

GLI ANTIPASTI

La Polpetta Napoletana 12,00

La Classica Polpetta Napoletana con Ragù di Carne di Manzo preparato secondo tradizione.

Zizzona (consigliata per 4 persone) 36,00

Mozzarella di Bufala DOP con Pomodorini Datterini, Olio EVO, Origano Selvatico e Basilico Fresco.

Mezza Bufala (consigliata per 2 persone) 20,00

1/2 kg. di Mozzarella di Bufala DOP con Pomodorini Datterini, Olio EVO, Origano Selvatico e Basilico Fresco.

Parmigiana di Melanzane 9,00

Melanzane fritte e messe in teglia alla Parmigiana (sovrapposte incrociate). Aggiungiamo Pomodoro, Parmigiano Reggiano DOP, Fiordilatte, Olio EVO e Basilico.

Crudo e Bufala DOP 12,00

Prosciutto di Parma DOP e Mozzarella di Bufala DOP 125 gr.

Fiori di Zucca Ripieni (’E sciuilli mbuttunati) 9,00

Ripieni di Ricotta, Provola e Pepe.

Mozzarella in Carrozza 7,50

Fiordilatte, Pane, Latte, Uova, Pangrattato, Sale e Pepe.

I Fritti (consigliati per 2 persone) 15,00

1 Croccché (100% Patate), 1 Frittatina di Pasta, 1 Fiore di Zucca, 1 Mozzarella in Carrozza.

LE PIZZE DELLA TRADIZIONE Anche senza glutine

Margherita Fiordilatte, Pomodoro Biologico, Olio Evo e Basilico Fresco. **8,90**

Marinara Pomodoro Biologico, Origano, Aglio, Olio Evo e Basilico Fresco. **7,40**

Bufala DOP Bufala Campana DOP, Pomodoro Biologico, Olio Evo e Basilico Fresco. **12,00**

Carrettiera Salsiccia Fresca di Maiale, Friarielli saltati in padella con Peperoncino, Provola, Olio Evo e Basilico Fresco. **13,00**

Napoli Fiordilatte, Pomodoro Biologico, Capperi, Origano, Alici di Cetara “Delfino Battista”, Olio Evo e Basilico Fresco. **11,80**

Vesuvio Pomodorino del Piennolo DOP, Provola Affumicata, Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi, Olio Evo e Basilico Fresco. **11,70**

Diavola Fiordilatte, Pomodoro Biologico, Spianata Piccante, Olio Evo e Basilico Fresco. **10,90**

Capricciosa Pomodoro Biologico, Fiordilatte, Prosciutto Cotto “Villani”, Funghi Champignon, Carciofini, Olive nere, Olio Evo e Basilico. **13,50**

Calzone al Salame/al Cotto/Cicoli Fiordilatte, Ricotta, Pomodoro Biologico, Salame Napoli/Prosciutto Cotto Nazionale “Villani”/Cicoli, Olio Evo e Basilico Fresco. **11,50**

Calzone alle Scarole Scarole, Provola, Olive Nere, Capperi, Alici di Cetara “Delfino Battista”, Sale e Olio Evo. **11,50**

LE PIZZE DI GINO SORBILLO Anche senza glutine

Lombardia Gorgonzola Piccante DOP, Salame Rustico di Franciacorta, Fiordilatte dei Monti, Olio Evo e Basilico Fresco **11,90**

La Margherita di Gino Sorbillo Pomodoro Biologico, Fiordilatte, Bufala Campana DOP, Grattugiata di Cacio Ricotta sul cornicione, Olio Evo e Basilico Fresco. **10,80**

Casa Sorbillo Capocollo di Martina Franca, Burratina Pugliese, Fiordilatte, Ombra di Pomodoro Biologico, Olio Evo, Basilico Fresco. **13,00**

Pizza Dell’Alleanza (dei Presidi Slow Food) Pomodoro di Agricoltura Biologica, Fiordilatte, Salsiccia Rossa Stagionata di Castelpoto (leggermente piccante), Cacioricotta di Capra Cilentana Az. Agricola “I Filadelfi” 1828, Olio Evo e Basilico Fresco. **12,70**

Margherita Gialla “Massimo Bottura” (dedicata allo Chef) Pomodorini Gialli “Pacchetelle” del Vesuvio, Conciato Romano (il formaggio più antico d’Italia), Provola Affumicata, e Olio Evo. **11,90**

Pesto di Basilico (Roberto Panizza) Pesto fresco di Basilico Genovese DOP (Roberto Panizza), Provola, Pomodorini Freschi, e Olio Evo. **11,40**

Calabrese Nduja di Spilinga (Bellantone), Cipolla di Tropea IGP, Caciocavallo Silano DOP, Gocce di Pomodoro Biologico, Olio Evo, Fiordilatte e Basilico Fresco. **10,90**

Parma DOP Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi, Prosciutto Crudo di Parma DOP “Villani”, Pomodorini Freschi, Fiordilatte, Olio Evo e Basilico Fresco. **13,70**

Bologna IGP 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. **12,20**

Santa Fiordilatte, Ricotta Salata, Fiore Sardo DOP (Formaggio di Pecora), Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi, Olio Evo e Basilico Fresco (Miele a Richiesta). **12,90**

Pizza Ananas Bianca (senza pomodoro) con Provola Affumicata dei Monti Latari, Ananas in Doppia Cottura, Scaglette di Cacioricotta di Bufala del Cilento sul cornicione, Olio Extra Vergine di Oliva e Basilico. **10,50**

Margherita Bianca Würstel Wudy e Patatine Fiordilatte dei Monti, Würstel Wudy, Patatine Fritte e Olio Evo. **10,50**

PIZZE FRITTE

Completa al Salame/al Cotto/Cicoli 11,50

con Pomodoro di Agricoltura Biologica, Ricotta, Provola Affumicata, Pepe Nero.

Provola e Pomodoro 11,50

Pomodoro di Agricoltura Biologica, Provola e Pepe Nero.

Scarole 11,50

Scarole, Provola, Olive Nere e Capperi.

I PRIMI DI CASA SORBILLO

Gnocchi alla Sorrentina 10,00

Gnocchi di Patate, Pomodoro, Fiordilatte, Parmigiano Reggiano DOP “Malandrone 1477” e Basilico Fresco.

Pasta e Patate con Provola 10,00

Pasta mista, Patate, Provola Affumicata, Tocchetti di Prosciutto di Parma DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano e Basilico Fresco.

Scarpariello di Casa Sorbillo 12,00

Antica Ricetta degli “Scarpari” dei Quartieri Spagnoli: Ziti con Pomodorini Rossi, Pecorino Romano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Peperoncino e Basilico Fresco.

Lasagna Classica al Ragù 14,00

Pasta all’Uovo condita con Ragù di Pomodoro, Carne di Manzo trita, Ricotta e Fiordilatte.

LE NOSTRE INSALATE

Italia 12,00

Rucola Fresca, Pomodorini Freschi e Mozzarella di Bufala Campana 120 gr.

Tonnetto 12,00

Insalata Mista, Tonno, Mais, Olive Nere e Pomodorini Ciliegini.

Partenope 12,00 Rucola, Pomodorini, Alici di Cetara “Delfino Battista”, Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP.

Caprese 12,00

Tagliata di Mozzarella di Bufala Campana DOP e Pomodori cuore di Bue, Origano, Olio EVO e Basilico Fresco.

I DOLCI

Il Tiramisù di Zia Esterina Antica Ricetta Sorbillo (anche senza glutine) **7,00**

Tortino al Cioccolato* dal cuore morbido 7,00

Cannolo Sbagliato (anche senza glutine) Crema di Ricotta, Frutta Candita, Gocce di Cioccolato e Cialda Croccante **7,00**

Pastiera Napoletana* 7,00

Il Babà* più Buono di Casa Infante **7,00**

Sorbella Cheesecake alla Nutella. Biscotto con Crema al Formaggio e Nutella **7,00**

Sorbetto al Limone 5,00

Qui serviamo acqua potabile 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: Autorizzazione Ministeriale n. 400.4/18.10/A1160.

LE BIBITE

Acqua Naturale 50 cl 2,50

Acqua Gas 50 cl 2,50

Pepsi Cola 33cl 3,60

Pepsi Cola Zero 33cl 3,60

Seven Up 33cl 3,60

Aranciata San Pellegrino 20cl 3,60

Chinotto San Pellegrino 20cl 3,90

The Lipton al Limone 25 cl 3,90

Infuso Naturale di foglie di Thè Nero con estratto di succo di limone

The Lipton alla Pesca 25 cl 3,90

Infuso Naturale di foglie di Thè Nero con estratto di succo di pesca

LE BIRRE

Peroni Nastro Azzurro alla Spina 20cl 4,00 40 cl 6,50

Peroni Nastro Azzurro (Italia Lager di Qualità Superiore con Mais Nostrano) 50 cl **6,00**

Peroni Nastro Azzurro Stile Capri (Leggerissime note di scorza essiccata di limoni italiani e un leggero tocco di foglie di ulivo) 33cl **6,50**

Peroni Nastro Azzurro Zero (Senza Alcool) 33 cl **5,00**

Peroni Senza Glutine 33 cl 7,00

Pilsner Urquell (Rep. Ceca, la prima birra chiara al mondo) 33 cl **7,00**

St. Stefanus Blonde (Belgio, D’Abbazia, non pastorizzata rifermentata in bottiglia) 33 cl **7,00**

Peroni Gran Riserva Bianca (Weizen) 33cl **6,50**

Peroni Gran Riserva Rossa (Ambrata puro Malto 100% Italiano) 33cl **6,50**

Peroni Doppio Malto 33cl 6,50

“Sorbillo” Nazionale Baladin (100% Italiana ottenuta da materie prime nazionali) 33cl **7,00**

BOLLICINE

Calice di Spumante Sorbillo 6,00

Brut Sorbillo 18,00

Rosé Sorbillo 18,00

Bortolomiol Prosecco Valdobbiadene **24,00**

Franciacorta Rosé Contadi Castaldi **35,00**

Franciacorta Brut Contadi Castaldi **35,00**

Moët & Chandon Brut 120,00

VINO CASA SORBILLO

Vino al Calice 5,00

Falanghina del Sannio Casa Sorbillo 75 cl **16,00**

Aglianico del Sannio Casa Sorbillo 75 cl **16,00**

VINI BIANCHI

Chardonnay Jermann **35,00**

Gewurstraminer Colterenz **30,00**

Sauvignon Bastianich **30,00**

Tramonti Bianco Tenuta San Francesco **30,00**

Pecorino Pasetti **30,00**

Fiano di Avellino Nativ **28,00**

Greco di Tufo Nativ **28,00**

Fontanavecchia Falanghina del Sannio DOP Taburno **22,00**

VINI ROSSI

Primitivo Moio ‘57 Cantina Moio **30,00**

Aglianico del Vulture Synthesi Paternoster **27,00**

Aglianico del Cilento Bacioilcielo De Conciliis **27,00**

Aglianico Rosato Vetere Paestum San Salvatore **30,00**

Brunello di Montalcino Castelgiocondo Frescobaldi **65,00**

Barbera D’Alba Pio Cesare **30,00**

Valpolicella Allegrini **27,00**

Amarone Allegrini **60,00**

Tignanello Antinori **180,00**

I 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**

Nucillo ‘e Curti Liquore di Noci del Vesuvio **4,00**

Passito Sicilia di Moscato Bianco Igp Colosi **4,00**

Amaro Vivese® Napoli **4,00**

Grappa Nardini Grappa bianca di vinacce fresche plurivitigno distillate con 3 alambicchi differenti **4,00**

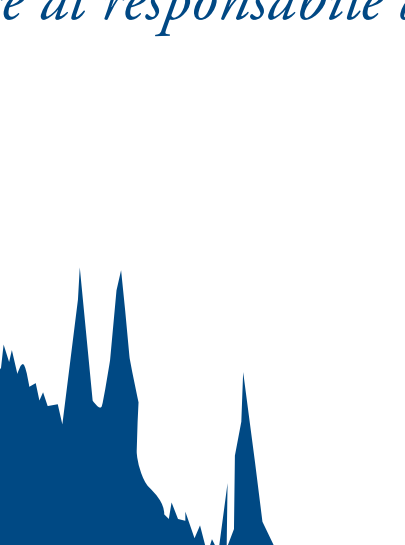
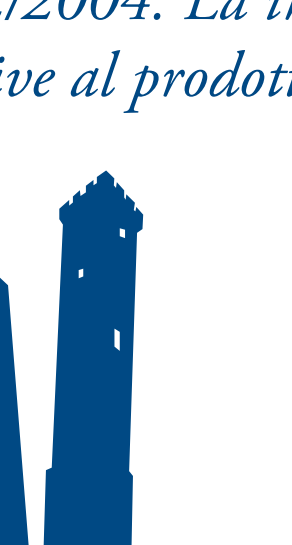
Grappa Riserva Nardini Invecchiata 3 anni in botte di Rovere di Slavonia **5,00**

Caffè Espresso 2,00

Decaffeinato 2,50

Spritz Sorbillo Acqua di Cedro Nardini, Spumante Sorbillo e Soda **7,00**

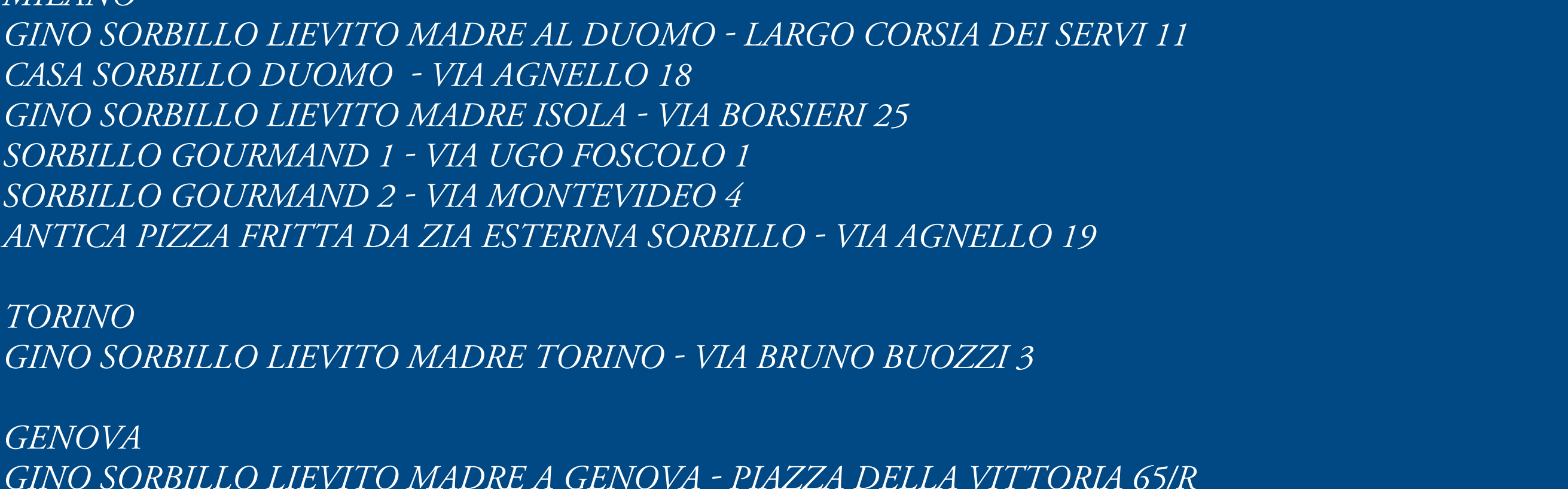
Coperto 2,50



N.B. Alcuni ingredienti potrebbero terminare o essere sostituiti. Ci scusiamo anticipatamente.
A richiesta disponibile Fiordilatte senza Lattosio € 2,00 / Supplemento senza Glutine € 2,00

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 rivolgervi al nostro Direttore o al Caposala che saranno lieti di fornirvi tutte le informazioni necessarie.

La informiamo che alcuni prodotti (contrassegnati con *) 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.



NAPOLI
GINO E TOTO SORBILLO PIZZERIA - VIA DEI TRIBUNALI 31/32
CASA 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
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 TERENCEIO 12/14

MILANO
GINO SORBILLO LIEVITO MADRE AL DUOMO - LARGO CORSIA DEI SERVI 11
CASA SORBILLO DUOMO - VIA AGNELLO 18
GINO 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