

GLI ANTIPASTI

Mezza Bufala (*consigliata per 2 persone*)  1/2 kg. di Mozzarella di Bufala Dop con Pomodorini Datterini, Olio Evo, Origano e Basilico Fresco **18.00**
Parmigiana di Melanzane  Melanzane, Pomodoro di Agricoltura Biologica , Fiordilatte, Parmigiano, Olio Evo e Sale **10.00**
Crudo e Bufala DOP  Prosciutto di Parma Dop  Mozzarella di Bufala Dop 125 gr **14.00**
Mozzarella in Carrozza Fiordilatte, Pane, Latte, Uova, Sale e Pepe **7.50**
Fiori di zucca ripieni (*E sciurilli mbuttunati) Ripieni di Ricotta, Provola Affumicata e Pepe Nero **9.50**
I Fritti (*consigliati per 2 persone*) 1 Croccchè (100% Patate), 1 Frittatina di Pasta, 1 Fiore di Zucca e 1 Mozzarella in Carrozza. **15.00**
La Polpetta Napoletana Ragù di Pomodoro, Carne di Manzo, Pane e Parmigiano Reggiano DOP come da tradizione **12.00**
Patatine fritte * **6.00**

PIZZE DELLA TRADIZIONE

Margherita  Fiordilatte, Pomodoro Biologico , Olio Evo e Basilico Fresco **7.90**
Marinara  Pomodoro Biologico , Origano, Aglio, Olio Evo e Basilico Fresco **6.70**
Bufala DOP   Bufala Campana DOP, Pomodoro Biologico , Olio Evo e Basilico Fresco **12.00**
Carrettiera Salsiccia Fresca di Maiale, Friarielli saltati in padella con Peperoncino, Provola, Olio Evo e Basilico Fresco **11.40**
Napoli Fiordilatte, Pomodoro Biologico , Capperi, Origano, Alici di Cetara “Delfino Battista”, Olio Evo e Basilico Fresco **11.20**
Vesuvio  Pomodorino del Pienolo 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/ai Cicoli Fiordilatte, Ricotta, Pomodoro Biologico , Salame Napoli/Prosciutto Cotto Nazionale “Villani”/Cicoli, 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

Liguria  Fiordilatte, Stracchino, Gocce di Pesto di Basilico Dop Rossi , Pepe Nero Macinato, Olio Evo, Basilico Fresco **11.50**
La Margherita di Gino Sorbillo   Pomodoro Biologico , Fiordilatte, Bufala Campana DOP, Grattugiata di Cacio Ricotta sul cornicione, Olio Evo e Basilico Fresco **10.60**
Casa Sorbillo Capocollo di Martina Franca “Santoro” , Burratina Pugliese, Fiordilatte, Ombra di Pomodoro Biologico , Olio Evo, Basilico Fresco **12.90**
Pizza Dell’Alleanza (dei Presidi Slow Food) Pomodoro Biologico , Fiordilatte, Salsiccia Rossa Stagionata di Castelpoto  (*leggermente piccante*), Cacioricotta di Capra Cilentana Az. Agricola “I Filadelfi” 1828 , Olio Evo e Basilico Fresco **12.70**
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 **10.80**
Calabrese ‘Nduja di Spilinga (*Bellantone*), Cipolla di Tropea IGP, Caciocavallo Silano DOP , Gocce di Pomodoro Biologico , Olio Evo, Fiordilatte e Basilico Fresco **10.30**
Parma Dop Parmigiano Reggiano DOP “Malandrone 36 mesi” , Prosciutto Crudo di Parma DOP , Pomodorini, Fiordilatte, Olio Evo e Basilico Fresco **12.80**
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 **12.40**
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) **11.80**
Pizza Ananas  Bianca (*senza pomodoro*) con Provola Affumicata dei Monti Lattari, Ananas in Doppia Cottura, Scagliette 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

Provola e Pomodoro Provola Affumicata, Pomodoro Biologico  e Pepe Nero **11.50**
Completa ai Cicoli Ricotta, Provola Affumicata, Cicoli, Pomodoro Biologico  e Pepe Nero **11.50**
Completa al Salame Ricotta, Provola Affumicata, Salame Napoli “Villani”, Pomodoro Biologico  e Pepe Nero **11.50**
Completa al Cotto Ricotta, Provola Affumicata, Prosciutto Cotto “Villani”, Pomodoro Biologico  e Pepe Nero **11.50**
Scarole  Scarole, Provola Affumicata, Olive Nere e Capperi sotto Sale **11.50**

I PRIMI DI CASA SORBILLO

Gnocchi alla Sorrentina  Gnocchi di Patate, Pomodoro, Fiordilatte, Parmigiano Reggiano DOP “Malandrone 1477”  e Basilico Fresco **10.00**
Pasta e Patate con Provola Pasta mista, Patate, Provola Affumicata, Tocchetti di Prosciutto di Parma Dop , Parmigiano Reggiano DOP “Malandrone 1477” , Pecorino Romano  e Basilico Fresco **10.00**
Scarpariello  Antica Ricetta degli “Scarpari” dei Quartieri Spagnoli: Ziti con Pomodroini Rossi, Pecorino Romano , Parmigiano Reggiano Dop , Basilico e Peperoncino **12.00**
Nerano  Dalla Baia di Nerano. Spaghetti con Zucchine e Provolone del Monaco Dop, Basilico  **10.00**

LE NOSTRE INSALATE

Italia  Rucola Fresca, Pomodorini Freschi e Mozzarella di Bufala Campana 120 gr **12.00**
Tonnetto Insalata Mista, Tonno, Olive Nere, Mais e Pomodorini Ciliegini **12.00**
Caesar Salad Straccetti di Pollo, Crostini di Pane, Scaglie di Parmigiano Reggiano Dop  e Salsa Caesar **12.00**
Partenope Rucola, Pomodorini, Scaglie di Parmigiano Reggiano Dop , Alici di Cetara “Delfino Battista” **12.00**
Caprese  Tagliata di Mozzarella di Bufala Campana Dop e Pomodori cuore di Bue, Basilico, Origano ed Olio Evo **12.00**

I DOLCI

Il Tiramisu di Zia Esterina *Antica ricetta Sorbillo* **7.00**
Tortino al Cioccolato dal cuore morbido* **7.00**
Cannolo Sbagliato Crema di ricotta, Frutta candita, Gocce di Cioccolato e Cialda Croccante **7.00**
Sorbella Cheesecake alla **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.

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

I VINI

Fontanavecchia Falanghina Del Sannio Dop Taburno **22,00**
Vermentino Colli Luni Doc La Ghaia **23,00**
Greco Tufo Docg Cutizzi Feudi S.gregorio **24,00**
Ribolla Gialla Collio Doc Pradis **26,00**
Primitivo Manduria Dop Vitti S.marzano **24,00**
Aglianico Del Vulture Dop Bio Teodosio Basilisco **24,00**
Valpolicella Sup Ripasso Dop Le Morete Manara **26,00**
Barbera Alba Doc Ballarin **28,00**
Rosato Igt Liguria Levante Sempiternus **23,00**

BOLLICINE

Calice Spumante 6,00	Bortolomiol Prosecco Valdobbiadene 24,00
Brut Sorbillo/Rosé Sorbillo 18,00	Ca Del Bosco Brut Franciacorta 50,00

VINO CASA SORBILLO

Falanghina del Sannio Casa Sorbillo 75cl **16,00**
Aglianico del Sannio Casa Sorbillo 75cl **16,00**
Vino al Calice **5,00**

LIQUORI E CAFFÈ

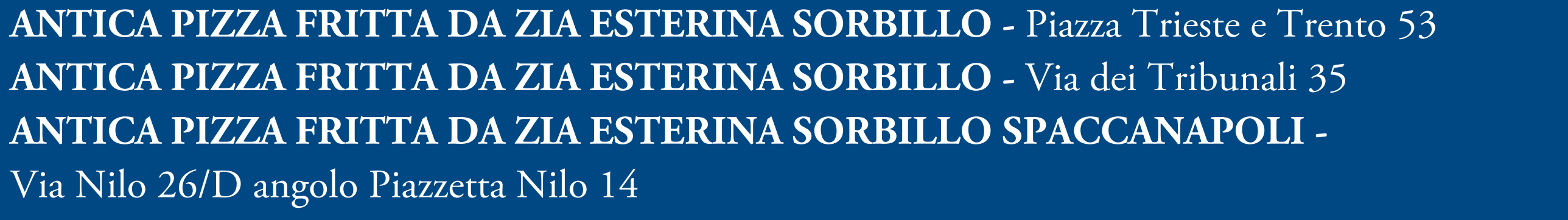
Limoncello Vivese® Liquore di Limoni di Procida **4,00**
Acqua di Cedro Nardini  Raffinato liquore al cedro dalle fresche note agrumate **4,00**
Nucillo ‘e Curti Liquore di Noci del Vesuvio **4,00**
Passito Sicilia di Moscato Bianco Igp Colosi **4,00**
Amaro Vivese® Napoli **4,00**
Grappa Nardini  Grappa 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.

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.

***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