



www.sorbillo.it

L'Impasto della Pizza di Gino Sorbillo viene stagiato a mano. Aggiungiamo farina di Tipo 1 ricca di fibre, crusca, sali minerali, vitamina E e vitamine del Gruppo B. Nel nostro impasto c'è totale assenza di grassi. Usiamo solo lievito naturale. La lievitazione avviene lentamente per più di 24 ore.

Vi doniamo una pizza soffice e digeribile. Utilizziamo solo pomodoro italiano.

Il Fiordilatte viene lavorato a mano. L'Olio è Extra Vergine d'Olive. Sforbiamo Pizze sette giorni su sette dal 1935.

DALLA CUCINA

Polpette al Ragù di Zia Esterina*

Ragù di Pomodoro con Carne di Manzo, Pane¹ e Parmigiano Reggiano⁷ DOP 9,50

Frittatina di Pasta*

Bucatini¹, Besciamella⁷, Carne di Manzo tritata, Pomodoro, Sedano⁷, Carote, Cipolla, Basilico, Piselli, Sale, Pepe e Parmigiano Reggiano⁷ DOP 4,50

Crocchè di Patate*

Patate, Parmigiano Reggiano⁷ DOP, Pecorino⁷, Provola⁷ affumicata, Pepe, Prezzemolo, Farina¹, e Pangrattato¹ 4,00

Fiori di Zucca 3pz.

Ripieni con Ricotta⁷, Provola⁷ e Pepe 9,00

Mezza Bufala con Pomodorini (consigliata per 2 persone)

Mozzarella⁷ di Bufala Campana DOP da 500 gr servita con

Pomodorini Freschi Tagliati a Coltello 18,00

Crudo e Bufala

Prosciutto Crudo di Parma DOP “Villani” e Mozzarella⁷

di Bufala Campana DOP da 250gr 12,00

I Fritti* (consigliata per 2 persone)

2 Crocchè^{1,7}, 1 Frittatina di Pasta^{1,7} 12,00

Mozzarella in Carrozza^{1,7} 2pz

Fiordilatte⁷, Pancarrè⁸, Pangrattato⁷, Farina¹, Uova¹, Sale, Pepe 7,50

LE PIZZE

La Margherita di Gino Sorbillo

Pomodoro Bio, Mozzarella⁷ di Bufala Campana, Fiordilatte⁷, Scaglette

di Cacioricotta⁷ di Bufala sul Cornicione, Olio EVO e Basilico Fresco 8,90

Margherita

Fiordilatte⁷, Pomodoro Biologico, Olio Evo e Basilico Fresco 6,50

Marinara

Pomodoro Biologico, Origano, Aglio, Olio Evo e Basilico Fresco 6,00

Bufala DOP

Bufala⁷ Campana DOP, Pomodoro Biologico, Olio Evo e Basilico Fresco 10,50

Carrettiera

Salsiccia Fresca di Maiale, Friarielli saltati in padella con Peperoncino,

Provola⁷, Olio Evo e Basilico Fresco 11,00

Napoli

Fiordilatte⁷, Pomodoro Biologico, Capperi, Origano, Alici¹ di Cetara

“Delfino Battista”, Olio Evo e Basilico Fresco 11,50

Casa Sorbillo

Ombra di Pomodoro Biologico, Fiordilatte⁷, Stracciata di Vaccino⁷, Capocollo di

Martina Franca, Olio EVO e Basilico fresco 13,50

Vesuvio

Pomodorino del Piennolo DOP, Provola⁷ Affumicata, Parmigiano Reggiano⁷

“Malandrone 1477”, Olio Evo e Basilico Fresco 11,00

Diavola

Fiordilatte⁷, Pomodoro Biologico, Salame Napoli “Villani”,

Peperoncino Piccante, Olio Evo e Basilico Fresco 9,90

Capricciosa

Pomodoro Biologico, Fiordilatte⁷, Prosciutto Cotto “Villani”, Funghi Champignon,

Carciofini, Olive nere, Olio Evo e Basilico Fresco 11,00

Margherita Gialla “Massimo Bottura” (dedicata allo Chef)

Pomodorini Gialli “Pacchetelle” del Vesuvio, Conciato⁷ Romano (il formaggio più

antico d'Italia), Provola Affumicata, Olio Evo e Basilico Fresco 12,00

Pesto di Basilico (Roberto Panizza)

Pesto⁷ fresco di Basilico Genovese DOP (Roberto Panizza),

Provola⁷, Pomodorini Freschi, e Olio Evo 13,00

Calabrese

‘Nduja di Spilinga (Bellantone), Cipolla di Tropea, Caciocavallo7 Silano DOP,

Gocce di Pomodoro Biologico, Olio Evo, Fiordilatte⁷ e Basilico Fresco 11,50

Parma Dop

Parmigiano Reggiano7 DOP “Malandrone 36 mesi”, Prosciutto Crudo

di Parma DOP “Villani”, Pomodorini, Fiordilatte⁷, Olio Evo e Basilico Fresco 13,00

Bologna Igp

Mortadella Bologna Igp “La Santo” di Villani, in vescica naturale,

legata a mano e cotta lentamente come da tradizione, Fiordilatte⁷,

Pesto di Pistacchio8, Olio Evo e Basilico Fresco 12,50

Pizza Ananas

Bianca (senza pomodoro) con Provola⁷ Affumicata, Ananas in Doppia Cottura,

Scaglette di Cacioricotta7 di Bufala del Cilento sul cornicione, Olio Extra

Vergine di Oliva e Basilico Fresco 10,00

Margherita Bianca Würstel Wudy e Patatine

Fiordilatte⁷, Würstel Wudy, Patatine⁷ Fritte e Olio Evo 9,00

Calzone al Salame

Fiordilatte⁷, Ricotta⁷, Pomodoro Biologico, Salame Napoli “Villani”,

Olio Evo e Basilico Fresco 11,50

Calzone al Cotto

Fiordilatte⁷, Ricotta⁷, Pomodoro Biologico, Prosciutto Cotto “Villani”,

Olio Evo e Basilico Fresco 11,50

Calzone alle Scarole

Scarole, Provola⁷, Olive Nere, Capperi, Alici¹ e Olio Evo 11,50

LE PIZZE FRITTE

Classico al Salame

Pomodoro Bio, Ricotta⁷, Provola⁷ Affumicata, Salame Napoli, Pepe Nero. 11,50

Classico al Cotto

Pomodoro Bio, Ricotta⁷, Provola⁷ Affumicata, Prosciutto Cotto, Pepe Nero. 11,50

Classico ai Cicoli

Pomodoro Bio, Ricotta⁷, Provola⁷ Affumicata, Cicoli di Maiale, Pepe Nero. 11,50

Provola e Pomodoro

Pomodoro Bio, Provola⁷ Affumicata e Pepe nero. 11,50

Scarole

Scarole, Provola⁷ Affumicata, Olive nere e Capperi. 11,50

BIBITE

Acqua Naturale 50cl 2,50

Acqua Frizzante 50cl 2,50

Pepsi / Pepsi zero zuccheri 33cl 3,50

Aranciata 33cl 3,50

Seven Up 33cl 3,50

Chinotto 33cl 3,50

Estathè al Limone  25cl 3,50

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

Estathè alla Pesca  25cl 3,50

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

BIRRE

Peroni Nastro Azzurro alla Spina 20cl 4,50

Peroni Nastro Azzurro alla Spina 40cl 6,00

Peroni Nastro Azzurro 50cl 6,50

Peroni Nastro Azzurro 0.0% 5,50

Peroni Nastro Azzurro Stile Capri 33cl 6,50

Artigianale Sorbillo Gold Lager 33cl 5,50

Artigianale Sorbillo Red Strong Ale 33cl 5,50

I DOLCI

Il Tiramisu^{1,7,3} di Zia Esterina Antica ricetta Sorbillo 6,00

Sorbella Cheesecake^{1,7,3} alla **nutella** 6,00

Tagliata di Ananas 6,00

COCKTAIL

Aperol Spritz 8

Campari Spritz 9

BOLLICINE

Spumante Brut Falanghina 18

Sorbillo

Franciacorta Brut 45

Contadi Castaldi

Franciacorta Brut Rosè 50

Contadi Castaldi

Calice di Spumante 6

Sorbillo

I VINI DI CASA

SORBILLO

Falanghina del Sannio 75cl 17

Casa Sorbillo

Aglianico del Sannio 75cl 17

Casa Sorbillo

Vino al Calice 5

I VINI

BIANCHI

Fiano Sannio Doc 24

La Fortezza

Greco Sannio Doc 24

La Fortezza

Chardonnay 25

I Principi Di Napoli

ROSSI

Moio 57 24

Primitivo

Porco Nero 24

Aglianico del Cilento

San Salvatore

Taurasi DOCG 26

Feudi di San Gregorio

CAFFE E LIQUORI

Limoncello Vivese® Liquore 4,00

di Limoni di Procida

Grappa Nardini 4,00 

Grappa bianca di vinacce fresche plurivittigno distillate con 3 alambicchi differenti

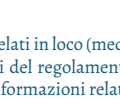
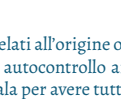
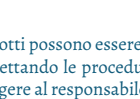
Grappa Riserva Nardini 5,00 

Invecchiata 3 anni in botte di Rovere di Slavonia

Acqua di Cedro Nardini 4,00 

Raffinato Liquore al Cedro dalle fresche note AGRUMATE

Amaro Vivese® Napoli 4,00



Qui serviamo acqua di qualità a km zero 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

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

*per la frittura utilizziamo olio di semi di girasole

L'aggiunta di ogni singolo prodotto può variare da € 1,00 a € 5,00

A richiesta fiordilatte senza lattosio € 2,00

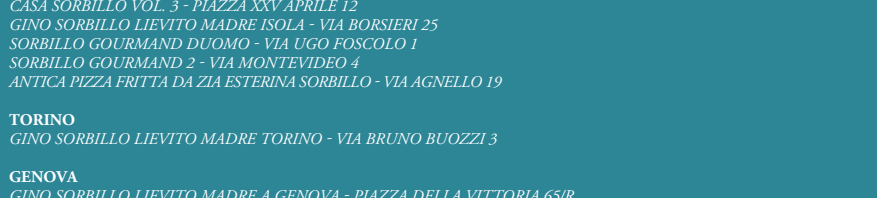
***Gentile cliente,**

Le 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 853/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desidera.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1.Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o noci del Queensland) 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro) 13. Lupini 14. Molluschi

Coperto € 2,50



NAPOLI

GINO 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 - STAZIONE TERMINI

GINO SORBILLO GOURMAND ROMA - RINASCENTE 6° PIANO,

VIA DEL TRITONE 61

GINO SORBILLO PIZZA GOURMAND - VIA TERENCEO 12/14

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

GINO SORBILLO LIEVITO MADRE ISOLA - VIA BORSIERI 25

SORBILLO GOURMAND DUOMO - 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 NIHONBASHI MUROMACHI, CHUO CITY