



GLI ANTIPASTI

Mezza Bufala (*consigliata per 2 persone*) **20.00** ✓
1/2 kg. di Mozzarella di Bufala DOP con Pomodorini Datterini, Olio EVO Italiano, Origano e Basilico Fresco.

Crudo e Bufala DOP (*consigliata per 2 persone*) **12.00**
Crudo di Parma DOP e Mozzarella di Bufala Campana DOP .

Fiori di Zucca Ripieni (**E sciurilli mbuttunati*) **9.00** ✓
Ripieni di Ricotta, Provola 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.

Mozzarella in carrozza **8.00** ✓
Fiordilatte, Pane, Latte, Farina, Uova, Sale e Pepe.

Parmigiana di Melanzane **10.00**
Melanzane Fritte, Pomodoro, Fiordilatte, Parmigiano Reggiano Dop, Olio Evo Italiano e Basilico Fresco.

Polpette al Ragù **12.00**
Carne di Manzo, Pane e Parmigiano Reggiano Dop affogata nel Sugo di Pomodoro. Zia Esterina le preparava spesso.

LE PIZZE DI GINO SORBILLO

Lombardia Gorgonzola Piccante DOP, Salame di 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 “Santoro”, Burratina Pugliese, Fiordilatte, Ombra di Pomodoro Biologico, Olio Evo, Basilico Fresco **14.00**

Pizza Dell’Alleanza (*dei Presidi Slow Food*) Pomodoro Biologico, Fiordilatte, Salsiccia Rossa Stagionata di Castelpoto (*leggermente piccante*), Caciocotta di Capra Cilentana Az. Agricola “I Filadelfi” 1828, Olio Evo e Basilico Fresco **13.00**

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 **12.80**

Pesto di Basilico (*Roberto Panizza*) Pesto fresco di Basilico Genovese DOP (*Roberto Panizza*), Provola, Pomodorini Freschi, e Olio Evo **12.20**

Calabrese Nduja di Spilinga (*Bellantone*), Cipolla di Tropea IGP, Caciocavallo Silano DOP, Gocce di Pomodoro Biologico, Olio Evo, Fiordilatte e Basilico Fresco **11.20**

Parma Dop Parmigiano Reggiano DOP “Malandrone 36 mesi”, Prosciutto Crudo di Parma DOP, Pomodorini, Fiordilatte, Olio Evo e Basilico Fresco **13.90**

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 **12.90**

Santa Fiordilatte dei Monti, Ricotta Salata, Fiore Sardo (*Formaggio di Pecora*), Parmigiano Reggiano Dop “Malandrone 36 mesi”, Olio Evo e Basilico Fresco (Miele a Richiesta) **13.40**

Pizza Ananas Bianca (*senza pomodoro*) con Provola Affumicata dei Monti Lattari, Ananas in Doppia Cottura, Scaglette di Caciocotta 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**

LE PIZZE DELLA TRADIZIONE

Margherita Fiordilatte, Pomodoro Biologico, Olio Evo e Basilico Fresco **9.90**

Marinara Pomodoro Biologico, Origano, Aglio, Olio Evo e Basilico Fresco **7.40**

Bufala DOP Bufala Campana DOP, Pomodoro Biologico, Olio Evo e Basilico Fresco **12.90**

Carrettiera Salsiccia Fresca di Maiale, Friarielli saltati in padella con Peperoncino, Provola, Olio Evo e Basilico Fresco **13.40**

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 dei Monti Lattari, Parmigiano Reggiano DOP “Malandrone 1477”, Olio Evo e Basilico Fresco **11.20**

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 **14.50**

Calzone al Salame/al Cotto Fiordilatte, Ricotta, Pomodoro Biologico, Salame Napoli/Prosciutto Cotto Nazionale “Villani”, 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**

I PRIMI DI CASA SORBILLO

Gnocchi alla Sorrentina **10.00** ✓
Gnocchi di Patate, Pomodoro di Agricoltura Biologica, Fiordilatte, Parmigiano Reggiano DOP e Basilico Fresco.

Pasta e Patate con Provola **10.00**
Pasta mista, Patate, Provola, Tocchetti di Prosciutto di Parma DOP, Parmigiano Reggiano DOP “Malandrone 1477”, Pecorino Romano DOP, Olio EVO Italiano e Basilico Fresco.

Scarpariello di Casa Sorbillo **12.00** ✓
Ziti Tagliati, Pomodori Rossi, Pecorino Romano Dop, Parmigiano Reggiano Dop e Peperoncino.

Penne al Pesto di Basilico **12.00** ✓
Pesto di Basilico Genovese Dop Rossi, Pomodorini freschi e Parmigiano Reggiano Dop

LE NOSTRE INSALATE

Italia **12.00** ✓
Rucola Fresca, Pomodorini Freschi e Mozzarella di Bufala Campana DOP da 120 gr.

Tonnetto **12.00**
Insalata Mista con Tonno, Olive Nere, Mais e Pomodorini Ciliegini.

Caesar Salad **12.00**
Straccetti di Pollo, Crostini di Pane, Scaglie di Parmigiano Reggiano Dop, Salsa Caesar.

Caprese **12.00** ✓
Tagliata di Mozzarella di Bufala Campana DOP e Pomodorini Cuore di Bue, Origano, Olio EVO Italiano e Basilico Fresco.

I DOLCI

Tagliata di Ananas **7.00**

Il Tiramisù di Zia Esterina Antica Ricetta Sorbillo **7.00**

Tortino al cioccolato* Soufflé al cioccolato con cuore morbido **7.00**

Cannolo Sbagliato **7.00** Crema di Ricotta, Frutta Candita, Gocce di Cioccolato e Cialda Croccante.

Pastiera Napoletana **7.00**

Sorbella Cheesecake alla **nutella**, Biscotto con Crema al Formaggio e **nutella** **7.00**

Il Babà* più Buono di Casa Infante **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 2.70	Lipton Ice Tea Limone 33cl 3.70
Acqua Gas 50 cl 2.70	Infuso Naturale di foglie di Thè Nero con estratto di succo di limone
Pepsi Cola 33 cl 3.70	Lipton Ice Tea Pesca 33cl 3.70
Pepsi Zero 33 cl 3.70	Infuso Naturale di foglie di Thè Nero con estratto di succo di pesca
Seven Up 33 cl 3.70	
Aranciata San Pellegrino 20cl 3.50	
Chinotto San Pellegrino 20cl 3.50	

LE BIRRE

Peroni Nastro Azzurro alla Spina 20cl € 4,50 40cl € 6,50	Peroni Gran Riserva Rossa (Ambrata Puro Malto 100% Italiano) 33cl € 6,50
Peroni Nastro Azzurro (Italia Lager di Qualità Superiore con Mais Nostrano) 50cl € 6,00	Peroni Gran Riserva Bianca (Weizen) 33cl € 6,50
Peroni Nastro Azzurro Stile Capri (Leggerissime note di scorza essiccata di limoni italiani e un leggero tocco di foglie di ulivo) 33cl € 6,50	Pilsner Urquell (Rep. Ceca, la prima birra chiara al mondo) 33cl € 7,00
Peroni Nastro Azzurro Zero (Senza Alcool) 33cl € 5,00	St. Stefanus Blonde (Belgio, D’Abbazia, non pastorizzata rifermentata in bottiglia) 33cl € 7,00
Peroni Doppio Malto (100% Puro Malto Italiano Bronzato) 33cl € 6,50	“Sorbillo” Nazionale Baladin (100% Italiana ottenuta da materie prime nazionali) 33 cl € 7,00

BOLLICINE

Calice di Spumante € **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**

Falaghina del Sannio Casa Sorbillo 75 cl € **16,00**

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

VINI BIANCHI

Chardonnay Jermann € **35,00**

Gewurstraminer Colterenzio € **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 Falaghina 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**

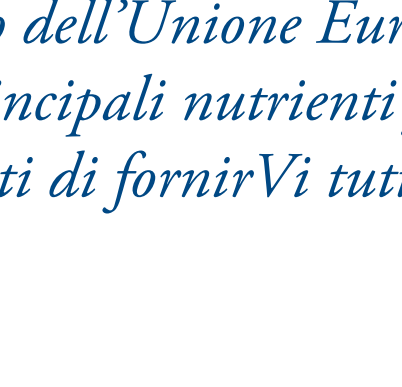
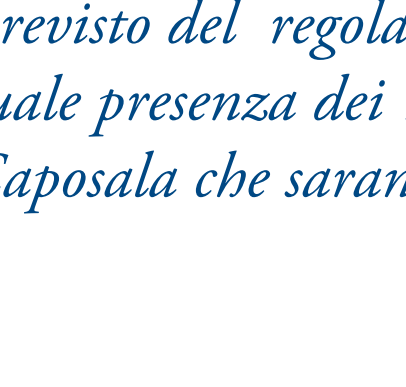
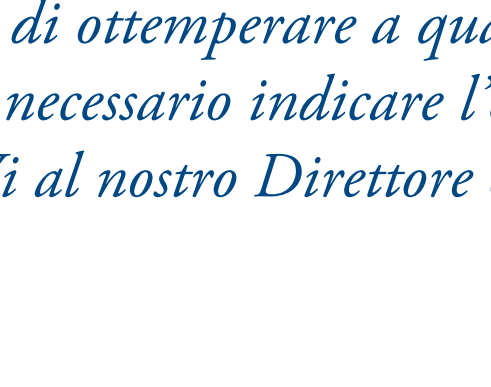
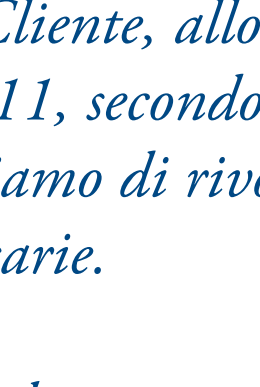
Grappa Riserva Nardini Invecchiata 3 anni in botte di Rovere di Slavonia € **5,00**

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

Gentile Cliente, allo scopo di ottemperare a quanto previsto del 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.

*Gentile cliente,
La 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 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.



SINCE 1935

NAPOLI
GINO E TOTO SORBILLO PIZZERIA - Via dei Tribunali 31/32
GINO SORBILLO LIEVITO MADRE AL MARE - Via Partenope 1
SORBILLO GOURMAND - Via Partenope 1b
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 GOURMAND ROMA - RINASCENTE 6° piano, Via del Tritone 61
GINO SORBILLO PIZZA GOURMAND - Via Terenzio 12/14
GINO SORBILLO - Stazione Termini

MILANO
GINO SORBILLO LIEVITO MADRE AL DUOMO - Largo Corsia dei Servi 11
CASA SORBILLO VOL.2 - Via Agnello 18
CASA SORBILLO GARIBALDI - Piazza XXV Aprile 12
GINO SORBILLO LIEVITO MADRE ISOLA - Via Borsieri 25
SORBILLO GOURMAND DUOMO - Via Ugo Foscolo 1
SORBILLO GOURMAND MONTEVIDEO - 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