

ENTRÉES

- | | | | |
|----|---|--|---------|
| 10 | Parmesane d'aubergines
Aubergines, sauce tomate, parmesan, fleur de lait , huile extra vierge d'olive biologique, basilic frais |  | 14,00 € |
| 20 | Crudo e Bufala DOP
Jambon cru de Parme et mozzarella de bufflonne D.O.P. |  | 14,00 € |
| 30 | Mozzarella in Carrozza
Fleur de Lait, pain, oeufs, sel, poivre, lait, chapelure |  | 9,00 € |
| 40 | Fleurs de courge
Beignets de fleurs de courge farcies à la ricotta, provola, poivre, sel et sauce Sorbillo |  | 12,00 € |
| 50 | Friture mixte
(recommandée pour deux personnes)
2 croquettes de 100% pommes de terre, 1 petite omelette de pâtes, légumes au tempura | | 14,00 € |
| 60 | Demi-Bufferlonne
(recommandée pour deux personnes)
1/2 kg de mozzarella de bufflonne D.o.p. aux tomates cerises, huile extra vierge d'olive, origan et basilic frais | 
 | 20,00 € |

- 70 3 Montanarine (Pizzas frites) 10,00 €**
1 - tomates et parmesan
1 - pistou et tomate cerises
1 - tomates jaunes et anchois
- 80 Poulpe* et sa salade de pommes de terre 17,00 €**
assaisonné avec de la vinaigrette au persil

PREMIERS PLATS

- | | | | |
|-----|--|---|---------|
| 90 | Gnocchis de pommes de terre à la Sorrentina |  | 14,00 € |
| | Gnocchis faits maison cuits et assaisonnés à la sauce tomate, fleur de lait, parmesan, basilic | | |
| 100 | Carbonara | | 16,50 € |
| | Mezze maniche, joue, pecorino romain Dop, jaune d'œuf, poivre noir | | |
| 110 | Cacio e Pepe |  | 16,50 € |
| | Mezze maniche, pecorino romain Dop et poivre noir | | |
| 120 | Ragù Bolognese | | 16,00 € |
| | Pâtes, viande de bœuf, sauce tomate, oignon, carottes, céleri, poivre noir | | |
| 130 | Scarpariello Casa Sorbillo |  | 16,00 € |
| | Pâtes aux tomates cerises rouges, pecorino romain, Parmesan Reggiano DOP et piment | | |
| 140 | Risotto à la Milanaise |  | 22,00 € |
| | Riz au safran, Parmesan Reggiano DOP, oignon | | |

SALADES

- | | | |
|---|--|----------------|
| 150 Tonnetto | | 12,00 € |
| Salade composée, thon Callipo, olives noires, tomates cerises fraîches | | |
| 160 Caprese | 
 | 12,00 € |
| Tranches de mozzarella de bufflonne D.O.P., tomates, origan et huile extra vierge italien | | |
| 170 Insalata di Bresaola | | 12,00 € |
| Roquette, bresaola, copeaux de Parmesan Reggiano dop, vinaigrette au citron | | |
| 180 Caesar Salad | | 12,00 € |
| Lanières de poulet, croûtons de pain, copeaux de Parmesan Reggiano dop, sauce César | | |

ACCOMPAGNEMENTS

190	Légumes grillés		6,50 €
200	Escaroles poêlées à l'ail, huile, olives et câpres		6,50 €
210	Pommes de terre au four		6,50 €
220	Fanes de navet poêlées à l'ail, huile et piment		6,50 €
230	Frites*		6,50 €

Ici nous servons de l'eau potable de qualité à zéro km 100% purifiée avec système d'osmose. Conformément au D.L no 181 du 23/06/2003 et au D.L 231 du 15/12/2017, le système de purification par microfiltration est conforme aux exigences les plus strictes en matière d'hygiène: Aut. No de ministre 400.4/18.10/A1160.

SECONDS PLATS

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 240 | Boulettes à la sauce de viande à la napolitaine | 13,50 € |
| | Viande de bœuf, pain, parmesan reggiano dop, sauce tomate | |
| 250 | Lanières de bœuf | 16,00 € |
| | Lanières de bœuf à la roquette, tomates cerises et copeaux de parmesan | |
| 260 | Chicken Steak | 16,00 € |
| | Poulet grillé avec des légumes grillés et des pommes de terre au four | |
| 270 | Côtelette à la Milanaise | 26,00 € |
| 280 | Entrecôte de bœuf | 22,00 € |
| | 250 g de viande de bœuf désossée servie avec des légumes de saison. Cuisson recommandée: saignante | |
| 290 | Poulpe* grillé | 23,00 € |
| | servi avec sa crème de pommes de terre | |

PIZZAS

- 300 Lombardia** **12,90 €**
Gorgonzola piquante DOP, Rustico salami de Franciacorta , Fleur de Lait de Monti, huile d'olive extra vierge et basilic frais 
- 310 La Margherita di Gino Sorbillo** **12,50 €**
tomate biologique, fleur de lait, Mozzarella de bufflonne campanienne, crémeux de copeaux de cacioricotta affinée sur la corniche, huile extra vierge d'olive italien et basilic 

- 320 Casa Sorbillo** **14,00 €**
Capocollo de Martina Franca "Santoro", stracciatella au lait de vache, Fleur de Lait, tomate biologique, huile d'olive extra vierge, basilic frais
- 330 Pizza dell'Alleanza** **14,20 €**
(présidium de la slow food) Tomates biologiques, Fleur de Lait, saucisson rouge assaisonné de Castelpoto (légèrement épicé), Cacioricotta de chèvres du Cilento d'Agricola "I Filadel" de 1828, huile d'olive extra vierge, basilic frais

- 340 Margherita Gialla "Massimo Bottura"** **13,80 €**
Filets de tomates "Pacchetelle" cerises jaunes du Vésuve, Provola, Conciato Romano (le fromage le plus ancien d'Italie), provola fumée, huile extra vierge d'olive italien
- 350 Pesto di Basilico (Roberto Panizza)** **14,00 €**
Pistou de basilic génois frais DOP (Roberto Panizza), provola, tomates cerises fraîches et huile d'olive extra vierge 
- 360 Calabrese** **13,90 €**
'Nduja de Spilinga (Bellantone), oignon Tropea IGP, Caciocavallo Silano DOP, gouttes de tomates biologiques, huile d'olive extra vierge, Fleur de Lait et basilic frais 
- 370 Parma DOP** **15,00 €**
Parmigiano Reggiano DOP «Malandrone 36 mois», jambon de Parme DOP, tomates cerises, Fleur de Lait, huile d'olive extra vierge et basilic frais 
- 380 Bologna Igp** **14,00 €**
Mortadelle Bologna Igp, fleur de lait, pistou de pistache, huile d'olive extra vierge et basilic frais

- 390 Santa**  **13,50 €**
Fleur de Lait de Monti, ricotta salée,
Fiore Sardo DOP (Fromage de brebis), 
Parmigiano Reggiano DOP
«Malandrone 36 mois», Huile d'olive
extra vierge et basilic frais (miel sur
demande)
- 400 Margherita Bianca Würstel Wudy e Patatine** **12,50 €**
Fleur de Lait de Monti, saucisse de
strasbourg Wudy, frites et Huile d'olive
extra vierge
- 410 Pizza Ananas**  **12,00 €**
Pizza blanche (sans tomate) avec
provola fumée de Monti Lattari,
ananas, copeaux de fromage de chèvre
cacioricotta sur la corniche, huile extra
vierge d'olive italien et basilic

PIZZAS TRADITIONNELLES

- | | | |
|--|---|----------------|
| 420 Margherita |  | 9,90 € |
| Fleur de lait, tomate biologique, huile extra vierge d'olive italien et basilic frais | | |
| 430 Marinara |  | 7,40 € |
| Tomate biologique, origan, ail, huile extra vierge d'olive italien et basilic frais | | |
| 440 Bufala DOP | 
 | 13,40 € |
| Mozzarella de bufflonne campanienne, tomate biologique, huile extra vierge d'olive italien et basilic frais | | |
| 450 Carrettiera | | 14,50 € |
| Saucisse fraîche de porc, anes de navet poêlées au piment, provola, huile extra vierge d'olive italien et basilic frais | | |
| 460 Napoli | | 12,50 € |
| Fleur de lait, Tomate biologique, anchois Cetara "Delfino Battista", câpres, origan, huile extra vierge d'olive italien et basilic frais | | |

- 470 **Vesuvio**  12,60 €
Tomate Piennolo DOP, Provola fumée
des Monti Lattari, Parmigiano
Reggiano DOP «Malandrone 1477»,
huile extra vierge d'olive italien et
basilic frais
- 480 **Diavola** 12,50 €
Fleur de lait, tomate biologique,
saucisson Napoli, poivre épicé, huile
d'olive extra vierge et basilic frais
- 490 **Capricciosa** 13,50 €
Tomate biologique, Fleur de lait,
jambon cuit, champignons de paris,
artichauts, olives noires, huile d'olive
extra vierge et basilic
- 500 **Calzone al Salame / al Cotto** 14,50 €
Tomate biologique, Fleur de lait,
ricotta, saucisson Napoli ou jambon
cuit "Villani", huile d'olive extra vierge
et basilic frais
- 510 **Calzone alle Scarole** 14,50 €
Escarole, provola, olives noires, câpres,
anchois Cetara « Delfino Battista », sel
et huile d'olive extra vierge

Supplément Fleur de lait sans lactose

2,00 €

DESSERTS

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 520 | Tiramisu de Zia Esterina | 7,50 € |
| | Crème au mascarpone avec ses
biscuits Pavesini imbibés dans du café
frais de moka | |
| 530 | Petit gâteau au chocolat* | 7,50 € |
| | au cœur tendre | |
| 540 | Cannolo Sbagliato | 7,50 € |
| | Ricota, fruits confits, pépites de
chocolat, gaufrette croustillante | |
| 550 | Sorbella | 7,50 € |
| | Cheesecake au Nutella : biscuits,
crème de fromage et Nutella | |
| 560 | Baba* Casa Infante | 7,50 € |
| | Génoise baignée au Rhum | |
| 570 | Ananas | 7,50 € |
| 580 | Sorbet au citron | 5,00 € |

BOISSONS

590	Eau naturelle	2,90 €
	50 cl.	
600	Eau gazeuse	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 - Thé glacé au citron	3,90 €
	33 cl.	
	Feuilles de thé noir au jus de citron	
640	Lipton Ice Tea - Thé glacé à la pêche	3,90 €
	33 cl.	
	Feuilles de thé noir au jus de pêche	

BIÈRES

650	Peroni Nastro Azzurro à la pression	
	20 cl	4,50 €
	40 cl	6,50 €
660	Peroni Nastro Azzuro	
	50 cl	6,50 €
670	Peroni Nastro Azzurro Zero	
	(bière sans alcool)	
	33 cl	6,00 €
680	Peroni Nastro Azzurro Stile Capri	
	33 cl	6,50 €
690	Peroni Gran Riserva Blanche (Weizen)	
	33 cl.	6,50 €
700	Peroni Gran Riserva Rouge	
	33 cl.	6,50 €
710	Peroni Gran Riserva Double Malt	
	33 cl.	6,50 €

VIN MAISON SORBILLO

720	Falanghina Casa Sorbillo	18,00 €
	75 cl	
730	Aglianico Casa Sorbillo	18,00 €
	75 cl	
740	Coupe de Vin	6,00 €

VINS BLANCS

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 €

VINS ROUGES

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 €

VINS MOUSSEUX

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	Coupe de Vin Mousseux Sorbillo	6,00 €

AMERS ET LIQUEURS

970	Limoncello Vivese	4,00 €
	Liqueur faite avec les citrons de Procida	
980	Acqua di cedro Nardini	4,00 €
	Liqueur au cèdre	
990	Grappa blanche	4,00 €
	Nardini	
1000	Grappa Barrique	5,00 €
	Nardini	
1010	Amaro Vivese	4,00 €
	Ancien amer napolitain	
1020	Nucillo "'E Curti"	4,00 €
	Liqueur classique faite avec les noix du Vésuve	
1030	Passito Sicilia di Moscato Bianco Igp Colosi	4,00 €
1040	Café espresso	2,00 €
1050	Café décaféiné	2,50 €
1060	Spritz Sorbillo	8,00 €
	Liqueur au cèdre, Vin mousseux, Soda	

***Cher client,**

Nous vous informons que certains produits peuvent être congelés à l'origine ou congelés sur place (par refroidissement rapide) dans le respect des procédures d'autocontrôle conformément au règlement CE 852/2004. Nous vous invitons donc à contacter le responsable de salle pour toutes les informations relatives au produit que vous souhaitez.

N.B. Certains ingrédients pourraient terminer ou être remplacés. Nous nous excusons par avance.

CHER CLIENT, Conformément au règlement du Parlement européen 1169/2011, selon lequel on doit indiquer la présence des 14 allergènes principaux, veuillez demander à notre Directeur ou Chef de Salle qui seront heureux de vous donner toutes les informations nécessaires.

Couvert et Service

2,50 €