

Der Teig der Pizza von Gino Sorbillo wird von Hand geschnitten. Wir fügen Typ-1-Mehl hinzu, reich an Ballaststoffen, Kleie, Mineralien, Vitamin E und B-Vitaminen. In unserem Teig gibt es keine Fette. Wir verwenden nur natürliches Hefe. Die Fermentation erfolgt langsam über mehr als 24 Stunden. Wir bieten Ihnen eine weiche und leicht verdauliche Pizza. Wir verwenden nur italienische Tomaten. Der Fiordilatte wird von Hand verarbeitet. Das Öl ist Extra Vergine d'Oliva. Wir backen sieben Tage die Woche seit 1935.

AUS DER KÜCHE

- **Fleischbällchen in Zia Esterinas Ragù:** Tomatensauce mit Rindfleisch, Brot¹ und Parmigiano Reggiano⁷ DOP - € 11,00
- **Nudelküchlein:** Bucatini¹, Béchamel⁷, gehacktes Rindfleisch, Tomate, Sellerie⁹, Karotten, Zwiebel, Basilikum, Erbsen, Salz, Pfeffer und Parmigiano Reggiano⁷ DOP - € 5,00
- **Kartoffelkroketten*:** Kartoffeln, Parmigiano Reggiano⁷ DOP, Pecorino⁷, geräucherter Provola⁷, Pfeffer, Petersilie, Mehl¹ und Semmelbrösel¹ - € 4,40
- **Zucchini Blüten*:** Gefüllt mit Ricotta⁷, Provola⁷ und Pfeffer - € 9,00
- **Prosciutto Crudo und Büffel DOP:** Prosciutto Crudo di Parma DOP und Mozzarella⁷ di Bufala Campana DOP - € 12,00
- **Halbe Büffel mit Cherrytomaten (empfohlen für 2 Personen):** Mozzarella⁷ di Bufala Campana DOP von 500 g, serviert mit frisch geschnittenen Cherrytomaten - € 19,00
- ***Die Frittierte (empfohlen für 2 Personen)**:** 2 Kartoffelkroketten^{1,7}, 1 Nudelküchlein^{1,7}, Gemüse in Tempura¹ - € 12,00

DIE TRADITIONELLEN PIZZAS

- **Margherita:** Fiordilatte⁷, Biologische Tomaten, Olivenöl EVO und frischer Basilikum - € 8,70
- **Marinara:** Biologische Tomaten, Oregano, Knoblauch, Olivenöl EVO und frischer Basilikum - € 7,90
- **Bufala DOP:** Bufala⁷ Campana DOP, Biologische Tomaten, Olivenöl EVO und frischer Basilikum - € 12,00
- **Carrettiera:** Frische Schweinswurst, gebratene Friarielli mit Chili, Provola⁷, Olivenöl EVO und frischer Basilikum - € 11,90
- **Napoli:** Fiordilatte⁷, Biologische Tomaten, Kapern, Oregano, Anchovis⁴ von Cetara "Delfino Battista", Olivenöl EVO und frischer Basilikum - € 11,00
- **Vesuvio:** Piennolo-Tomaten DOP, geräucherte Provola⁷, Parmigiano Reggiano⁷ "Malandrone 1477", Olivenöl EVO und frischer Basilikum - € 11,00
- **Diavola:** Fiordilatte⁷, Biologische Tomaten, Salame Napoli "Villani", scharfe Chili, Olivenöl EVO und frischer Basilikum - € 9,90
- **Capricciosa:** Biologische Tomaten, Fiordilatte⁷, Prosciutto Cotto "Villani", Champignon, Artischockenherzen, schwarze Oliven, Olivenöl EVO und frischer Basilikum - € 11,00
- **Calzone mit Salami:** Fiordilatte⁷, Ricotta⁷, Biologische Tomaten, Salame Napoli "Villani", Olivenöl EVO und frischer Basilikum - € 11,40
- **Calzone mit Schinken:** Fiordilatte⁷, Ricotta⁷, Biologische Tomaten, Prosciutto Cotto "Villani", Olivenöl EVO und frischer Basilikum - € 11,40
- **Calzone mit Scarola:** Scarola, Provola⁷, schwarze Oliven, Kapern, Anchovis⁴ von Cetara "Delfino Battista", Salz und Olivenöl EVO - € 11,50

DIE "GOURMAND"-PIZZAS VON GINO SORBILLO

- **Homage an die Hauptstadt:** Biologische Tomaten, Guanciale, Pecorino Romano⁷ DOP, Burrata⁷, Olivenöl EVO, Chili und frischer Basilikum - € 12,00
- **Die Margherita von Gino Sorbillo:** Biologische Tomaten, Mozzarella⁷ di Bufala Campana, Fiordilatte⁷, Späne von Cacioricotta⁷ di Bufala am Rand, Olivenöl EVO und frischer Basilikum - € 10,80
- **Casa Sorbillo:** Capocollo di Martina Franca "Santoro", Burratina⁷ aus Apulien, Fiordilatte⁷, Schatten von biologischen Tomaten, Olivenöl EVO, frischer Basilikum - € 13,00
- **Pizza Dell'Alleanza (der Slow Food Presidi):** Biologische Tomaten, Fiordilatte⁷, leicht scharfe, gereifte rote Wurst aus Castelpoto, Cacioricotta⁷ von der Ziegenfarm Cilentana Az. Agricola "I Filadelfi" 1828, Olivenöl EVO und frischer Basilikum - € 12,00
- **Gelbe Margherita "Massimo Bottura":** Gelbe Tomaten "Pacchetelle" vom Vesuv, Conciato⁷ Romano (der älteste Käse Italiens), geräucherte Provola und Olivenöl EVO - € 12,00
- **Basilikumpesto (Roberto Panizza):** Frisches Pesto^{7, 8} von biologischem Genueser Basilikum DOP (Roberto Panizza), Provola⁷, frische Tomaten und Olivenöl EVO - € 11,50
- **Calabrese:** 'Nduja von Spilinga (Bellantone), Tropea-Zwiebel, Caciocavallo⁷ Silano DOP, Tropfen von biologischen Tomaten, Olivenöl EVO, Fiordilatte⁷ und frischer Basilikum - € 11,90
- **Parma DOP:** Parmigiano Reggiano⁷ DOP "Malandrone 36 Monate", Prosciutto Crudo di Parma DOP "Villani", Tomaten, Fiordilatte⁷, Olivenöl EVO und frischer Basilikum - € 13,00
- **Bologna IGP:** Mortadella Bologna IGP "La Santo" von Villani, in Naturdarm, von Hand gebunden und langsam gekocht wie traditionell, Fiordilatte⁷, Pistazienpesto⁸, Olivenöl EVO und frischer Basilikum - € 12,40
- **Santa:** Fiordilatte⁷, gesalzene Ricotta⁷, Fiore Sardo⁷ DOP (Schafskäse), Parmigiano Reggiano⁷ DOP "Malandrone 36 Monate", Olivenöl EVO und frischer Basilikum (Honig auf Anfrage) - € 11,90
- **Pizza Ananas:** Weiße Pizza (ohne Tomaten) mit geräucherter Provola⁷, Ananas in doppelter Garung, Späne von Cacioricotta⁷ di Bufala del Cilento am Rand, extra vergine Olivenöl und frischer Basilikum - € 10,00
- **Weißer Margherita mit Würstchen Wudy und Pommes:** Fiordilatte⁷, Würstchen Wudy, frittierte Pommes* und Olivenöl EVO - € 10,50

UNSERE SALATE

- **Italien:** Rucola, frisch geschnittene Cherrytomaten, Bufala⁷ Campana DOP 120 g - € 12,00
- **Thunfisch:** Gemischter Salat, Thunfisch⁴, schwarze Oliven, frische Cherrytomaten - € 12,00
- **Partenope:** Rucola, Cherrytomaten, Späne von Parmigiano Reggiano⁷ DOP "Malandrone 36 Monate", Anchovis⁴ von Cetara "Delfino Battista" - € 12,00
- **Caprese:** Geschnittene Bufala⁷ Campana DOP, Herz der Rinder-Tomate, Olivenöl EVO, Oregano und Basilikum - € 12,00

UND ZUM ABSCHLUSS...

- **Das Tiramisu von Zia Esterina:** Antikes Rezept von Sorbillo - € 7,50
- **Sorbella Cheesecake**
^{1, 7, 3} mit Nutella - € 7,50
- **Der Babà** ^{1, 7} Neapolitano - € 7,50
- **Ananasscheiben** - € 7,00

Hier servieren wir qualitativ hochwertiges Wasser aus der Region. Gemäß D.I. Nr. 181 vom 23.06.2003 und D.L. 231 vom 15.12.2017

Das Filtrationssystem durch Mikrofiltration entspricht den höchsten hygienischen Anforderungen: Aut. Ministerial Nr. 400.4/18.10/A1160

BIRRE PERONI

- Nastro Azzurro vom Fass 20cl - € 4,50
- Nastro Azzurro vom Fass 40cl - € 6,00
- Nastro Azzurro 50cl - € 6,50
- Nastro Azzurro Stile Capri 33cl - € 6,50
- Doppio Malto 50cl - € 7,00
- Gran Riserva Rossa 50cl - € 7,00

COCKTAILS

- Aperol Spritz - € 8,00
- Campari Spritz - € 9,00
- Hugo Spritz - € 9,00
- Gin Tonic / Lemon - € 12,00
- Americano Campari, Vermouth und Soda - € 12,00

BOLLICINE

- Champagne Brut "R" - € 98,00 (Ruinart)
- Spumante Brut Falanghina - € 18,00 (Sorbillo)
- Franciacorta Brut - € 45,00 (Contadi Castaldi)
- Franciacorta Rosé DOCG - € 60,00 (Bellavista)
- Glas Spumante - € 6,00 (Sorbillo)

DIE WEINE VON CASA SORBILLO

- Falanghina del Sannio 75cl - € 17,50 (Casas Sorbillo)
- Aglianico del Sannio 75cl - € 17,50 (Casas Sorbillo)
- Wein im Glas - € 5,50

DIE WEINE

WEISSWEINE

- Chardonnay - € 38,00 (Jermann)
- Pecorino "Vellodoro" - € 25,00 (Umani Ronchi)
- Sauvignon - € 25,00 (Fantinel)
- Gewürztraminer - € 34,00 (Colterenzio)
- Fiano di Avellino - € 24,00 (Feudi di San Gregorio)

ROTWEINE

- Rosso di Montalcino Pian delle Vigne - € 38,00 (Antinori)
- Primitivo - € 25,00 (Cantalupi)
- Montepulciano D'Abruzzo Riparosso - € 24,00 (Illuminati)
- Chianti - € 24,00 (Frescobaldi)
- Valpolicella Superiore - € 30,00 (Le Colline dei Filari)

GETRÄNKE

- Mineralwasser 50cl - € 2,70
- Sprudelwasser 50cl - € 2,70
- Coca Cola / Zero 33cl - € 3,50
- Fanta 33cl - € 3,50
- Sprite 33cl - € 3,50
- Chinotto Neri 20cl - € 3,50
- Estathè al Limone 25cl (Natürliches Aufguss von Schwarzem Tee mit Zitronensaft) - € 3,50
- Estathè alla Pesca 25cl (Natürliches Aufguss von Schwarzem Tee mit Pfirsichsaft) - € 3,50

KAFFEE UND LIKÖRE

- Limoncello Vivese® Likör aus Procida-Zitronen - € 4,00
- Grappa Nardini (Weiße Grappa aus frischen Trester mehrerer Rebsorten, destilliert mit 3 unterschiedlichen Brennblasen) - € 4,00
- Grappa Riserva Nardini (3 Jahre in slowenischer Eichenfasse gereift) - € 5,00
- Cedro Nardini (Feinster Likör mit frischen Zitrusnoten) - € 4,00
- Amaro Vivese® Napoli - € 4,00
- Espresso - € 2,00
- Entkoffeinierter Kaffee - € 2,50

Hinweis: Einige Zutaten könnten ausgehen oder ersetzt werden. Wir bitten um Ihr Verständnis.

INFORMATIONEN ÜBER DIE ZUTATEN

- Für das Frittieren verwenden wir Sonnenblumenöl.
- Der Preis für die Hinzufügung jedes einzelnen Produkts kann zwischen € 1,00 und € 5,00 variieren.
- Auf Anfrage Fiordilatte ohne Laktose - € 2,00.

Wichtiger Hinweis für unsere Kunden:

Wir informieren Sie, dass einige Produkte ursprünglich gefroren oder vor Ort (durch schnelles Absenken der Temperatur) tiefgefroren sein können, wobei die Selbstkontrollverfahren gemäß der EU-Verordnung CE 852/2004 eingehalten werden. Bitte wenden Sie sich an das Servicepersonal, um alle Informationen zu den gewünschten Produkten zu erhalten.

SUBSTANZEN ODER PRODUKTE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN VERURSACHEN

1. Glutenhaltige Getreide (Weizen, Dinkel, Khorasanweizen, Roggen, Gerste, Hafer)
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Soja
7. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien)
9. Sellerie
10. Senf

11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupinen
14. Weichtiere

Servicegebühr € 3,00