

ANTIPASTI

Parmigiana di Melanzane

Melanzane fritte e messe in teglia alla Parmigiana (sovrapposte incrociate). Aggiungiamo Pomodoro, Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi  Fiordilatte, Olio Evo Italiano e Basilico. **10,00**

Fiori di zucca ripieni (‘E sciurolli mbuttunati)

Fiori di Zucca ripieni di Ricotta, Provola Affumicata e Pepe Nero. **9,50**

I Fritti *(consigliati per 2 persone)*

1 Croccchè di Patate, 1 Frittatina di Pasta, 1 Fiore di Zucca, 1 Mozzarella in Carrozza, Verdure Croccanti **15,00**

Mezza Bufala Dop *(consigliato per 2 persone)*

500 gr. di Mozzarella di Bufala Campana Dop con Pomodori Datterini, Olio Evo, Origano, Basilico Fresco. **18,00**

Crudo e Bufala

Crudo di Parma DOP  e Bufala Campana DOP. **14,00**

Mozzarella in Carrozza

Fiordilatte, Pane, Uova, Pangrattato, Latte, Sale e Pepe **7,50**

Frittatina di Pasta

Bucatini, Besciamella, Carne di Manzo trita, Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi , Pecorino Romano DOP  e Piselli. **4,50**

Crocchè di Patate *(100%Patate)*

Provola, Pecorino Romano DOP , Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi  Sale e Pepe. **4,00**

PRIMI

Gnocchi alla Sorrentina  Gnocchi di Patate, Pomodoro, Provola Affumicata, Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi  e Basilico Fresco. **10,00**

Scarpariello Casa Sorbillo Ziti con Pomodorini Rossi, Pecorino Romano DOP, Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi  e Peperoncino. **12,00**

Paccheri di Zia Esterina  Con Ricotta, Pomodori Gialli e Rossi, Pecorino Romano Dop , Basilico Fresco. **13,00**

Lasagna Classica al Ragù

Pasta all’Uovo condita con Ragù di Pomodoro, Carne di Manzo, Ricotta e Fiordilatte **14,00**

Pasta e Patate con Provola Pasta mista, Patate, Provola Affumicata, Tocchetti di Prosciutto di Parma DOP , Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi , Pecorino Romano DOP  e Basilico Fresco. **11,00**

SECONDI

Polpette al Ragù

Carne di Manzo, Pane e Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi  affogata nel Sugo di Pomodoro. Zia Esterina le preparava spesso. **12,00**

Straccetti di Manzo

Straccetti di Manzo, Rucola, Pomodorini Datterini, Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi  . **14,00**

Involtoni Messinesi di Macelleria da Roberto

Serviti con Patate al forno. **13,00**

Chicken Steak

Bistecca di Pollo alla Griglia con Patate al Forno e Verdure grigliate. **14,00**

CONTORNI

Patate Fritte* **6,00** 

Patate al Forno **6,00** 

Friarielli 

Saltati in padella con Aglio, Olio e Peperoncino. **6,00**

Verdure Grigliate  **6,00**

Scarole 

Saltate in padella con Aglio, Olio, Olive e Capperi. **6,00**

INSALATE

Italia   Rucola Fresca, Pomodorini Freschi e Mozzarella di Bufala DOP da 120gr. **12,00**

Tonnetto Insalata Mista con Tonno Callipo, Olive Nere, Mais e Pomodorini Ciliegini **12,00**

Caesar Salad Straccetti di Pollo, Crostini di Pane, Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi , Salsa Caesar **12,00**

Caprese   Tagliata di Mozzarella di Bufala DOP e Pomodori cuore di Bue, Origano, Olio Evo e Basilico Fresco **12,00**

LE PIZZE DELLA TRADIZIONE

Margherita  Fiordilatte, Pomodoro Biologico , Olio Evo e Basilico Fresco. **8,60**

Marinara  Pomodoro Biologico , Origano, Aglio, Olio Evo e Basilico Fresco. **7,00**

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. **12,00**

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 36 mesi , Olio Evo e Basilico Fresco. **11,40**

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. **13,50**

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

Lombardia Gorgonzola Piccante DOP , Salame 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 , 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. **12,70**

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. **11,90**

Pesto di Basilico (Roberto Panizza)  Pesto fresco di Pomodoro Genovese DOP (Roberto Panizza) , Provola, Pomodorini Freschi, e Olio Evo. **11,40**

Calabrese ‘Nduja di Spilinga, Cipolla di Tropea IGP, Caciocavallo Silano DOP  Gocce di Pomodoro Biologico , Olio Evo, Fiordilatte e Basilico Fresco. **10,90**

Parma Dop Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi , Prosciutto Crudo di Parma DOP , Pomodorini, Fiordilatte, Olio Evo e Basilico Fresco. **13,70**

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. **12,20**

Santa  Fiordilatte de i Monti, Ricotta Salata, Fiore Sardo DOP (*Formaggio di Pecora*) , Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi , Olio Evo e Basilico Fresco (Miele a Richiesta). **12,90**

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**

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.

E PER FINIRE...

Il Tiramisu di Zia Esterina

Antica ricetta Sorbillo **7,00**

Cannolo Sbagliato

Crema di ricotta, Frutta candita, Gocce di Cioccolato e Cialda Croccante. **7,00**

Pastiera Napoletana* **7,00**

Il Babà più Buono*

di Casa Infante **7,00**

Sorbella

Cheesecake alla **nutella** **7,00**

Tagliata di Ananas **7,00**

Sorbetto al Limone **5,00**

BIBITE

Acqua Naturale 50 cl **2,60**

Acqua Gassata 50 cl **2,60**

Pepsi Cola 33 cl **3,70**

Pepsi Cola Zero 33 cl **3,70**

Seven Up 33 cl **3,70**

Aranciata San Pellegrino 20 cl **3,50**

Chinotto San Pellegrino 20 cl **3,50**

Thè Lipton al Limone 25cl **3,70**

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

Thè Lipton al Pesca 25cl **3,70**

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

BIRRE

Peroni Nastro Azzurro alla Spina

20cl **4,50** 40cl **6,50**

Peroni Nastro Azzurro 50cl **6,50**

Peroni Nastro Azzurro Stile Capri

33cl **6,50**

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

Peroni Gran Riserva Rossa 33cl **6,50**

Peroni Gran Riserva Bianca 33cl **6,50**

Peroni Doppio Malto 33cl **6,50**

VINO CASA SORBILLO

Falanghina del Sannio Casa Sorbillo 75cl **16,00**

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

Vino al Calice **5,00**

VINI BIANCHI

Chardonnay Jermann 75cl **35,00**

Gewurstraminer Colterenzio 75cl **30,00**

Tramonti Bianco Tenuta San Francesco 75cl **30,00**

Sauvignon Bastianich 75cl **30,00**

Pecorino Pasetti 75cl **30,00**

Fiano di Avellino Nativ 75cl **28,00**

Greco di Tufo Nativ 75cl **28,00**

VINI ROSSI

Primitivo Moio ‘57

Cantina Moio 75cl **30,00**

Aglianico del Vulture

Synthesi Paternoster 75cl **27,00**

Aglianico del Cilento

Bacioilcielo De Conciliis 75cl **27,00**

Aglianico Rosato Vetere Paestum

San Salvatore 75cl **30,00**

Brunello di Montalcino

Castelgiocondo Frescobaldi 75cl **90,00**

Barbera D'Alba

Pio Cesare 75cl **30,00**

Valpolicella Allegrini 75cl **27,00**

Amarone Allegrini 75cl **80,00**

Tignanello Antinori 75cl **180,00**

BOLLICINE

Calice Spumante **6,00**

Brut Sorbillo/Rosé

Sorbillo 75cl **18,00**

Bortolomiol Prosecco

Valdobbiadene 75cl **24,00**

Franciacorta Rosé

Contadi Castaldi 75cl **40,00**

Franciacorta Brut

Contadi Castaldi 75cl **40,00**

Moët & Chandon Brut 75cl **120,00**

LIQUORI & 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**

Nucillo ‘e Curti Liquore di Noci del Vesuvio. **4,00**

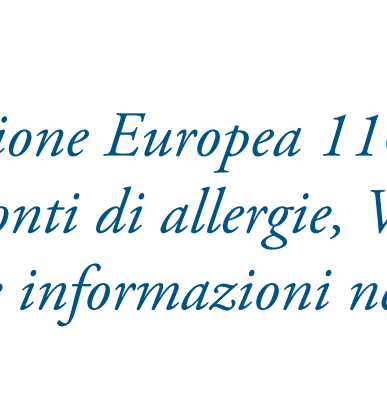
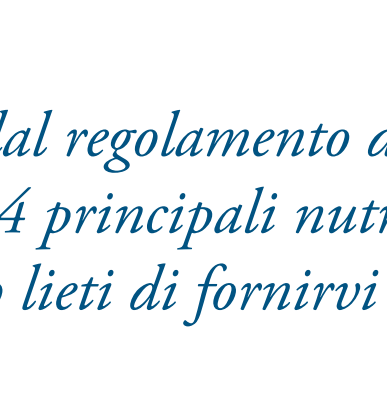
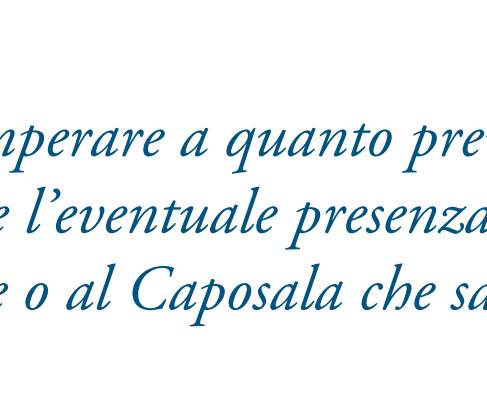
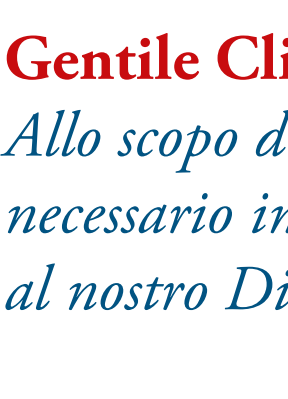
Passito Sicilia di Moscato Bianco Igp Colosi. **4,00**

Amaro Vivese® Selezione di 21 Erbe Aromatiche del Mediterraneo **4,00**

Caffè Espresso **2,00**

Decaffeinato **2,50**

Spritz Sorbillo Acqua di Cedro Nardini, Spumante Sorbillo, Soda. **7,00**

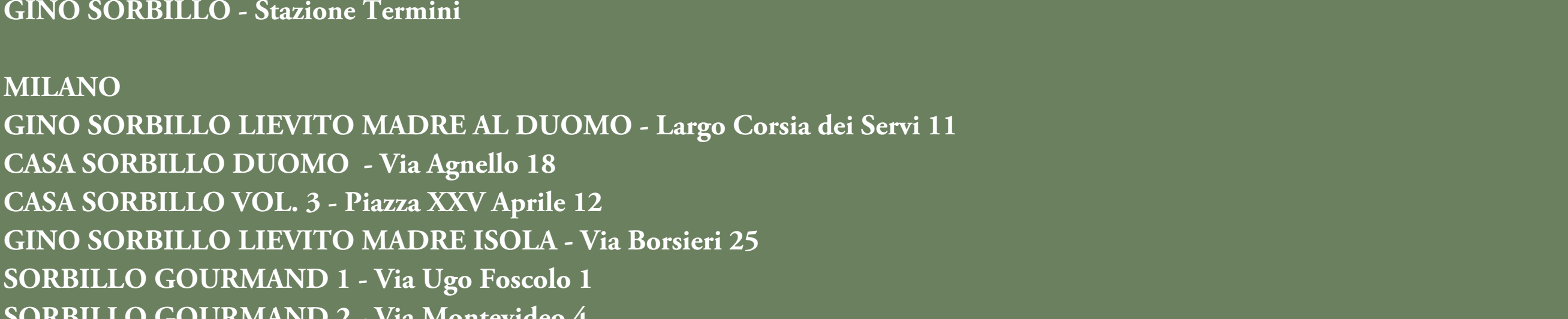


Coperto € 2,50

N.B. 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 rivolgervi 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 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 6