

ENTRANTES

- | | | | |
|-----------|---|--|----------------|
| 10 | Parmesana de berenjenas
berenjena, tomate, parmesano,
mozzarella fiordiatte, aceite de oliva
virgen extra bio, albahaca fresca |  | 14,00 € |
| 20 | Crudo e Bufala DOP
Jamón crudo de Parma y mozzarella de
búfala D.O.P |  | 14,00 € |
| 30 | Mozzarella in Carrozza
Mozzarella fiordilatte, pane, huevos,
sal, pimienta, leche, pan rallado |  | 9,00 € |
| 40 | Flores de calabaza
Flores de calabaza fritas rebozadas y
rellenas de ricotta, provola, pimienta,
sal y salsa Sorbillo |  | 12,00 € |
| 50 | Mixto frito
(recomendado para 2 personas)
2 croquetas 100% de patatas, 1 tortita
de pasta, verduras en tempura | | 14,00 € |
| 60 | Media Búfala
(recomendado para 2 personas) 1/2
kg. de mozzarella de búfala D.o.p. con
tomatitos datterini, aceite de oliva
extra virgen, orégano y albahaca fresca | 
 | 20,00 € |

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 70 | 3 Montanarine (Pizzas fritas) | 10,00 € |
| | 1 - tomates y queso Parmigiano | |
| | 1 - pesto y tomatitos | |
| | 1 - tomates amarillos y anchoas | |
| 80 | Ensalada de pulpo* con patatas | 17,00 € |
| | sazonada con una citronette de perejil | |

PRIMEROS PLATOS

- | | | | |
|-----|---|---|---------|
| 90 | Ñoquis de patatas a la Sorrentina | ✓ | 14,00 € |
| | Ñoquis caseros cocidas y sazonados con salsa de tomate, mozzarella fiordilatte, parmesano, albahaca | | |
| 100 | Carbonara | | 16,50 € |
| | Mezze maniche, tocino guanciaie, queso pecorino romano DOP, yema de huevo, pimienta negra | | |
| 110 | Cacio e Pepe | ✓ | 16,50 € |
| | Mezze maniche, queso pecorino romano Dop, pimienta negra | | |
| 120 | Ragù Bolognese | | 16,00 € |
| | Pasta, carne de ternera, salsa de tomate, cebolla, zanahoria, apio, pimienta negra | | |
| 130 | Scarpariello Casa Sorbillo | ✓ | 16,00 € |
| | Pasta con tomates rojos, queso Pecorino Romano, queso Parmigiano Reggiano DOP y guindilla | | |
| 140 | Risotto alla Milanese | ✓ | 22,00 € |
| | Arroz con azafrán, parmesano DOP , cebolla | | |

ENSALADAS

- | | | | |
|-----|--|--|---------|
| 150 | Tonnetto | | 12,00 € |
| | Ensalada mixta, atún Callipo, aceitunas negras, tomates cherry frescos | | |
| 160 | Caprese | 
 | 12,00 € |
| | Mozzarella de búfala D.O.P. en rodajas, tomates, orégano y aceite de oliva virgen extra italiano | | |
| 170 | Insalata di Bresaola | | 12,00 € |
| | Rúcula, bresaola, escamas de Parmigiano Reggiano DOP, citronette de limón | | |
| 180 | Caesar Salad | | 12,00 € |
| | Tiras de pollo, picatostes, escamas de Parmigiano Reggiano DOP, salsa César | | |

GUARNICIONES

190	Verduras a la parrilla		6,50 €
200	Escarolas salteadas con ajo, aceite, aceitunas y alcaparras		6,50 €
210	Patatas al horno		6,50 €
220	Grellos Friarielli salteado con ajo, aceite y guindilla		6,50 €
230	Patatas fritas*		6,50 €

Aquí servimos agua potable de calidad a km cero 100% purificada con sistema de ósmosis. Según el D.L n.181 del 23/06/2003 y D.L 231 del 15/12/2017, el sistema de depuración por microfiltración cumple con los requisitos más estrictos de higiene: Aut. Ministerial n. 400.4/18.10/A1160.

SEGUNDOS

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 240 | Albóndigas de salsa ragú napolitana
Carne de ternera, pan, queso
Parmigiano Reggiano Dop, salsa de
tomate | 13,50 € |
| 250 | Tiras de ternera
Tiras de ternera, rúcula, tomate
datterini y escamas de Parmesano | 16,00 € |
| 260 | Chicken Steak
Pollo a la parrilla
con verduras asados y patatas al horno | 16,00 € |
| 270 | Chuleta a la Milanesa | 26,00 € |
| 280 | Entrecôte de ternera
250 gramos de carne de ternera
deshuesada servida con verduras de
temporada. Recomendado poco
cocida. | 22,00 € |
| 290 | Pulpo* a la parrilla
servido sobre crema de patatas | 23,00 € |

PIZZAS

- 300 Lombardia** **12,90 €**
Gorgonzola picante DOP, salame
Rustico de Franciacorta , mozzarella 
fiordilatte de Monti, aceite de oliva
virgen extra y albahaca fresca
- 310 La Margherita di Gino Sorbillo** **12,50 €**
Tomate Bio, mozzarella fiordilatte, 
mozzarella de búfala campana, 
cremosos copos de queso cacioricotta
curado sobre el borde, aceite de oliva
virgen extra italiano y albahaca
- 320 Casa Sorbillo** **14,00 €**
Capocollo de Martina Franca
"Santoro", stracciatella de leche de
vaca, mozzarella fiordilatte, tomate
Bio, aceite de oliva virgen extra,
albahaca fresca
- 330 Pizza dell'Alleanza** **14,20 €**
(presidium de Slow Food) tomate Bio,
mozzarella fiordilatte, salchicha roja
sazonada de Castelpoto (ligeramente
picante), Cacioricotta de cabras del
Cilento de Agricola "I Filadel" de 1828,
aceite de oliva virgen extra, albahaca
fresca

- 340 Margherita Gialla “Massimo Bottura”** **13,80 €**
Tomates amarillos "Pacchetelle" del Vesubio, Provola, Conciato Romano (el queso más antiguo de Italia), provola ahumada, aceite de oliva virgen extra italiano
- 350 Pesto di Basilico (Roberto Panizza)** **14,00 €**
Pesto fresco de albahaca Genovese DOP (Roberto Panizza), provola, tomatitos cherry frescos y aceite de oliva virgen extra 
- 360 Calabrese** **13,90 €**
Nduja de Spilinga (Bellantone), cebolla Tropea IGP, Caciocavallo Silano DOP, gotas de tomate Bio, aceite de oliva virgen extra, mozzarella fiordilatte y albahaca fresca 
- 370 Parma DOP** **15,00 €**
Parmigiano Reggiano DOP “Malandrone 36 meses”, jamón de Parma DOP, tomates cherry, fiordilatte, aceite de oliva virgen extra y albahaca fresca 
- 380 Bologna Igp** **14,00 €**
Mortadela Bologna IGP, fiordilatte, pesto de pistacho, aceite de oliva virgen extra y albahaca fresca

- 390 Santa**  **13,50 €**
Mozzarella fiordilatte de Monti, ricota salada, Fiore Sardo DOP (Queso de Oveja), Parmigiano Reggiano DOP “Malandrone 36 meses”, Aceite de Oliva Virgen Extra y Albahaca Fresca (Miel bajo pedido) 
- 400 Margherita Bianca Würstel Wudy e Patatine** **12,50 €**
Mozzarella fiordilatte de Monti, salchicha vienesaWudy, patatas fritas y Aceite de Oliva Virgen Extra
- 410 Pizza Ananas**  **12,00 €**
Pizza blanca (sin tomate) con provola ahumada de Monti Lattari, piña, copos de queso cacioricotta de cabra sobre el borde, aceite de oliva virgen extra italiano y albahaca

PIZZAS TRADICIONALES

- | | | | |
|------------|---|---|----------------|
| 420 | Margherita |  | 9,90 € |
| | Mozzarella fiordilatte, tomate Bio, aceite de oliva virgen extra italiano y albahaca fresca | | |
| 430 | Marinara |  | 7,40 € |
| | Tomate Bio, orégano, ajo, aceite de oliva virgen extra italiano y albahaca fresca | | |
| 440 | Bufala DOP | 
 | 13,40 € |
| | Mozzarella de búfala campana, tomate bio, aceite de oliva virgen extra italiano y albahaca fresca | | |
| 450 | Carrettiera | | 14,50 € |
| | Salchicha fresca de cerdo, Friarielli (grelos) salteados con guindilla, provola, aceite de oliva virgen extra italiano y albahaca fresca | | |
| 460 | Napoli | | 12,50 € |
| | Mozzarella fiordilatte, Tomate Bio, anchoas Cetara "Delfino Battista", alcaparras, orégano, aceite de oliva virgen extra italiano y albahaca fresca | | |

- 470 Vesuvio**  **12,60 €**
Tomate Piennolo DOP, Provola
Ahumada de Monti Lattari, Parmigiano
Reggiano DOP “Malandrone 1477”,
aceite de oliva virgen extra italiano y
albahaca Fresca
- 480 Diavola** **12,50 €**
Mozzarella fiordilatte, Tomate Bio,
salami de Nápoles, pimienta picante,
aceite de oliva virgen extra y albahaca
fresca
- 490 Capricciosa** **13,50 €**
Tomate Bio, Mozzarella fiordilatte,
jamón dulce, champiñones,
alcachofas, aceitunas negras, aceite de
oliva virgen extra y albahaca
- 500 Calzone al Salame / al Cotto** **12,50 €**
Tomate Bio, Mozzarella fiordilatte,
ricota, salami de Nápoles o jamón
dulce "Villani", aceite de oliva virgen
extra y albahaca fresca
- 510 Calzone alle Scarole** **14,50 €**
Escarola, provola, aceitunas negras,
alcaparras, anchoas “Delfino Battista”
Cetara, sal y aceite de oliva virgen
extra

***Suplemento Mozzarella fiordilatte sin
lactosa***

2,00 €

POSTRES

520	Tiramisú de Zia Esterina	7,50 €
	Crema de mascarpone con galletas Pavesini empapado en café de moka	
530	Pastel de chocolate*	7,50 €
	con corazón blando	
540	Cannolo Sbagliato	7,50 €
	ricota, fruta confitada , trozos de chocolate, galletas crujientes	
550	Sorbella	7,50 €
	Cheesecake de Nutella: galleta con queso crema y Nutella	
560	Babà* Casa Infante	7,50 €
	Bizcocho con sopa de Ron	
570	Piña	7,50 €
580	Sorbete de limón	5,00 €

BEBIDAS

590	Agua natural	2,90 €
	50 cl.	
600	Agua con gas	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 - Té helado de limón	3,90 €
	33 cl.	
	Hojas de té negro con jugo de limón	
640	Lipton Ice Tea - Té helado de melocotón	3,90 €
	33 cl.	
	Hojas de té negro con jugo de melocotón	

CERVEZAS

650	Peroni Nastro Azzuro	
	20 cl	4,50 €
	40 cl	6,50 €
660	Nastro Azzuro	
	50 cl	6,50 €
670	Peroni Nastro Azzurro Zero	
	(Cerveza sin alcohol)	
	33 cl.	6,00 €
680	Peroni Nastro Azzurro Stile Capri	
	33 cl.	6,50 €
690	Peroni Gran Riserva Blanca (Weizen)	
	33 cl.	6,50 €
700	Peroni Gran Riserva Roja	
	33 cl.	6,50 €
710	Peroni Gran Riserva Doble Malta	
	33 cl.	6,50 €

VINO CASA SORBILLO

720	Falanghina Casa Sorbillo	18,00 €
	75 cl	
730	Aglianico Casa Sorbillo	18,00 €
	75 cl	
740	Copa de vino	6,00 €

VINOS BLANCOS

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 €

VINOS TINTOS

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 €

VINOS ESPUMOSOS

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

DIGESTIVOS Y CAFÉ

970	Limoncello Vivese	4,00 €
	Licor elaborado con limones de Procida	
980	Acqua di cedro Nardini	4,00 €
	Licor con cedro	
990	Grappa blanca	4,00 €
	Nardini	
1000	Grappa de barrica	5,00 €
	Nardini	
1010	Amaro Vivese	4,00 €
	Antiguo digestivo napolitano	
1020	Nucillo "'E Curti"	4,00 €
	Licor clásico hecho con nueces del Vesubio	
1030	Passito Sicilia di Moscato Bianco Igp Colosi	4,00 €
1040	Café espresso	2,00 €
1050	Café descafeinado	2,50 €
1060	Spritz Sorbillo	8,00 €
	Licor con cedro, Vino espumoso, Soda	

***Estimado cliente,**

Le informamos que algunos productos pueden ser congelados en origen o congelados en el sitio (por abatimiento rápido de la temperatura) cumpliendo con los procedimientos de autocontrol según el reglamento CE 852/2004. Por lo tanto, lo invitamos a ponerse en contacto con el administrador de la sala para obtener toda la información relacionada con el producto que desea.

N.B.: algunos ingredientes podrían terminar o ser sustituidos. Nos disculpamos de antemano.

ESTIMADOS CLIENTES, con el fin de cumplir con el Reglamento 1169/2011 de la Unión Europea, en el que se establece la obligación de indicar la presencia de las 14 principales fuentes de nutrientes que producen alergias, rogamos contacten con nuestro director o jefe de sala para más información.

Cubiertos y Servicio

2,50 €