

VORSPEISEN

- | | | | |
|----|---|--|---------|
| 10 | Auberginen Auflauf Parmigiana
Auberginen, Tomate, Parmesan Käse,
Fiordilatte Käse, bio natives Olivenöl
extra, frisches Basilikum |  | 14,00 € |
| 20 | Crudo e Bufala DOP
Parmaschinken und Büffelmozzarella
g.U |  | 14,00 € |
| 30 | Mozzarella in Carrozza
Fiordilatte-Käse, Brot, Eier, Salz, Pfeffer,
Milch, Paniermehl |  | 9,00 € |
| 40 | Zucchini Blüten
Frittierte Zucchini Blüten in Backteig
gefüllt mit Ricotta Käse, Provola Käse,
Pfeffer, Salz und Sorbillo Soße |  | 12,00 € |
| 50 | Gemischt frittiertes Gericht
(für 2 Personen geeignet)
2 Kartoffelkroketten, 1 Frittata aus
Pasta, Gemüse in Tempura | | 14,00 € |
| 60 | Halbe Büffelmozzarella
(für 2 Personen geeignet) 1/ 2 kg.
Büffelmozzarella mit Kirschtomaten,
nativem Olivenöl extra, Oregano und
frischem Basilikum | 
 | 20,00 € |

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 70 | 3 Montanarine (Gebratene Pizzen) | 10,00 € |
| | 1 - Tomate und Parmigiano Käse | |
| | 1 - Pesto und Kirschtomaten | |
| | 1 - Gelbe Tomaten und Sardellen | |
| 80 | Krake* mit Kartoffeln in Salat | 17,00 € |
| | gewürzt mit Petersilie-Citronette | |

ERSTE GÄNGE

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 90 | Kartoffel-Gnocchi nach Sorrentina Art ✓ | 14,00 € |
| | Hausgemachte Gnocchi mit
Tomatensoße, Fiordilatte Käse,
Parmesan Käse, Basilikum | |
| 100 | Carbonara | 16,50 € |
| | Mezze maniche, Backenspeck,
Pecorino romano Schafskäse g.U,
Eigelb, schwarzer Pfeffer | |
| 110 | Cacio e Pepe ✓ | 16,50 € |
| | Mezze maniche, Pecorino romano
Schafskäse g.U, schwarzer Pfeffer | |
| 120 | Ragù Bolognese | 16,00 € |
| | Pasta, Rindfleisch, Tomatensoße,
Zwiebeln, Möhren, Sellerie, schwarzer
Pfeffer | |
| 130 | Scarpariello Casa Sorbillo ✓ | 16,00 € |
| | Nudelgerichte mit roten
Kirschtomaten, Pecorino romano
Schafskäse, Parmigiano Reggiano Käse
g.U, Chili | |
| 140 | Risotto alla Milanese ✓ | 22,00 € |
| | Reis mit Safran, Parmigiano Reggiano
Käse g.U, Zwiebel | |

SALATTELLER

- | | | |
|--|--|----------------|
| 150 Tonnetto | | 12,00 € |
| Gemischter Salat, Callipo Thunfisch,
Schwarze Oliven, Frische
Kirschtomaten | | |
| 160 Caprese | 
 | 12,00 € |
| Büffelmozzarella g.U, Tomate,
Oregano und italienisches natives
Olivenöl extra | | |
| 170 Insalata di Bresaola | | 12,00 € |
| Rucola, Bresaola, Parmesan Käse g.U,
Zitrone-Citronette | | |
| 180 Caesar Salad | | 12,00 € |
| Hähnchengeschnetzeltes, Brot
Croutons, Parmesan Käse g.U,
Caesarsoße | | |

BEILAGEN

- | | | | |
|-----|--|---|--------|
| 190 | Gegrilltes Gemüse | ✓ | 6,50 € |
| 200 | Eskariol in der Pfanne angebraten mit Knoblauch, Öl, Oliven und Kapern | ✓ | 6,50 € |
| 210 | Gebackene Kartoffeln | ✓ | 6,50 € |
| 220 | Angebratener Stängelkohl mit Knoblauch, Öl und Chili | ✓ | 6,50 € |
| 230 | Pommes frites* | ✓ | 6,50 € |

Hier servieren wir Qualitäts-Trinkwasser bei null km 100% gereinigt mit Osmose-System. Nach D.L no 181 vom 23/06/2003 und D.L 231 vom 15/12/2017 entspricht das Reinigungssystem durch Mikrofiltration den höchsten Hygienevorschriften: Aut. Ministerialnr. 400.4/18.10/A1160.

HAUPTGÄNGE

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 240 | Frikadellen mit neapolitanischer Fleischsoße | 13,50 € |
| | Rindfleisch, Brot, Parmigiano Reggiano Käse g.U, Tomatensoße | |
| 250 | Rindfleisch Geschnetzeltes | 16,00 € |
| | Rindfleisch Geschnetzeltes, Rucola, Kirschtomaten, Parmesankäse | |
| 260 | Chicken Steak | 16,00 € |
| | Gegrillte Hähnchen mit gegrilltes Gemüse und gebackenen Kartoffeln | |
| 270 | Paniertes Schnitzel nach Mailänder Art | 26,00 € |
| 280 | Rind Entrecôte | 22,00 € |
| | 250 gr. entbeintes Rindfleisch serviert mit Gemüse der Saison. Empfohlene Kochart: Blutig | |
| 290 | Gegrillte Krake* | 23,00 € |
| | Serviert mit Kartoffelcreme | |

PIZZEN

- 300 Lombardia** **12,90 €**
Gorgonzola scharf g.U, Rustico salami von Franciacorta , Fiordilatte-Käse von Monti, natives Olivenöl extra und frisches Basilikum 
- 310 La Margherita di Gino Sorbillo** **12,50 €**
biologische Tomatensoße, Fiordilatte Käse, Büffelmozzarella aus Kampanien, gereifter Cacioricotta-Käse auf dem Rand, italienisches natives Olivenöl extra und Basilikum 

- 320 Casa Sorbillo** **14,00 €**
Capocollo von Martina Franca Santoro“, Stracciatella aus Kuhmilch, Fiordilatte Käse, biologische Tomatensoße, extra natives Olivenöl, frisches Basilikum
- 330 Pizza dell'Alleanza** **14,20 €**
(Von Slow-Food-Präsidium) biologische Tomatensoße, Fiordilatte-Käse, gewürzte rote Wurst aus Castelpoto (leicht scharf), Cacioricotta von Cilento-Ziegen von Agricola „I Filadel“ aus dem Jahr 1828, natives Olivenöl extra, frisches Basilikum

- 340 Margherita Gialla "Massimo Bottura"** **13,80 €**
Gelbe "Pacchetelle" Kirschtomaten aus dem Vesuv, Provola-Käse, Conciato Romano (der älteste Käse Italiens), Geräucherter Provola Käse , italienisches natives Olivenöl extra
- 350 Pesto di Basilico (Roberto Panizza)** **14,00 €**
Frisches genovese Soße
Basilikumpesto DOP (Roberto Panizza), 
Provola Käse , frische Kirschtomaten und natives Olivenöl extra
- 360 Calabrese** **13,90 €**
'Nduja aus Spilinga (Bellantone), 
Tropea g.g.A.-Zwiebel, Caciocavallo Silano g.U., Bio-Tomatentropfen, extra natives Olivenöl, Fiordilatte Käse und frisches Basilikum
- 370 Parma DOP** **15,00 €**
Parmigiano Reggiano DOP 
„Malandrone 36 Monate“,
Parmaschinken g.U., Kirschtomaten, Fiordilatte Käse , natives Olivenöl extra und frisches Basilikum
- 380 Bologna Igp** **14,00 €**
Mortadella Bologna IGP, Fiordilatte-Käse, Pistaziensoße, natives Olivenöl extra und frisches Basilikum

- 390 Santa**  **13,50 €**
Fiordilatte Käse von Monti, salziger ricotta käse, Fiore Sardokäse DOP (Schafskäse), Parmigiano Reggiano DOP „Malandrone 36 Monate“, Natives Olivenöl Extra und frisches Basilikum (Honig auf Anfrage)
- 400 Margherita Bianca Würstel Wudy e Patatine**  **12,50 €**
Fiordilatte Käse von Monti, Würstel Wudy, Pommes Frites und Natives Olivenöl Extra
- 410 Pizza Ananas**  **12,00 €**
Weiße Pizza (ohne Tomate) mit geräucherter Provola-Käse aus Monti Lattari, Ananas, gereifter Cacioricotta-Käse auf dem Rand, italienisches natives Olivenöl extra und Basilikum

TRADITIONELLE PIZZEN

- | | | |
|--|---|----------------|
| 420 Margherita |  | 9,90 € |
| Fiordilatte Käse, biologische Tomatensoße, italienisches natives Olivenöl extra und frisches Basilikum | | |
| 430 Marinara |  | 7,40 € |
| biologische Tomaten, oregano, Knoblauch, natives Olivenöl extra und frisches Basilikum | | |
| 440 Bufala DOP | 
 | 13,40 € |
| Büffelmozzarella aus Kampanien, biologische Tomatensoße, natives Olivenöl extra und frisches Basilikum | | |
| 450 Carrettiera | | 14,50 € |
| Frische Schweinewurst, Stängelkohl mit Chili, Provola-Käse, natives Olivenöl extra und frisches Basilikum | | |
| 460 Napoli | | 12,50 € |
| Fiordilatte-Mozzarella, biologische Tomatensoße, Cetara „Delfino Battista“-Sardellen, Kapern, Oregano, natives Olivenöl extra und frisches Basilikum | | |

- 470 **Vesuvio**  12,60 €
Piennolo DOP-Tomate, geräucherter
Provola von Monti Lattari, Parmigiano
Reggiano DOP „Malandrone 1477“,
natives Olivenöl extra und frisches
Basilikum
- 480 **Diavola** 12,50 €
Fiordilatte-Käse, biologische
Tomatensoße, Neapelsalami, würzige
Paprika, natives Olivenöl extra und
frisches Basilikum
- 490 **Capricciosa** 13,50 €
Biologische Tomatensoße, Fiordilatte-
Käse, Kochschinken, champignon pilze,
Artischocken, schwarze Oliven, natives
Olivenöl extra und Basilikum
- 500 **Calzone al Salame / al Cotto** 14,50 €
Biologische Tomatensoße, Fiordilatte-
Käse, Ricotta Käse, Napoli-Salami oder
Kochschinken, natives Olivenöl extra
und frisches Basilikum
- 510 **Calzone alle Scarole** 14,50 €
Endivie, Provola-Käse, schwarze
Oliven, Kapern, Cetara-Sardellen
„Delfino Battista“, Salz und natives
Olivenöl extra

Zuschlag Laktosefreie Fiordilatte-Käse

2,00 €

DESSERTS

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 520 | Tiramisù des Zia Esterina | 7,50 € |
| | Mascarponecreme mit Pavesini-Kekse,
beträufelt mit frischem Kaffee | |
| 530 | Schokotörtchen* | 7,50 € |
| | mit weichem Herz | |
| 540 | Cannolo Sbagliato | 7,50 € |
| | Ricotta käse, kandierten Früchten,
Schokoladenstückchen, knusprigen
Waffel | |
| 550 | Sorbella | 7,50 € |
| | Nutella-Käsekuchen: Keks mit
Frischkäse und Nutella | |
| 560 | Babà* Casa Infante | 7,50 € |
| | Biskuitrolle mit Rum | |
| 570 | Ananas | 7,50 € |
| 580 | Zitronensorbett | 5,00 € |

GETRÄNKE

590	Natürliches Wasser	2,90 €
	50 cl.	
600	Sprudelwasser	2,90 €
	50 cl.	
610	Pepsi Cola / Pepsi Cola Zero / Seven Up	3,90 €
	33 cl.	
620	Chinotto/Aranciata San Pellegrino	3,60 €
	20 cl	
630	Lipton Ice Tea – Zitronen-Eistee	3,90 €
	33 cl.	
	Schwarze Teeblätter mit Zitronensaft	
640	Lipton Ice Tea– Eistee mit Pfirsichen	3,90 €
	33 cl.	
	Schwarze Teeblätter mit Pfirsichsaft	

BIER

650	Peroni Nastro Azzurro vom Fass	
	20 cl	4,50 €
	40 cl	6,50 €
660	Peroni Nastro Azzuro	
	50 cl	6,50 €
670	Peroni Nastro Azzurro Zero	
	(Alkoholfreies Bier)	
	33 cl.	6,00 €
680	Peroni Nastro Azzurro Stile Capri	
	33 cl.	6,50 €
690	Peroni Gran Riserva Weiß (Weizen)	
	33 cl.	6,50 €
700	Peroni Gran Riserva Rot	
	33 cl.	6,50 €
710	Peroni Gran Riserva Doppelmalzbier	
	33 cl.	6,50 €

WEIN DES SORBILLO HAUSES

720	Falanghina Casa Sorbillo	18,00 €
	75 cl	
730	Aglianico Casa Sorbillo	18,00 €
	75 cl	
740	Wein glas	6,00 €

WEIßWEINE

750	Chardonnay Jermann	35,00 €
760	Gewurztraminer Colterenzio	30,00 €
770	Sauvignon Bastianich	30,00 €
780	Tramonti Bianco Tenuta San Francesco	30,00 €
790	Pecorino Pasetti	30,00 €
800	Fiano di Avellino Nativ	28,00 €
810	Greco di Tufo Nativ	28,00 €

ROTWEINE

820	Primitivo Moio '57 Cantina Moio	30,00 €
830	Aglianico del Vulture Synthesi Paternoster	27,00 €
840	Aglianico del Cilento Bacioilcielo De Conciliis	27,00 €
850	Aglianico Rosato Vetere Paestum San Salvatore	30,00 €
860	Brunello di Montalcino Castelgiocondo Frescobaldi	65,00 €
870	Barbera d'Alba Pio Cesare	30,00 €
880	Valpolicella Allegrini	27,00 €
890	Amarone Allegrini	60,00 €
900	Tignanello Antinori	180,00 €

PERLWEINE

910	Moët & Chandon Brut	110,00 €
920	Spumante Sorbillo Brut / Rosé	18,00 €
930	Franciacorta Brut Contadi Castaldi	30,00 €
940	Franciacorta Contadi Castaldi Rosé	35,00 €
950	Bortolomiol Prosecco Valdobbiadene	27,00 €
960	Glas Schaumwein Sorbillo	6,00 €

BITTERLIKÖRE UND KAFFEE

970	Limoncello Vivese	4,00 €
	Likör mit Zitronen aus Procida	
980	Acqua di cedro Nardini	4,00 €
	Likör mit Zeder	
990	Weißer Grappa	4,00 €
	Nardini	
1000	Barrique Grappa	5,00 €
	Nardini	
1010	Amaro Vivese	4,00 €
	Neapolitanischer Bitterlikör	
1020	Nucillo "'E Curti"	4,00 €
	Klassischer Likör mit Walnüssen aus dem Vesuv	
1030	Passito Sicilia di Moscato Bianco Igp Colosi	4,00 €
1040	Espresso Kaffee	2,00 €
1050	Koffeinfreier Kaffee	2,50 €
1060	Spritz Sorbillo	8,00 €
	Likör mit Zeder, Schaumweine, Soda	

***Sehr verehrte Kunden,**
wir informieren Sie laut EG Verordnung
852/2004, dass einige Produkte gefroren oder
schnell-gefroren sein könnten. Unser Personal
steht gerne zur Verfügung, um Ihnen
Informationen über unsere Produkte zu geben.

**N.B. Einige Zutaten könnten nicht verfügbar
sein und werden aus diesem Grund mit
anderen ersetzt. Wir entschuldigen uns im
Voraus.**

SEHR GEEHRTER KUNDE, Laut Verordnung (EU)
N. 1169/2011, sind wir dazu verpflichtet, die
mögliche Anwesenheit von den wichtigsten 14
Stoffe zu benennen, die Allergien verursachen
könnten. Frage Sie unser Direktor oder unser
Keller um mehr Informationen zu bekommen.

Gedeck und Bedienung

2,50 €