

La Pâte à Pizza de Gino Sorbillo

La pâte à pizza de Gino Sorbillo est découpée à la main. Nous ajoutons de la farine de Type 1, riche en fibres, son, minéraux, vitamine E et vitamines du groupe B. Notre pâte est totalement dépourvue de graisses. Nous utilisons uniquement de la levure naturelle. La fermentation se fait lentement, pendant plus de 24 heures, pour garantir une pizza moelleuse et digeste. Nous utilisons uniquement des tomates italiennes. La "Fiordilatte" est travaillée à la main. L'huile est de l'Huile d'Olive Extra Vierge. Nous cuisons des pizzas sept jours sur sept depuis 1935.

DE LA CUISINE

- **Boulettes à la Sauce de Tante Esterina** : Sauce Tomate avec Viande de Bœuf, Pain¹ et Parmigiano Reggiano DOP⁷ - 11,00 €
 - **Frittatine de Pâtes** : Bucatini¹, Béchamel⁷, Viande de Bœuf hachée, Tomate, Céleri⁹, Carottes, Oignon, Basilic, Petits Pois, Sel, Poivre et Parmigiano Reggiano DOP⁷ - 5,00 €
 - **Crocchè de Pommes de Terre** : Pommes de Terre, Parmigiano Reggiano DOP⁷, Pecorino⁷, Provola⁷ fumée, Poivre, Persil, Farine¹, et Chapelure¹ - 4,40 €
 - **Fleurs de Courgette** : Farcies de Ricotta⁷, Provola⁷ et Poivre - 9,00 €
 - **Jambon Cru et Mozzarella de Bufflonne DOP** : Jambon de Parme DOP et Mozzarella⁷ de Bufflonne de Campanie DOP - 12,00 €
 - **Demi-Bufflonne avec Tomates Cerises** (conseillée pour 2 personnes) : Mozzarella⁷ de Bufflonne de Campanie DOP de 500 g servie avec des Tomates Cerises fraîches coupées au couteau - 19,00 €
 - **Les Fritures** (conseillées pour 2 personnes) : 2 Crocchè^{1,7}, 1 Frittatine de Pâtes^{1,7}, Légumes en Tempura¹ - 12,00 €
-

PIZZAS TRADITIONNELLES

- **Margherita** : Fiordilatte⁷, Tomate Bio, Huile d'Olive Extra Vierge, et Basilic Frais - 8,70 €
- **Marinara** : Tomate Bio, Origan, Ail, Huile d'Olive Extra Vierge, et Basilic Frais - 7,90 €
- **Bufala DOP** : Mozzarella de Bufflonne⁷ de Campanie DOP, Tomate Bio, Huile d'Olive Extra Vierge, et Basilic Frais - 12,00 €
- **Carrettiera** : Saucisse de Porc fraîche, Brocoli sauté avec du Piment, Provola⁷, Huile d'Olive Extra Vierge, et Basilic Frais - 11,90 €
- **Napoli** : Fiordilatte⁷, Tomate Bio, Câpres, Origan, Anchois⁴ de Cetara "Delfino Battista", Huile d'Olive Extra Vierge, et Basilic Frais - 11,00 €
- **Vesuvio** : Tomates du Piennolo DOP, Provola⁷ fumée, Parmigiano Reggiano⁷ "Malandrone 1477", Huile d'Olive Extra Vierge, et Basilic Frais - 11,00 €
- **Diavola** : Fiordilatte⁷, Tomate Bio, Salami Napoli "Villani", Piment, Huile d'Olive Extra Vierge, et Basilic Frais - 9,90 €

- **Capricciosa** : Tomate Bio, Fiordilatte⁷, Jambon Cuit "Villani", Champignons, Artichauts, Olives Noires, Huile d'Olive Extra Vierge, et Basilic Frais - 11,00 €
 - **Calzone au Salami** : Fiordilatte⁷, Ricotta⁷, Tomate Bio, Salami Napoli "Villani", Huile d'Olive Extra Vierge, et Basilic Frais - 11,40 €
 - **Calzone au Jambon** : Fiordilatte⁷, Ricotta⁷, Tomate Bio, Jambon Cuit "Villani", Huile d'Olive Extra Vierge, et Basilic Frais - 11,40 €
 - **Calzone aux Scaroles** : Scaroles, Provola⁷, Olives Noires, Câpres, Anchois⁴ de Cetara "Delfino Battista", Sel, et Huile d'Olive Extra Vierge - 11,50 €
-

PIZZAS "GOURMANDES" DE GINO SORBILLO

- **Hommage à la Capitale** : Tomate Bio, Joue de Porc, Pecorino Romano DOP⁷, Burrata⁷, Huile d'Olive Extra Vierge, Piment, et Basilic Frais - 12,00 €
 - **La Margherita de Gino Sorbillo** : Tomate Bio, Mozzarella⁷ de Bufflonne de Campanie, Fiordilatte⁷, Petits Copeaux de Cacioricotta⁷ de Bufflonne sur la Croûte, Huile d'Olive Extra Vierge, et Basilic Frais - 10,80 €
 - **Casa Sorbillo** : Capocollo de Martina Franca "Santoro", Burratina⁷ des Pouilles, Fiordilatte⁷, Tomate Bio, Huile d'Olive Extra Vierge, et Basilic Frais - 13,00 €
 - **Pizza de l'Alliance** (des Présidioms Slow Food) : Tomate Bio, Fiordilatte⁷, Saucisse Rouge Affinée de Castelpoto (légèrement épicée), Cacioricotta⁷ de Chèvre Cilentaine "Az. Agricola I Filadelfi" 1828, Huile d'Olive Extra Vierge, et Basilic Frais - 12,00 €
 - **Margherita Jaune "Massimo Bottura"** : Tomates Jaunes "Pacchetelle" du Vésuve, Conciato Romano⁷ (le fromage le plus ancien d'Italie), Provola Fumée, et Huile d'Olive Extra Vierge - 12,00 €
 - **Pesto au Basilic (Roberto Panizza)** : Pesto^{7, 8} de Basilic Génois DOP (Roberto Panizza), Provola⁷, Tomates Cerises Fraîches, et Huile d'Olive Extra Vierge - 11,50 €
 - **Calabrese** : 'Nduja de Spilinga (Bellantone), Oignon de Tropea, Caciocavallo⁷ Silano DOP, Gouttes de Tomate Bio, Huile d'Olive Extra Vierge, Fiordilatte⁷, et Basilic Frais - 11,90 €
 - **Parma Dop** : Parmigiano Reggiano DOP⁷ "Malandrone 36 mois", Jambon Cru de Parme DOP "Villani", Tomates Cerises, Fiordilatte⁷, Huile d'Olive Extra Vierge, et Basilic Frais - 13,00 €
 - **Bologna Igp** : Mortadella Bologna IGP "La Santo" de Villani, attachée et lentement cuite, Fiordilatte⁷, Pesto de Pistache⁸, Huile d'Olive Extra Vierge, et Basilic Frais - 12,40 €
 - **Santa** : Fiordilatte⁷, Ricotta Salée⁷, Fiore Sardo⁷ DOP (Fromage de Brebis), Parmigiano Reggiano⁷ DOP "Malandrone 36 mois", Huile d'Olive Extra Vierge, et Basilic Frais (Miel sur demande) - 11,90 €
 - **Pizza Ananas** : Blanche (sans tomate) avec Provola⁷ fumée, Ananas cuit deux fois, Petits Copeaux de Cacioricotta⁷ de Bufflonne du Cilento sur la Croûte, Huile d'Olive Extra Vierge, et Basilic Frais - 10,00 €
 - **Margherita Blanche Würstel Wudy et Frites** : Fiordilatte⁷, Würstel Wudy, Frites*, et Huile d'Olive Extra Vierge - 10,50 €
-

NOS SALADES

- **Italia** : Roquette, Tomates Cerises coupées façon "Pacchetelle", Mozzarella⁷ de Bufflonne de Campanie DOP 120g - 12,00 €
 - **Tonnetto** : Salade Mixte, Thon⁴, Olives Noires, Tomates Cerises - 12,00 €
 - **Partenope** : Roquette, Tomates Cerises, Copeaux de Parmigiano Reggiano⁷ DOP "Malandrone 36 mois", Anchois⁴ de Cetara "Delfino Battista" - 12,00 €
 - **Caprese** : Mozzarella⁷ de Bufflonne de Campanie DOP, Tomate Cœur de Bœuf, Huile d'Olive Extra Vierge, Origan, et Basilic - 12,00 €
-

POUR FINIR...

- **Tiramisu de Tante Esterina** : Ancienne recette Sorbillo - 7,50 €
- **Sorbella Cheesecake** avec Nutella^{1,7,3} - 7,50 €
- **Babà Napolitain^{1,7}** - 7,50 €
- **Tranches d'Ananas** - 7,00 €

Nous servons de l'eau de qualité, locale et durable conformément au décret n° 181 du 23/06/2003 et au décret n° 231 du 15/12/2017. Le système de microfiltration répond aux normes d'hygiène les plus élevées : Autorisation Ministérielle n° 400.4/18.10/A1160.

BIÈRES PERONI

- **Nastro Azzurro à la Tireuse 20cl** - 4,50 €
 - **Nastro Azzurro à la Tireuse 40cl** - 6,00 €
 - **Nastro Azzurro 50cl** - 6,50 €
 - **Nastro Azzurro Style 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, et Soda - 12,00 €
-

VIN MOUSSEUX

- **Champagne Brut "R"** - 98,00 € (Ruinart)
- **Spumante Brut Falanghina** - 18,00 € (Sorbillo)

- **Franciacorta Brut** - 45,00 € (Contadi Castaldi)
 - **Franciacorta Rosé DOCG** - 60,00 € (Bellavista)
 - **Verre de Spumante** - 6,00 € (Sorbillo)
-

VINS DE LA MAISON SORBILLO

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

VINS

Vins Blancs

- **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)

Vins Rouges

- **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)
-

BOISSONS

- **Eau Plate 50cl** - 2,70 €
 - **Eau Pétillante 50cl** - 2,70 €
 - **Coca Cola / Zero 33cl** - 3,50 €
 - **Fanta 33cl** - 3,50 €
 - **Sprite 33cl** - 3,50 €
 - **Chinotto Neri 20cl** - 3,50 €
 - **Thé Glacé Citron 25cl** : Infusion Naturelle de Feuilles de Thé Noir avec Extrait de Citron - 3,50 €
 - **Thé Glacé Pêche 25cl** : Infusion Naturelle de Feuilles de Thé Noir avec Extrait de Pêche - 3,50 €
-

CAFÉS ET LIQUEURS

- **Limoncello Vivese®** : Liqueur de Citrons de Procida - 4,00 €
 - **Grappa Nardini** : Grappa Blanche de Marc Multi-Vintage, Distillée avec Trois Alambics Différents - 4,00 €
 - **Grappa Nardini Riserva** : Vieille 3 Ans en Fûts de Chêne de Slavonie - 5,00 €
 - **Acqua di Cedro Nardini** : Liqueur Raffinée aux Notes d'Agrumes de Cédrat - 4,00 €
 - **Amaro Vivese®** Naples - 4,00 €
 - **Espresso** - 2,00 €
 - **Café Décaféiné** - 2,50 €
-

INFORMATIONS SUR LES INGRÉDIENTS

- Nous utilisons de l'huile de tournesol pour la friture.
 - L'ajout de chaque ingrédient supplémentaire peut varier de 1,00 € à 5,00 €.
 - Fiordilatte sans lactose disponible sur demande - 2,00 €.
-

Cher Client,

Nous vous informons que certains produits peuvent être surgelés à l'origine ou congelés sur place (grâce à un abatement rapide de température) conformément aux procédures d'autocontrôle selon le règlement CE 852/2004. Nous vous invitons à demander toutes les informations concernant le produit désiré au responsable de salle.

ALLERGÈNES

1. Céréales contenant du gluten (blé, épeautre, blé khorasan, seigle, orge, avoine)
2. Crustacés
3. Œufs
4. Poissons
5. Arachides
6. Soja
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches)
9. Céleri
10. Moutarde
11. Graines de sésame
12. Dioxyde de soufre et sulfites
13. Lupins
14. Mollusques

Service 3,00 €