



www.sorbillo.it



DALLA CUCINA

Polpette al Ragù di Zia Esterina* 12,00 Carne di Manzo, Pane e Parmigiano Reggiano DOP 🍷 come da tradizione.

Frittatina di Pasta* 4,50

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

Fiori di Zucca* 9,50 🍷 Ripieni con Ricotta, Provola e Pepe.

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.

I Fritti* 12,00 (consigliata per 2 persone) 1 Crochè Di Patate, 1 Frittatina Di Pasta, 1 Fiore Di Zucca Ripieno, Verdure Croccanti.

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 7,90 🍷

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 "Malandrone 1477" 🍷, Olio Evo e Basilico Fresco.

Diavola 10,20

Fiordilatte, Pomodoro Biologico 🍷, Salame Napoli, Peperoncino Piccante, 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 11,80

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

Calzone alle Scarole 11,80

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

Pizza dei Signori 10,60

Provola Affumicata, Gorgonzola Dop, Filamenti di Radicchio e Soppressa Veneta, 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 "Santoro" 🍷, Burratina Pugliese, 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 🍷 (il formaggio più antico d'Italia), 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 (Bellantone), Cipolla di Tropea IGP, Caciocavallo Silano DOP 🍷, Gocce di Pomodoro Biologico 🍷, Olio Evo, Fiordilatte e Basilico Fresco.

Parma Dop 13,00

Parmigiano Reggiano DOP "Malandrone 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 Malandrone 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 "Malandrone 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

Cannolo Sbagliato 6,50

Crema di ricotta, Frutta candita, Gocce di Cioccolato, Cialda Croccante

Tagliata di Ananas 6,50

Sorbetto al Limone 5,00

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 Stile Capri

33cl 6,50

Peroni Gran Riserva Bianca 50cl 7,00

(Weizen)

Peroni Doppio Malto 50cl 7,00

Peroni Gran Riserva Rossa 50cl 7,00

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 Toscana Igt 24,00

Squarciasacchi

Ribolla Gialla Igt 25,00

Tenuta Maccan

Sauvignon Doc 26,00

Tenuta Maccan

Gewürztraminer Doc 32,00

Gries

Lugana Doc 28,00

Murari

Pecorino d'Abruzzo Dop 25,00

Montali

I VINI ROSSI

Cannonau Sardegna Doc 21,00

Elighe

Morellino Docg 24,00

Squarciasacchi

Cabernet Sauvignon Doc 22,00

Tenuta Maccan

Merlot Doc 22,00

Tenuta Maccan

Pinot Nero Doc 32

Gries

Valpolicella Doc 22,00

Murari

BOLLICINE

Brut Sorbillo 18,00

Spumante Brut Falanghina

Rosé Sorbillo 18,00

Spumante Brut Aglianico

Franciacorta Rosé 40,00

Contadi Castaldi

Franciacorta Brut 35,00

Contadi Castaldi

Prosecco Valdobbiadene Extra Brut

DOCG

Krevis 26,00

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  Invec-

chiata 3 anni in botte di Rovere di Slavonia 5,00

Nucillo 'e Curti Liquore di Noci del Ve-

svuvio 4,00

Amaro Vivese® Napoli 4,00

Mezzo On The Rocks 7,00

Mezzoemezzo Nardini  soda, ghiaccio

e scorzetta di limone

Caffè Espresso 2,00

Decaffeinato 2,50

Spritz Sorbillo Acqua di Cedro Nardini,

Spumante Sorbillo e Soda 6,00

Coperto € 2,50



N.B.

Alcuni ingredienti potrebbero finire 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 al 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 Renzo 12/14

GINO SORBILLO - Stazione Termini

MILANO

GINO SORBILLO LIEVITO MADRE AL DUOMO - Largo Corsia dei Servi 11

GINO 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 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