

## DALLA CUCINA

- Polpette al Ragù di Zia Esterina\*** 12,00 Carne di Manzo, Pane e Parmigiano Reggiano DOP 🍅 come da tradizione.
- Frittatina di Pasta\*** 4,50  
Bucatini, Besciamella, Carne di Manzo trita, Parmigiano Reggiano DOP e Piselli.
- Fiori di Zucca\*** 9,50 🍃 Ripieni con Ricotta, Provola e Pepe.
- Crudo e Bufala DOP** 12,00 🍷 Prosciutto Crudo di Parma DOP 🍅 e Mozzarella di Bufala Campana DOP.
- Mezza Bufala con Pomodorini** 18,00 🍷🍃 (consigliata per 2 persone) Bufala Campana DOP da 500 gr servita con Pomodorini Freschi Tagliati a Coltello.
- I Fritti\*** 12,00 (consigliata per 2 persone) 2 Crocchè, 1 Frittatina con Pasta.
- Crocchè di Patate\*** 4,00 🍃 (100%Patate) Provola, Sale e Pepe.

## LE PIZZE DELLA TRADIZIONE

A richiesta Fiordilatte senza Lattosio

- Margherita** 7,90 🍃  
Fiordilatte, Pomodoro Biologico 🍃, Olio Evo e Basilico Fresco.
- Marinara** 6,90 🍃  
Pomodoro Biologico 🍃, Origano, Aglio, Olio Evo e Basilico Fresco.
- Bufala DOP** 12,00 🍷🍃  
Bufala Campana DOP, Pomodoro Biologico 🍃, Olio Evo e Basilico Fresco.
- Carrettiera** 11,90  
Salsiccia Fresca di Maiale, Friarielli saltati in padella con Peperoncino, Provola, Olio Evo e Basilico Fresco.
- Napoli** 11,00  
Fiordilatte, Pomodoro Biologico 🍃, Capperi, Origano, Alici di Cetara "Delfino Battista", Olio Evo e Basilico Fresco.
- Vesuvio** 10,60 🍃  
Pomodoro del Piennolo DOP 🍅, Provola Affumicata dei Monti Lattari, Parmigiano Reggiano DOP "Malandrone 1477" 🍅, Olio Evo e Basilico Fresco.
- Diavola** 10,20  
Fiordilatte, Pomodoro Biologico 🍃, Salame Napoli, Peperoncino Piccante, Olio Evo e Basilico Fresco.
- Capricciosa** 12,50  
Pomodoro Biologico 🍃, Fiordilatte, Prosciutto Cotto "Villani", Funghi Champignon, Carciofini, Olive nere, Olio Evo e Basilico.
- Calzone al Salame/al Cotto** 11,80  
Fiordilatte, Ricotta, Pomodoro Biologico 🍃, Salame Napoli/Prosciutto Cotto Nazionale "Villani", Olio Evo e Basilico Fresco.
- Calzone alle Scarole** 11,80  
Scarole, Provola, Olive Nere, Capperi, Alici di Cetara "Delfino Battista", Sale e Olio Evo.

## LE PIZZE "GOURMAND" DI GINO SORBILLO

A richiesta Fiordilatte senza Lattosio

- Pizza dei Signori** 10,60  
Provola Affumicata, Gorgonzola Dop, Filamenti di Radicchio e Soppresa Veneta, Olio Evo e Basilico Fresco
- La Margherita di Gino Sorbillo** 10,80 🍷🍃  
Pomodoro Biologico 🍃, Fiordilatte, Bufala Campana DOP, Grattugiata di Cacio Ricotta sul cornicione, Olio Evo e Basilico Fresco.
- Casa Sorbillo** 13,00  
Capocollo di Martina Franca "Santoro" 🍅, Burratina Pugliese, Fiordilatte, Ombra di Pomodoro Biologico 🍃, Olio Evo, Basilico Fresco.
- Pizza Dell'Alleanza (dei Presidi Slow Food)** 12,00  
Pomodoro di Agricoltura Biologica 🍃, Fiordilatte, Salsiccia Rossa Stagionata di Castelpoto 🍷 (leggermente piccante), Caciocotta di Capra Cilentana Az. Agricola "I Filadelfi" 1828 🍷, Olio Evo e Basilico Fresco.
- Margherita Gialla "Massimo Bottura" (dedicata allo Chef)** 12,00  
Pomodorini Gialli "Pacchetelle" del Vesuvio 🍅, Conciato Romano 🍷 (il formaggio più antico d'Italia), Provola Affumicata, e Olio Evo.
- Pesto di Basilico (Roberto Panizza)** 11,50 🍃  
Pesto fresco di Basilico Genovese DOP (Roberto Panizza) 🍅, Provola, Pomodorini Freschi, e Olio Evo.
- Calabrese** 11,90  
Nduja di Spilinga (Bellantone), Cipolla di Tropea IGP, Caciocavallo Silano DOP 🍅, Gocce di Pomodoro Biologico 🍃, Olio Evo, Fiordilatte e Basilico Fresco.
- Parma Dop** 13,00  
Parmigiano Reggiano Dop "Malandrone 36 mesi" 🍅, Prosciutto Crudo di Parma DOP 🍅, Pomodorini, Fiordilatte, Olio Evo e Basilico Fresco.
- Bologna Igp** 12,40  
Mortadella Bologna Igp "La Santo" di Villani, in vescica naturale, legata a mano e cotta lentamente come da tradizione, Fiordilatte, Pesto di Pistacchio, Olio Evo e Basilico Fresco.
- Santa** 11,90 🍃  
Fiordilatte dei Monti, Ricotta Salata, Fiore Sardo DOP (Formaggio di Pecora) 🍅, Parmigiano Reggiano Dop Malandrone 36 mesi 🍅, Olio Evo e Basilico Fresco (Miele a Richiesta).
- Pizza Ananas** 10,50 🍃  
Bianca (senza pomodoro) con Provola Affumicata dei Monti Lattari, Ananas in Doppia Cottura, Scaglie di Caciocotta di Bufala del Cilento sul cornicione, Olio Extra Vergine di Oliva e Basilico.
- Margherita Bianca Würstel Wudy e Patatine** 11,50  
Fiordilatte dei Monti, Würstel Wudy, Patatine Fritte e Olio Evo.

## LE NOSTRE INSALATE

- Italia** 12,00 🍷🍃  
Rucola, Pomodorini Freschi tagliati a pacchetelle, Bufala Campana DOP 120 gr.
- Tonnetto** 12,00  
Insalata Mista, Tonnetto, Olive Nere, Pomodorini Freschi.
- Partenope** 12,00  
Rucola, Pomodorini, Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP "Malandrone 36 mesi" 🍅, Alici di Cetara "Delfino Battista".
- Caprese** 12,00 🍷🍃  
Tagliata di Bufala Campana DOP e Pomodoro Cuore di Bue, Olio Evo, Origano e Basilico.

## E PER FINIRE...

- Il Tiramisu di Zia Esterina** Antica ricetta Sorbillo 6,50
- Sorbella** Cheesecake alla **nutella** 6,50
- Il Babà più Buono\*** di Casa Infante 6,50
- Cannolo Sbagliato** 6,50  
Crema di ricotta, Frutta candita, Gocce di Cioccolato, Cialda Croccante
- Tagliata di Ananas** 6,50
- Sorbetto al Limone** 5,00

*Qui serviamo acqua di qualità a km zero 100% purificata con sistema ad osmosi Ai sensi del D.L n.181 del 23/06/2003 e D.L 231 del 15/12/2017. Il sistema di affinaggio mediante microfiltrazione è conforme ai massimi requisiti igienici: Aut. Ministeriale n. 400.4/18.10/A1160.*

## BIBITE

- Acqua Naturale** 50cl 2,50
- Acqua Gassata** 50cl 2,50
- Pepsi Cola** 33cl 3,60
- Pepsi Cola Maxi Zero** 33cl 3,60
- Seven Up** 33cl 3,60
- Aranciata** 33cl 3,60
- Chinotto Bio Tomarchio** 27,50 cl 4,00
- Estathè al Limone** 🍷 25cl 3,60  
Infuso Naturale di foglie di Thè Nero con estratto di succo di limone
- Estathè alla Pesca** 🍷 25cl 3,60  
Infuso Naturale di foglie di Thè Nero con estratto di succo di pesca

## BIRRE

- Peroni Nastro Azzurro alla Spina**
- 20cl 4,00 40cl 6,50
- Peroni Nastro Azzurro** 50cl 6,50
- Peroni Nastro Azzurro Stile Capri** 33cl 6,50
- Peroni Gran Riserva Bianca** 50cl 7,00 (Weizen)
- Peroni Doppio Malto** 50cl 7,00
- Peroni Doppio Riserva** 50cl 7,00
- Peroni (Senza Glutine)** 33cl 7,00
- Peroni Nastro Azzurro Zero** 33cl 5,50 (Senza Alcool)

## VINO CASA SORBILLO

- Falanghina del Sannio** 16,00
- Casa Sorbillo 75cl
- Aglianico del Sannio** 16,00
- Casa Sorbillo 75cl
- Vino al Calice** 5,00

## I VINI BIANCHI

- 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
- Pecorini d'Abruzzo Dop** 25,00  
Montali

## I VINI ROSSI

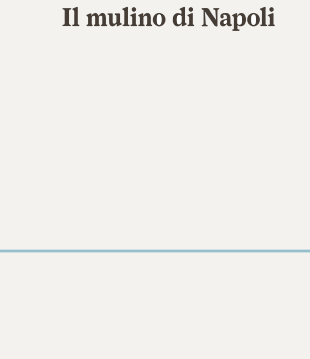
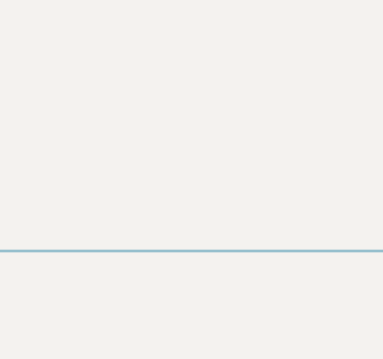
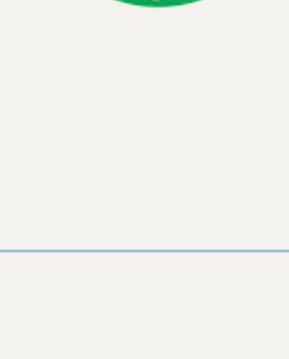
- Cannonau Sardegna Doc** 21,00  
Elighe
- Morellino Docg** 24,00  
Squarciasacchi
- Cabernet Sauvignon Doc** 22,00  
Tenuta Maccan
- Merlot Doc** 22,00  
Tenuta Maccan
- Pinet Nero Doc** 32  
Gries
- Vulpolicella Doc** 22,00  
Murari

## BOLLICINE

- 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**  
Krevis 26,00
- Calice di Spumante Sorbillo** 6,00

## LIQUORI E CAFFÈ

- Limoncello Vivese®** Liquore di Limoni di Procida 4,00
- Acqua di Cedro Nardini** 🍷🍃  
Raffinato liquore al cedro dalle fresche note agrumate 4,00
- Grappa Nardini** 🍷🍃  
Grappa bianca di vinacce fresche plurivittigno distillate con 3 alambicchi differenti 4,00
- Grappa Riserva Nardini** 🍷🍃  
Invecchiata 3 anni in botte di Rovere di Slavonia 5,00
- Nucillo 'e Curti** Liquore di Noci del Vesuvio 4,00
- Amaro Vivese®** Napoli 4,00
- Mezzo On The Rocks** 7,00  
Mezzoemezzo Nardini 🍷🍃, soda, ghiaccio e scorzetta di limone
- Caffè Espresso** 2,00
- Decaffeinato** 2,50
- Spritz Sorbillo** Acqua di Cedro Nardini, Spumante Sorbillo e Soda 6,00



Coperto € 2,50

## N.B.

Alcuni ingredienti potrebbero terminare o essere sostituiti. Ci scusiamo anticipatamente.

### \*Gentile cliente,

La informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

### Gentile Cliente,

Allo scopo di ottemperare a quanto previsto dal regolamento dell'Unione Europea 1169/2011, secondo cui è necessario indicare l'eventuale presenza dei 14 principali nutrienti fonti di allergie, Vi preghiamo di rivolgerci al nostro Direttore o al Caposala che saranno lieti di fornirvi tutte le informazioni necessarie.



## NAPOLI

- GINO E TOTO SORBILLO PIZZERIA - Via dei Tribunali 31/32
- GINO SORBILLO LIEVITO MADRE AL MARE - Via Partenope 1
- SORBILLO LA PICCOLINA - Via Toledo 256
- 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 Nilo 26/D angolo Piazzetta Nilo 14
- GINO SORBILLO - LA CASA DELLA PIZZA - Piazza Vanvitelli 9

## ROMA

- GINO SORBILLO LIEVITO MADRE A ROMA - Piazza Augusto Imperatore 46/48
- GINO SORBILLO GOURMAND ROMA - RINASCENTE 6° piano, Via del Tritone 61
- GINO SORBILLO PIZZA GOURMAND - Via Terenzio 12/14
- GINO SORBILLO - Stazione Termini

## MILANO

- GINO SORBILLO LIEVITO MADRE AL DUOMO - Largo Corsia dei Servi 11
- CASA SORBILLO DUOMO - Via Agnello 18
- CASA SORBILLO VOL. 3 - Piazza XXV Aprile 12
- SORBILLO LIEVITO MADRE ISOLA - Via Borsieri 25
- SORBILLO GOURMAND 1 - Via Ugo Foscolo 1
- SORBILLO GOURMAND 2 - Via Montevideo 4
- ANTICA PIZZA FRITTA DA ZIA ESTERINA SORBILLO - Via Agnello 19

## TORINO

- GINO SORBILLO LIEVITO MADRE TORINO - Via Bruno Buozzi 3

## GENOVA

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

## BOLOGNA

- GINO SORBILLO PIZZA GOURMAND - Via Santo Stefano 40

## BERGAMO

- GINO SORBILLO - Via Borfuro 14

## PADOVA

- GINO SORBILLO - Piazza Dei Signori 1

## TOKYO

- GINO SORBILLO TOKYO - 3 Chome-2-1 Nihonbashimuromachi, Chuo City