRoma", Poivre Noir et Huile d'Olive Vierge Extra.

Ligurie – 11,50 € Pesto frais de Basilic Génois DOP (Roberto Panizza), Fiordilatte, Tomates

Cerises Fraîches, Huile d'Olive Vierge Extra et Poivre Noir.

Calabre – 11,90 € 'Nduja de Spilinga (Bellantone), Oignon de Tropea IGP, Caciocavallo Silano DOP, Gouttes de Tomate Bio, Huile d'Olive Vierge Extra, Fiordilatte et Basilic Frais.

Sardaigne (Pizza aux Fromages) – 11,90 € Pecorino Romano Dop "DeRoma", Fiore Sardo DOP (Fromage de Brebis), Ricotta Salée, Fiordilatte, Huile d'Olive Vierge Extra et Basilic Frais (Miel sur demande).

Émilie-Romagne – 13,00 € Parmesan Reggiano DOP "Malandrone 36 mois", Jambon Cru de Parme DOP, Tomates Cerises, Fiordilatte, Huile d'Olive Vierge Extra et Basilic Frais.

Molise – 11,40 € Fiordilatte, Cèpes, Huile d'Olive Vierge Extra et Origan.

Pouilles – 13,00 € Capocollo de Martina Franca "Santoro", Burrata des Pouilles, Fiordilatte, Ombre de Tomate Bio, Huile d'Olive Vierge Extra, Basilic Frais.

PIZZAS CLASSIQUES (Fiordilatte sans Lactose sur demande)

La Margherita de Gino Sorbillo – 10,80 € Tomate Bio, Fiordilatte, Bufalonne Campana DOP, Râpé de Cacio Ricotta sur le rebord, Huile d'Olive Vierge Extra et Basilic Frais.

Margherita – 7,90 € Fiordilatte, Tomate Bio, Huile d'Olive Vierge Extra et Basilic Frais.

Marinara – 6,90 € Tomate Bio, Origan, Ail, Huile d'Olive Vierge Extra et Basilic Frais.

Bufala – 12,00 € Bufalonne Campana DOP, Tomate Bio, Huile d'Olive Vierge Extra et Basilic Frais.

Carrettiera – 11,90 € Saucisse Fraîche de Porc, Friarielli sautés à la poêle avec Piment,

Provola, Huile d'Olive Vierge Extra et Basilic Frais.

Mortadella Bologne IGP – 12,40 € Mortadella Bologne IGP "La Santo" de Villani, en vessie naturelle, liée à la main et cuite lentement comme le veut la tradition, Fiordilatte, Pesto de Pistache, Huile d'Olive Vierge Extra et Basilic Frais.

Naples – 11,00 € Fiordilatte, Tomate Bio, Câpres, Origan, Anchois de Cetara "Delfino Battista", Huile d'Olive Vierge Extra et Basilic Frais.

Vesuvio – 10,60 € Tomate du Piennolo DOP, Provola fumée des Monts Lattari, Parmesan Reggiano DOP "Malandrone 1477", Huile d'Olive Vierge Extra et Basilic Frais.

Diavola – 9,90 € Fiordilatte, Tomate Bio, Salami Napoli, Piment Fort, Huile d'Olive Vierge Extra et Basilic Frais.

Calzone au Salami/Cuit – 11,40 € Fiordilatte, Ricotta, Tomate Bio, Salami Napoli/Jambon Cuit National "Villani", Huile d'Olive Vierge Extra et Basilic Frais.

Calzone aux Scaroles – 11,50 € Scaroles, Provola, Olives Noires, Câpres, Anchois de Cetara "Delfino Battista", Sel et Huile d'Olive Vierge Extra.

Margherita Provola et Poivre – 8,20 € Provola fumée des Monts Lattari et Poivre Noir Moulu Gros, Tomate, Éclats de Caciocotta de Bufflonne du Cilento sur le rebord, Huile d'Olive Vierge Extra et Basilic.

Bufala, Cuit et Parmesan – 13,00 € Mozzarella de Bufflonne Campana, Jambon Cuit National "Villani", Parmesan Reggiano DOP "Malandrone 1477", Huile d'Olive Vierge Extra et Basilic Frais.

Pizza Ananas – 10,00 € Blanche (sans tomate) avec Provola fumée des Monts Lattari, Ananas en Double Cuisson, Éclats de Caciocotta de Bufflonne du Cilento sur le rebord, Huile d'Olive

Vierge Extra et Basilic.

Margherita Blanche Würstel Wudy et Frites – 10,50 € Fiordilatte des Monts, Würstel Wudy, Frites et Huile d'Olive Vierge Extra.

NOS SALADES

Italie – 12,00 € Roquette, Tomates Cerises Fraîches coupées en pacchetelle, Bufflonne Campana DOP 120 gr.

Thonnetto – 12,00 € Salade Mixte, Thonnetto, Olives Noires, Tomates Cerises Fraîches.

Partenope – 12,00 € Roquette, Tomates Cerises, Éclats de Parmesan Reggiano DOP "Malandrone 36 mois", Anchois de Cetara "Delfino Battista".

Caprese – 12,00 € Tranché de Bufflonne Campana DOP et Tomate Cœur de Bœuf, Huile d'Olive Vierge Extra, Origan et Basilic.

ET POUR FINIR...

Le Tiramisu de Tante Esterina : Ancienne recette Sorbillo – 6,50 €

Sorbella Cheesecake – 6,50 €

Le Babà le Plus Bon de Maison Infante – 6,50 €

Cannolo Faux – 6,50 €

Crème de ricotta, Fruits confits, Pépites de Chocolat, Gaufrette Croquante Tranché d'Ananas – 6,50 €

Sorbet au Citron – 5,00 €

Nous servons ici de l'eau de qualité zéro km conformément aux lois n.181 du 23/06/2003 et n.231 du 15/12/2017. Le système de finition par microfiltration est conforme aux normes d'hygiène maximales : Autorisation Ministérielle n. 400.4/18.10/A1160

BOISSONS

Eau Naturelle : 50cl – 2,50 €

Eau Gazeuse : 50cl – 2,50 €

Coca Cola : 33cl – 3,60 €

Coca Cola Zéro : 33cl – 3,60 €

Fanta : 33cl – 3,60 €

Chinotto Bio Tomarchio : 27,50cl – 4,00 €

Sprite : 33cl – 3,60 €

Estathè au Citron : 25cl – 3,60 €

Infusion Naturelle de feuilles de Thé Noir avec extrait de jus de citron

Estathè à la Pêche : 25cl – 3,60 €

Infusion Naturelle de feuilles de Thé Noir avec extrait de jus de pêche

BIÈRES

Peroni Nastro Azzurro à la Tireuse : 20cl – 4,00 € / 40cl – 6,00 €

Peroni Nastro Azzurro : 50cl – 6,50 €

Peroni Nastro Azzurro Style 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 (Sans Gluten) : 33cl – 7,00 €

Peroni Nastro Azzurro Zero : 33cl – 5,50 € (Sans Alcool)

VINS MAISON SORBILLO

Falanghina del Sannio – 16,00 €

Maison Sorbillo 75cl Aglianico del Sannio – 16,00 €

Maison Sorbillo 75cl Vin au Verre – 5,00 €

VINS BLANCS

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

VINS ROUGES

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 – 32,00 €

Gries Valpolicella Doc – 22,00 € Murari

ÉCLATS

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 – 26,00 €

Krevis Verre de Spumante Sorbillo – 6,00 €

LIQUEURS ET CAFÉ

Limoncello Vivese® Liqueur de Citrons de Procida – 4,00 €

Eau de Cédrat Nardini : Liqueur raffiné de cédrat avec des notes agrumées fraîches – 4,00 €

Grappa Nardini : Grappa blanche de marc de raisin frais plurivigne distillée avec 3 alambics différents – 4,00 €

Grappa Riserva Nardini : Vieillie 3 ans en fût de Chêne de Slavonie – 5,00 €

Nucillo 'e Curti : Liqueur de Noix du Vésuve – 4,00 €

Amaro Vivese® Naples – 4,00 € Café Espresso – 2,00 €

Décaféiné – 2,50 €

Spritz Sorbillo : Eau de Cédrat Nardini, Spumante Sorbillo et Soda – 6,00 €

Couvert 2,50 €

N.B. Certains ingrédients peuvent être épuisés ou remplacés. Nous vous prions de nous excuser par avance.

Cher client, Nous vous informons que certains produits peuvent être congelés à l'origine ou sur place (par refroidissement rapide de la température) conformément aux procédures de contrôle interne selon le règlement CE 852/2004. Nous vous invitons donc à vous adresser au responsable de salle pour obtenir toutes les informations relatives au produit que vous souhaitez.

Cher client, Afin de respecter le règlement de l'Union Européenne 1169/2011, qui exige l'indication de la présence éventuelle des 14 principaux allergènes, nous vous prions de vous adresser à notre Directeur ou au Responsable de Salle qui seront ravis de vous fournir toutes les informations nécessaires.