

La Masa de Pizza de Gino Sorbillo

La masa de pizza de Gino Sorbillo se corta a mano. Añadimos harina Tipo 1, rica en fibra, salvado, minerales, vitamina E y vitaminas del grupo B. Nuestra masa no contiene grasas. Solo usamos levadura natural. La fermentación se realiza lentamente durante más de 24 horas para garantizar una pizza suave y fácil de digerir. Utilizamos únicamente tomates italianos. La "Fiordilatte" es procesada a mano. El aceite es de Oliva Virgen Extra. Horneamos pizzas los siete días de la semana desde 1935.

DESDE LA COCINA

- **Albóndigas en Ragú de la Tía Esterina:** Ragú de Tomate con Carne de Res, Pan¹ y Parmigiano Reggiano DOP⁷ - 11,00 €
 - **Frittatina de Pasta:** Bucatini¹, Bechamel⁷, Carne de Res picada, Tomate, Apio⁹, Zanahorias, Cebolla, Albahaca, Guisantes, Sal, Pimienta y Parmigiano Reggiano DOP⁷ - 5,00 €
 - **Crocchè de Patata:** Patatas, Parmigiano Reggiano DOP⁷, Pecorino⁷, Provola⁷ ahumada, Pimienta, Perejil, Harina¹, y Pan Rallado¹ - 4,40 €
 - **Flores de Calabacín:** Rellenos de Ricotta⁷, Provola⁷ y Pimienta - 9,00 €
 - **Jamón Crudo y Mozzarella de Búfala DOP:** Jamón de Parma DOP y Mozzarella⁷ de Búfala Campana DOP - 12,00 €
 - **Media Mozzarella con Tomates Cherry** (recomendado para 2 personas): Mozzarella⁷ de Búfala Campana DOP de 500 g servida con Tomates Cherry Frescos cortados a mano - 19,00 €
 - **Fritos** (recomendado para 2 personas): 2 Crocchè^{1,7}, 1 Frittatina de Pasta^{1,7}, Verduras en Tempura¹ - 12,00 €
-

PIZZAS TRADICIONALES

- **Margherita:** Fiordilatte⁷, Tomate Orgánico, Aceite de Oliva Virgen Extra, y Albahaca Fresca - 8,70 €
- **Marinara:** Tomate Orgánico, Orégano, Ajo, Aceite de Oliva Virgen Extra, y Albahaca Fresca - 7,90 €
- **Bufala DOP:** Mozzarella de Búfala⁷ de Campania DOP, Tomate Orgánico, Aceite de Oliva Virgen Extra, y Albahaca Fresca - 12,00 €
- **Carrettiera:** Salchicha fresca de Cerdo, Brócoli Salteado con Chile, Provola⁷, Aceite de Oliva Virgen Extra, y Albahaca Fresca - 11,90 €
- **Napoli:** Fiordilatte⁷, Tomate Orgánico, Alcaparras, Orégano, Anchoas⁴ de Cetara "Delfino Battista", Aceite de Oliva Virgen Extra, y Albahaca Fresca - 11,00 €
- **Vesuvio:** Tomates del Piennolo DOP, Provola⁷ Ahumada, Parmigiano Reggiano⁷ "Malandrone 1477", Aceite de Oliva Virgen Extra, y Albahaca Fresca - 11,00 €
- **Diavola:** Fiordilatte⁷, Tomate Orgánico, Salami Napoli "Villani", Chile Picante, Aceite de Oliva Virgen Extra, y Albahaca Fresca - 9,90 €

- **Capricciosa:** Tomate Orgánico, Fiordilatte⁷, Jamón Cocido "Villani", Champiñones, Alcachofas, Aceitunas Negras, Aceite de Oliva Virgen Extra, y Albahaca Fresca - 11,00 €
- **Calzone con Salami:** Fiordilatte⁷, Ricotta⁷, Tomate Orgánico, Salami Napoli "Villani", Aceite de Oliva Virgen Extra, y Albahaca Fresca - 11,40 €
- **Calzone con Jamón:** Fiordilatte⁷, Ricotta⁷, Tomate Orgánico, Jamón Cocido "Villani", Aceite de Oliva Virgen Extra, y Albahaca Fresca - 11,40 €
- **Calzone con Escarola:** Escarola, Provola⁷, Aceitunas Negras, Alcaparras, Anchoas⁴ de Cetara "Delfino Battista", Sal, y Aceite de Oliva Virgen Extra - 11,50 €

PIZZAS “GOURMET” DE GINO SORBILLO

- **Homenaje a la Capital:** Tomate Bio, Panceta, Pecorino Romano DOP⁷, Burrata⁷, Aceite de Oliva Virgen Extra, Chile, y Albahaca Fresca - 12,00 €
- **La Margherita de Gino Sorbillo:** Tomate Bio, Mozzarella⁷ de Búfala Campana, Fiordilatte⁷, Pequeñas Virutas de Cacioricotta⁷ de Búfala en el Borde, Aceite de Oliva Virgen Extra, y Albahaca Fresca - 10,80 €
- **Casa Sorbillo:** Capocollo de Martina Franca "Santoro", Burratina⁷ de Apulia, Fiordilatte⁷, Sombra de Tomate Bio, Aceite de Oliva Virgen Extra, y Albahaca Fresca - 13,00 €
- **Pizza de la Alianza** (de los Presidios Slow Food): Tomate Bio, Fiordilatte⁷, Salchicha Roja Curada de Castelpoto (ligeramente picante), Cacioricotta⁷ de Cabra de Cilento "Az. Agricola I Filadelfi" 1828, Aceite de Oliva Virgen Extra, y Albahaca Fresca - 12,00 €
- **Margherita Amarilla “Massimo Bottura”:** Tomates Amarillos "Pacchetelle" del Vesubio, Conciato Romano⁷ (el queso más antiguo de Italia), Provola Ahumada, y Aceite de Oliva Virgen Extra - 12,00 €
- **Pesto de Albahaca (Roberto Panizza):** Pesto^{7, 8} fresco de Albahaca Genovesa DOP (Roberto Panizza), Provola⁷, Tomates Frescos, y Aceite de Oliva Virgen Extra - 11,50 €
- **Calabrese:** ‘Nduja de Spilinga (Bellantone), Cebolla de Tropea, Caciocavallo⁷ Silano DOP, Gotas de Tomate Bio, Aceite de Oliva Virgen Extra, Fiordilatte⁷, y Albahaca Fresca - 11,90 €
- **Parma Dop:** Parmigiano Reggiano⁷ DOP "Malandrone 36 meses", Jamón Crudo de Parma DOP "Villani", Tomates Cherry, Fiordilatte⁷, Aceite de Oliva Virgen Extra, y Albahaca Fresca - 13,00 €
- **Bologna IGP:** Mortadela Bologna IGP "La Santo" de Villani, atada a mano y cocida lentamente, Fiordilatte⁷, Pesto de Pistacho⁸, Aceite de Oliva Virgen Extra, y Albahaca Fresca - 12,40 €
- **Santa:** Fiordilatte⁷, Ricotta⁷ Salada, Fiore Sardo⁷ DOP (Queso de Oveja), Parmigiano Reggiano⁷ DOP "Malandrone 36 meses", Aceite de Oliva Virgen Extra, y Albahaca Fresca (Miel a Pedido) - 11,90 €
- **Pizza de Piña:** Blanca (sin tomate) con Provola⁷ Ahumada, Piña en Doble Cocción, Pequeñas Virutas de Cacioricotta⁷ de Búfala del Cilento en el Borde, Aceite de Oliva Virgen Extra, y Albahaca Fresca - 10,00 €

- **Margherita Blanca Würstel Wudy y Patatas Fritas:** Fiordilatte⁷, Würstel Wudy, Patatas* Fritas, y Aceite de Oliva Virgen Extra - 10,50 €
-

NUESTRAS ENSALADAS

- **Italia:** Rúcula, Tomates Cherry cortados en "Pacchetelle", Mozzarella⁷ de Búfala Campana DOP 120g - 12,00 €
 - **Tonnetto:** Ensalada Mixta, Atún⁴, Aceitunas Negras, Tomates Cherry Frescos - 12,00 €
 - **Partenope:** Rúcula, Tomates Cherry, Virutas de Parmigiano Reggiano⁷ DOP "Malandrone 36 meses", Anchoas⁴ de Cetara "Delfino Battista" - 12,00 €
 - **Caprese:** Mozzarella⁷ de Búfala Campana DOP, Tomate Corazón de Buey, Aceite de Oliva Virgen Extra, Orégano, y Albahaca - 12,00 €
-

Y PARA TERMINAR...

- **El Tiramisú de la Tía Esterina:** Receta Antigua de Sorbillo - 7,50 €
- **Sorbella Cheesecake** con Nutella^{1,7,3} - 7,50 €
- **Babà Napolitano^{1,7}** - 7,50 €
- **Rodajas de Piña** - 7,00 €

Servimos agua de calidad local y sostenible de acuerdo con el Decreto N.º 181 del 23/06/2003 y el Decreto N.º 231 del 15/12/2017. El sistema de microfiltración cumple con los requisitos de higiene más altos: Autorización Ministerial N.º 400.4/18.10/A1160.

CERVEZAS PERONI

- **Nastro Azzurro de Barril 20cl** - 4,50 €
 - **Nastro Azzurro de Barril 40cl** - 6,00 €
 - **Nastro Azzurro 50cl** - 6,50 €
 - **Nastro Azzurro Estilo Capri 33cl** - 6,50 €
 - **Doppio Malto 50cl** - 7,00 €
 - **Gran Riserva Rossa 50cl** - 7,00 €
-

CÓCTELES

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

ESPUMOSOS

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

VINOS DE LA CASA SORBILLO

- **Falanghina del Sannio 75cl** - 17,50 € (Casas Sorbillo)
- **Aglianico del Sannio 75cl** - 17,50 € (Casas Sorbillo)
- **Copa de Vino** - 5,50 €

VINOS

Vinos Blancos

- **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)

Vinos Tintos

- **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)

BEBIDAS

- **Agua Natural 50cl** - 2,70 €
- **Agua con Gas 50cl** - 2,70 €
- **Coca Cola / Zero 33cl** - 3,50 €
- **Fanta 33cl** - 3,50 €
- **Sprite 33cl** - 3,50 €
- **Chinotto Neri 20cl** - 3,50 €
- **Té Helado Limón 25cl**: Infusión Natural de Hojas de Té Negro con Extracto de Limón - 3,50 €

- **Té Helado Melocotón 25cl:** Infusión Natural de Hojas de Té Negro con Extracto de Melocotón - 3,50 €
-

CAFÉS Y LICORES

- **Limoncello Vivese®:** Licor de Limones de Procida - 4,00 €
 - **Grappa Nardini:** Grappa Blanca de Orujo Fresco Multi-Vintage, Destilada con Tres Alambiques Diferentes - 4,00 €
 - **Grappa Nardini Riserva:** Envejecida 3 Años en Barricas de Roble de Eslavonia - 5,00 €
 - **Acqua di Cedro Nardini:** Licor Refinado con Notas Cítricas de Cedro - 4,00 €
 - **Amaro Vivese® Napoli** - 4,00 €
 - **Café Espresso** - 2,00 €
 - **Café Descafeinado** - 2,50 €
-

INFORMACIÓN SOBRE INGREDIENTES

- Usamos aceite de girasol para freír.
 - La adición de cada ingrediente extra puede variar de 1,00 € a 5,00 €.
 - Fiordilatte sin lactosa disponible a pedido - 2,00 €.
-

Estimado Cliente,

Le informamos que algunos productos pueden ser congelados en origen o congelados en el lugar (mediante reducción rápida de temperatura) respetando los procedimientos de autocontrol según el reglamento CE 852/2004. Le invitamos a dirigirse al encargado de la sala para obtener toda la información sobre el producto que desee.

ALÉRGENOS

1. Cereales que contienen gluten (trigo, espelta, trigo khorasan, centeno, cebada, avena)
2. Crustáceos
3. Huevos
4. Pescado
5. Cacahuetes
6. Soja
7. Leche y productos a base de leche (incluida la lactosa)
8. Frutos secos (almendras, avellanas, nueces, pistachos)
9. Apio
10. Mostaza
11. Semillas de sésamo
12. Dióxido de azufre y sulfitos
13. Altramuces

14. Moluscos

Servicio 3,00 €