



DALLA CUCINA

Mozzarella in Carrozza 7,00

Fiordilatte, Pane, Latte, Sale, Pepe, Uova e Pangrattato.

Crudo e Bufala DOP 12,00

Prosciutto Crudo di Parma DOP e Mozzarella di Bufala Campana DOP.

Mezza Bufala con Pomodorini 18,00 (consigliata per 2 persone)

Bufala Campana DOP da 500 gr servita con Pomodorini Freschi Tagliati a Coltello.

Fiori di Zucca 9,50

Ripieni con Ricotta, Provola e Pepe.

I Fritti* 14,50 (consigliati per 2 persone)

1 Crocchè di Patate*, 1 Frittatina di Pasta*, 1 Fiore di Zucca, 1 Mozzarella in carrozza, Verdure Croccanti.

Frittatina di Pasta* 4,50

Bucatini, Besciamella, Carne di Manzo trita, Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi, Pecorino Romano DOP e Piselli.

Crocchè di Patate* 4,00 (100%Patate)

Provola, Pecorino Romano DOP, Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi, Sale e Pepe.

LE PIZZE DELLA TRADIZIONE

A richiesta Fiordilatte senza Lattosio

Margherita 8,10

Fiordilatte, Pomodoro Biologico, Olio Evo e Basilico Fresco.

Marinara 6,90

Pomodoro Biologico, Origano, Aglio, Olio Evo e Basilico Fresco.

Bufala DOP 12,00

Bufala Campana DOP, Pomodoro Biologico, Olio Evo e Basilico Fresco.

Carrettiera 11,90

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

Napoli 11,00

Fiordilatte, Pomodoro Biologico, Capperi, Origano, Alici di Cetara "Delfino Battista", Olio Evo e Basilico Fresco.

Vesuvio 10,60

Pomodorino del Piennolo DOP, Provola Affumicata dei Monti Lattari, Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi, Olio Evo e Basilico Fresco.

Diavola 10,20

Fiordilatte, Pomodoro Biologico, Spianata piccante "Villani", Olio Evo e Basilico Fresco.

Capricciosa 12,50

Pomodoro Biologico, Fiordilatte, Prosciutto Cotto "Villani", Funghi Champignon, Carciofini, Olive nere, Olio Evo e Basilico.

Calzone al Salame/al Cotto/Cicoli 11,50

Fiordilatte, Ricotta, Pomodoro Biologico, Salame Napoli/Prosciutto Cotto Nazionale "Villani"/Cicoli, Olio Evo e Basilico Fresco.

Calzone alle Scarole 11,50

Scarole, Provola, Olive Nere, Capperi, Alici di Cetara "Delfino Battista", Sale e Olio Evo.

LE PIZZE "GOURMAND" DI GINO SORBILLO

A richiesta Fiordilatte senza Lattosio

Lombardia 11,90

Lombardia Gorgonzola Piccante DOP, Salame Rustico di Franciacorta, Fiordilatte dei Monti, Olio Evo e Basilico Fresco.

La Margherita di Gino Sorbillo 10,80

Pomodoro Biologico, Fiordilatte, Bufala Campana DOP, Grattugiata di Cacio Ricotta sul cornicione, Olio Evo e Basilico Fresco.

Casa Sorbillo 13,00

Capocollo di Martina Franca, Stracciatella di Latte Vaccino, Fiordilatte, Ombra di Pomodoro Biologico, Olio Evo, Basilico Fresco.

Pizza Dell'Alleanza (dei Presidi Slow Food) 12,00

Pomodoro di Agricoltura Biologica, Fiordilatte, Salsiccia Rossa Stagionata di Castelpoto (leggermente piccante), Caciocotta di Capra Cilentana Az. Agricola "I Filadelfi" 1828, Olio Evo e Basilico Fresco.

Margherita Gialla "Massimo Bottura" (dedicata allo Chef) 12,00

Pomodorini Gialli "Pacchetelle" del Vesuvio, Conciato Romano, Provola Affumicata, e Olio Evo.

Pesto di Basilico (Roberto Panizza) 11,50

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

Calabrese 11,90

'Nduja di Spilinga, Cipolla di Tropea IGP, Caciocavallo Silano DOP, Gocce di Pomodoro Biologico, Olio Evo, Fiordilatte e Basilico Fresco.

Parma Dop 13,00

Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi, Prosciutto Crudo di Parma DOP, Pomodorini, Fiordilatte, Olio Evo e Basilico Fresco.

Bologna Igp 12,40

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.

Santa 11,90

Fiordilatte dei Monti, Ricotta Salata, Fiore Sardo DOP (Formaggio di Pecora), Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi, Olio Evo e Basilico Fresco (Miele a Richiesta).

Pizza Ananas 10,50

Bianca (senza pomodoro) con Provola Affumicata dei Monti Lattari, Ananas in Doppia Cottura, Scaglie di Caciocotta di Bufala del Cilento sul cornicione, Olio Extra Vergine di Oliva e Basilico.

Margherita Bianca Würstel Wudy e Patatine 11,50

Fiordilatte dei Monti, Würstel Wudy, Patatine Fritte e Olio Evo.

LE NOSTRE INSALATE

Italia 12,00

Rucola, Pomodorini Freschi tagliati a pacchetelle, Bufala Campana DOP 120 gr.

Tonnetto 12,00

Insalata Mista, Tonnetto, Olive Nere, Pomodorini Freschi.

Partenope 12,00

Rucola, Pomodorini, Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi, Alici di Cetara "Delfino Battista".

Caprese 12,00

Tagliata di Bufala Campana DOP e Pomodoro Cuore di Bue, Olio Evo, Origano e Basilico.

E PER FINIRE...

Il Tiramisu di Zia Esterina Antica ricetta Sorbillo 6,50

Sorbella Cheesecake alla nutella 6,50

Il Babà più Buono* di Casa Infante 6,50

Pastiera Napoletana* 6,50

Tagliata di Ananas 6,50

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: Aut. Ministeriale n. 400.4/18.10/A1160.

BIBITE

Acqua Naturale 50cl 2,50

Acqua Gassata 50cl 2,50

Pepsi Cola 33cl 3,60

Pepsi Cola Zero 33cl 3,60

Seven Up 33cl 3,60

Aranciata San Pellegrino 20cl 3,50

Chinotto San Pellegrino 20cl 3,50

Lipton Ice Tea Limone 33cl 3,60

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

Lipton Ice Tea Pesca 33cl 3,60

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

BIRRE

Peroni Nastro Azzurro alla Spina 20cl 4,00 40cl 6,50

Peroni Nastro Azzurro 50cl 6,50

Peroni Nastro Azzurro Style Capri 33cl 6,50

Peroni Gran Riserva Bianca 33cl 6,50 (Weizen)

Peroni Doppio Malto 33cl 6,50

Peroni Gran Riserva Rossa 33cl 6,50

Peroni (Senza Glutine) 33cl 7,00

Peroni Nastro Azzurro Zero 33cl 5,50 (Senza Alcool)

VINO CASA SORBILLO

Falanghina del Sannio 16,00

Casa Sorbillo 75cl

Aglianico del Sannio 16,00

Casa Sorbillo 75cl

Vino al Calice 5,00

I VINI BIANCHI

Vermentino 24,00

Banfi

Ribolla Gialla 23,00

tenuta Villanova

Sauvignon 25,00

Tenuta Villanova

Gewürztraminer 32,00

Gaierhof

Lugana 25,00

Zenegaglia

Pecorino 28,00

La Valentina

I VINI ROSSI

Morellino 22,00

Villa Casali

Valpolicella Superiore Doc 32,00

Rocca Sveva

Cannonau 29,00

Su Entu

Cabernet Franc 26,00

Tenuta Villanova

Pinot Nero 42,00

Nals Margreid

Merlot 22,00

Aldeno

BOLLICINE

Brut Sorbillo 18,00

Spumante Brut Falanghina

Rosé Sorbillo 18,00

Spumante Brut Aglianico

Valdobbadiene Extra Dry 22,00

S. Martino

Franciacorta Brut 50,00

Ca De Pazzi

Franciacorta Rosé 68,00

Ca De Pazzi

Trento Doc Brut 45,00

Altinum

Trento Doc Pas Dosè 50,00

Altinum

Trento Doc Riserva 60 mesi sui lieviti 95,00

Altinum

Calice di Spumante Sorbillo 6,00

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

Grappa Nardini® Grappa bianca di vinacce fresche plurivittigno distillate con 3 alambicchi differenti 4,00

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

Amaro Vivese® Napoli 4,00

Caffè Espresso 2,00

Decaffeinato 2,50

Spritz Sorbillo Acqua di Cedro Nardini, Spumante Sorbillo e Soda 6,00



Coperto € 2.00

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

*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.

Gentile Cliente,

Allo scopo di ottemperare a quanto previsto dal regolamento dell'Unione Europea 1169/2011, secondo cui è necessario indicare l'eventuale presenza dei 14 principali nutrienti fonti di allergie, Vi preghiamo di rivolgerci al nostro Direttore o al Caposala che saranno lieti di fornirvi tutte le informazioni necessarie.



NAPOLI

GINO E TOTO 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 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 DUOMO - Via Agnello 18

CASA SORBILLO VOL. 3 - Piazza XXV Aprile 12

GINO SORBILLO LIEVITO MADRE ISOLA - Via Borsieri 25

SORBILLO GOURMAND 1 - Via Ugo Foscolo 1

SORBILLO GOURMAND 2 - Via Monteverde 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 Nihonbashiromomachi, Chuo City