



GLI ANTIPASTI

Mezza Bufala (consigliata per 2 persone) € 18,00
1/2 kg. di Mozzarella di Bufala Dop con Pomodorini Datterini, Olio EVO, Origano e Basilico Fresco.
Crudo e Bufala DOP € 12,00
Crudo di Parma DOP e Mozzarella di Bufala Campana DOP .
La Parmigiana di Melanzane (preparata secondo la tradizione Napoletana) € 9,00
Melanzane, Pomodoro Bio, Fiordilatte con aggiunta di Latte di Bufala, Parmigiano, Olio EVO e Sale.
La Polpetta Napoletana € 11,00
La Classica Polpetta Napoletana con Ragù di Carne di Manzo preparato secondo tradizione.
Fiori di Zucca Ripieni (‘E scurilli mbuttunati) € 9,50
Ripieni di Ricotta, Provola Affumicata e Pepe Nero.
I Fritti €15,00 (consigliati per 2 persone)
1 Croché (100% Patate), 1 Frittatina di Pasta, 1 Fiore di Zucca e 1 Mozzarella in Carrozza.
Mozzarella in Carrozza € 7,50
Fiordilatte, Pane, Uova, Pangrattato, Sale e Pepe.

LE PIZZE DELLA TRADIZIONE

Margherita Fiordilatte, Pomodoro Biologico , Olio Evo e Basilico Fresco. **8,00**
Marinara Pomodoro Biologico , Origano, Aglio, Olio Evo e Basilico Fresco. **6,90**
Bufala DOP Bufala Campana DOP, Pomodoro Biologico , Olio Evo e Basilico Fresco. **12,40**
Carrettiera Salsiccia Fresca di Maiale, Friarielli saltati in padella con Peperoncino, Provola, Olio Evo e Basilico Fresco. **11,70**
Napoli Fiordilatte, Pomodoro Biologico , Capperi, Origano, Alici di Cetara “Delfino Battista”, Olio Evo e Basilico Fresco. **11,00**
Vesuvio Pomodorino del Piennolo DOP , Provola Affumicata dei Monti Lattari, Parmigiano Reggiano DOP “Malandrone 1477” , Olio Evo e Basilico Fresco. **11,50**
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. **12,50**
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**

LE PIZZE DI GINO SORBILLO

Piemonte Würstel di Fassona Piemontese con Patate al Forno, Fiordilatte, Fonduta di Parmigiano Reggiano DOP , Olio Evo **12,60**
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. **13,00**
Pizza Dell’Alleanza (dei Presidi Slow Food) Pomodoro di Agricoltura Biologica , Fiordilatte, Salsiccia Rossa Stagionata di Castelpoto (leggermente piccante), Cacioricotta di Capra Cilentana Az. Agricola “I Filadelfi” 1828 , Olio Evo e Basilico Fresco. **12,80**
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. **12,20**
Pesto di Basilico (Roberto Panizza) Pesto fresco di Basilico Genovese DOP (Roberto Panizza) , Provola, Pomodorini Freschi, e Olio Evo. **11,50**
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. **13,00**
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. **12,80**
Santa Fiordilatte de i Monti, Ricotta Salata, Fiore Sardo DOP (Formaggio di Pecora) , Parmigiano Reggiano Dop Malandrone 36 mesi , Olio Evo e Basilico Fresco (Miele a Richiesta). **12,00**
Pizza Ananas Bianca (senza pomodoro) con Provola Affumicata dei Monti Lattari, Ananas in Doppia Cottura, Scaglette di Cacioricotta 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 FRITTE

Completa ai Cicoli € 11,50
Pomodoro di Agricoltura Biologica , Ricotta, Provola Affumicata, Cicoli e Pepe Nero.
Completa al Salame € 11,50
Pomodoro di Agricoltura Biologica , Ricotta, Provola Affumicata, Salame Napoli “Villani” e Pepe Nero.
Completa al Cotto € 11,50
Pomodoro di Agricoltura Biologica , Ricotta, Provola Affumicata, Prosciutto Cotto “Villani” e Pepe Nero.
Provola e Pomodoro € 11,50
Pomodoro di Agricoltura Biologica , Provola Affumicata e Pepe Nero.
Scarole € 11,50
Scarole, Provola Affumicata, Olive Nere e Capperi sotto Sale.

I PRIMI DI CASA SORBILLO

Trofie al Pesto € 11,00
Trofie Liguri con Pesto fresco Genovese “Rossi 1947” con Basilico DOP (Roberto Panizza) e Pomodorini a crudo.
Gnocchi alla Sorrentina € 10,00
Gnocchi fatti in casa (Acqua e Farina), Pomodoro, Fiordilatte, Parmigiano Reggiano DOP e Basilico Fresco.
Pasta e Patate con Provola € 10,00
Pasta Mista, Patate, Provola Affumicata, Tocchetti di Prosciutto di Parma DOP , Parmigiano Reggiano DOP , Pecorino Romano , Olio EVO e Basilico Fresco.
Ragù Napoletano € 13,00
Il Ragù Napoletano come da tradizione.
Scarpariello € 12,00
Antica Ricetta degli “Scarpari” dei Quartieri Spagnoli: Pasta con Pomodorini Gialli e Rossi, Pecorino Romano , Parmigiano Reggiano Dop e Peperoncino.

LE NOSTRE INSALATE

Italia € 12,00
Rucola Fresca, Pomodorini Freschi e Mozzarella di Bufala Dop da 120 gr.
Tonnetto € 12,00
Insalata Mista con Tonno Callipo, Olive Nere, Mais e Pomodorini Ciliegini.
Partenope € 12,00
Rucola Fresca, Pomodorini Freschi, Scaglie di Parmigiano Reggiano Dop e Alici di Cetara “Delfino Battista”.
Caprese € 12,00
Tagliata di Mozzarella di Bufala Dop e Pomodorini Cuore di Bue, Origano e Olio EVO.

I DOLCI

Il Tiramisu di Zia Esterina Antica ricetta Sorbillo € 7,00
Pastiera Napoletana* € 7,00
Cannolo Sbagliato Crema di ricotta, Frutta candita, Gocce di Cioccolato e Cialda Croccante **€ 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: Aut. Ministeriale n. 400.4/18.10/A1160.

LE BIBITE

Acqua Naturale 50cl € 2,50	Lipton Ice Tea Limone 33cl 3,60
Acqua Gassata 50cl € 2,50	Infuso Naturale di foglie di Thè Nero
Pepsi Cola 33cl € 3,60	con estratto di succo di limone
Pepsi Cola Zero 33cl € 3,60	Lipton Ice Tea Pesca 33cl 3,60
Seven Up 33cl € 3,60	Infuso Naturale di foglie di Thè Nero
Aranciata San Pellegrino 20cl € 3,50	con estratto di succo di pesca
Chinotto San Pellegrino 20cl € 3,50	

LE BIRRE

Peroni Nastro Azzurro alla Spina	Peroni Doppio Malto 50cl € 7,00
20cl € 4,00 40cl € 6,50	Peroni Gran Riserva Bianca 50cl € 7,00
Peroni Nastro Azzurro 50cl € 6,50	(Weizen)
Peroni Nastro Azzurro Stile Capri 33cl € 6,50	Peroni Gran Riserva Rossa 50cl € 7,00
Peroni Nastro Azzurro Zero	Peroni Senza Glutine 33cl € 7,00
(Analcolica) 33cl € 5,00	Pilsner Urquell 33cl € 7,00
“Sorbillo” Nazionale Baladin 33cl € 6,50	St. Stefanus Blonde 33cl € 7,00

BOLLICINE

Calice di Spumante Sorbillo Bianco o Rosé € 6,00
Brut Sorbillo / Rosé Sorbillo 75cl € 18,00
Prosecco Valdobbiadene Brut Nani Rizzi 75cl € 26,00
Champagne Brut Moët & Chandon 75cl € 110,00
Franciacorta Brut Contadi Castaldi 75cl € 30,00
Franciacorta Rosé Contadi Castaldi 75cl € 35,00

VINI BIANCHI

Muller Thurgau Doc Mori Colli Zugna 75cl € 26,00
Bianco Cirò Iuzzolini 75cl € 18,00
Verdicchio Dop Cù Cù Cù 75cl € 22,00
Pecorino Doc Cocci Grifoni Tara 75cl € 26,00
Greco Di Tufo Docg Pagano 75cl € 27,00
Falanghina Del Sannio Doc Fontanavecchia 75cl € 19,00

VINI ROSSI

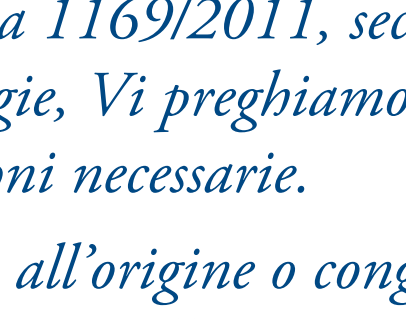
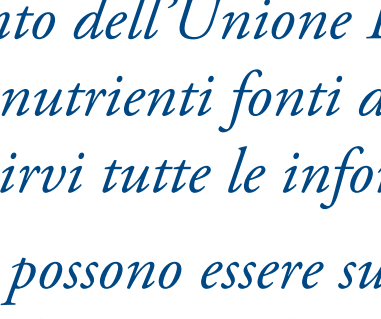
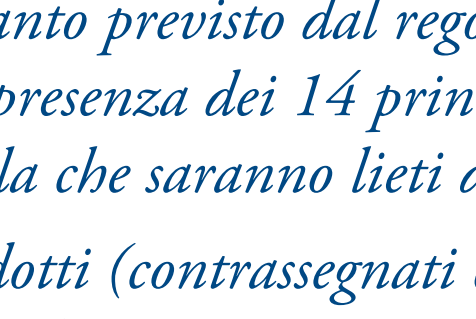
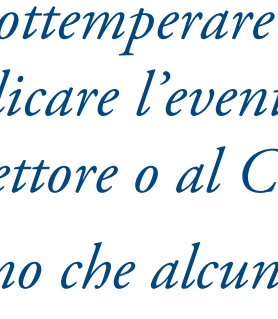
Valpolicella Classico Doc Domini Veneti 75cl € 22,00
Nerd Nero D’avola Doc Ferro 13 75cl € 28,00
Nebbiolo D’alba Doc Marchisio 75cl € 28,00
Primitivo Di Puglia Igp Angiuli 75cl € 24,00
Barbera D’asti Doc Balbi Soprani 75cl € 22,00
Rosato Salento Igt Solarte 75cl € 21,00

VINO CASA SORBILLO

Falanghina del Beneventano Casa Sorbillo 75 cl € 16,00
Aglianico del Beneventano Casa Sorbillo 75 cl € 16,00
Vino al Calice € 5,00

I LIQUORI E CAFFÈ

Limoncello Vivese® Liquore di Limoni di Procida. **€ 4,00**
Amaro Vivese® Selezione di 21 Erbe Aromatiche del Mediterraneo. **€ 4,00**
Nucillo ‘E Curti Liquore Di Noci Del Vesuvio. **€ 4,00**
Pussito Luna Storta Montelvini. **€ 4,00**
Acqua di Cedro Nardini Raffinato liquore al cedro dalle fresche note agrumate. **€ 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**
Sorbillo Spritz Acqua di Cedro Nardini , Spumante Sorbillo Brut, Soda. **€ 7,00**
Caffè € 2,00
Decaffeinato € 2,50 **Coperto € 2,50**



N.B. Alcuni ingredienti potrebbero terminare o essere sostituiti. Ci scusiamo anticipatamente.
A richiesta disponibile Fiordilatte senza Lattosio.

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 rivolgervi al nostro Direttore o al Caposala che saranno lieti di fornirvi tutte le informazioni necessarie.

La informiamo che alcuni prodotti (contrassegnati con *) 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.



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 - STAZIONE TERMINI
GINO SORBILLO GOURMAND ROMA - RINASCENTE 6° PIANO,
VIA DEL TRITONE 61
GINO SORBILLO PIZZA GOURMAND - VIA TERENCEIO 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