

## ZUM BEGINNEN

- |           |   |  |                |
|-----------|---|--|----------------|
| <b>10</b> | <b>Taralli &amp; Sekt</b>                       |  | <b>12,00 €</b> |
|           | 4 pfeffrige Taralli mit Mandeln und 2 Sektflöte |  |                |
| <b>20</b> | <b>Taralli &amp; Spritz</b>                     |  | <b>16,00 €</b> |
|           | 4 pfeffrige Taralli mit Mandeln und 2 Spritz    |  |                |


## VORSPEISEN

- |           |  |   |                |
|-----------|--|---|----------------|
| <b>30</b> | <b>Auberginen Auflauf Parmigiana</b>   |  | <b>12,00 €</b> |
|           | Auberginen, Tomate, Parmesan Käse, Fiordilatte Käse, bio natives Olivenöl extra, frisches Basilikum            |   |                |
| <b>40</b> | <b>Schinken und mozzarella</b>   |  | <b>12,00 €</b> |
|           | Parmaschinken und Büffelmozzarella g.U   |   |                |
| <b>50</b> | <b>Zucchini Blüten</b>   |  | <b>10,00 €</b> |
|           | Frittierte Zucchini Blüten in Backteig gefüllt mit Ricotta Käse, Provola Käse, Pfeffer, Salz und Sorbillo Soße |   |                |
| <b>51</b> | <b>Gemischt frittiertes Gericht</b>  |   | <b>12,00 €</b> |
|           | (für 2 Personen geeignet)  |   |                |
|           | 2 Kartoffelkroketten, 1 Frittata aus Pasta, Gemüse in Tempura  |   |                |

- |           |   |  |
|-----------|---|--|
| <b>52</b> | <b>Gebratene Tintenfische*</b>  | <b>12,00 €</b>   |
| <b>53</b> | <b>3 Montanarine (Gebratene Pizzen)</b><br>1 - Tomate und Parmigiano Käse<br>1 - Pesto und Kirschtomaten<br>1 - Gelbe Tomaten und Sardellen                             | <b>9,00 €</b>  |
| <b>60</b> | <b>Halbe Büffelmozzarella</b><br>(für 2 Personen geeignet) 1/ 2 kg.<br>Büffelmozzarella mit Kirschtomaten,<br>nativem Olivenöl extra, Oregano und<br>frischem Basilikum | <br><br><b>18,00 €</b> |
| <b>70</b> | <b>Burrata e Friarielli</b><br>Angebratener Stängelkohl mit Burrata-<br>Käse und Brot Croutons  | <br><b>14,00 €</b>   |
| <b>80</b> | <b>Sautierte Venusmuscheln</b><br>serviert mit aromatisierten Croutons  | <b>16,00 €</b>   |
| <b>90</b> | <b>Krake* mit Kartoffeln in Salat</b><br>gewürzt mit Petersilie-Citronette  | <b>12,00 €</b>   |

# ERSTE GÄNGE






- 100 Kartoffel-Gnocchi nach Sorrentina Art** ✓ **10,00 €**  
Hausgemachte Gnocchi mit  
Tomatensoße, Fiordilatte Käse,  
Parmesan Käse, Basilikum
- 110 Carbonara** **14,00 €**  
Mezze maniche, Backenspeck,  
Pecorino romano Schafskäse g.U,  
Eigelb, schwarzer Pfeffer
- 120 Cacio e Pepe** ✓ **14,00 €**  
Mezze maniche, Pecorino romano  
Schafskäse g.U, schwarzer Pfeffer
- 130 Scarpariello** ✓ **13,00 €**  
Nudelgerichte mit gelben und roten  
Kirschtomaten, Pecorino romano  
Schafskäse, Parmigiano Reggiano Käse  
g.U, Chili
- 140 Lasagna** **14,00 €**  
Eiernudeln, Fiordilatte Käse,  
Tomatensoße und Rind Fleischsoße
- 150 Ragù Bolognese** **14,00 €**  
Pasta, Rindfleisch, Tomatensoße,  
Zwiebeln, Möhren, Sellerie, schwarzer  
Pfeffer

- |            |   |   |                |
|------------|---|---|----------------|
| <b>160</b> | <b>Risotto alla Milanese</b>                          |  | <b>18,00 €</b> |
|            | Reis mit Safran, Parmigiano Reggiano<br>Käse, Zwiebel |   |                |
| <b>170</b> | <b>Scialatielli mit Venusmuscheln</b>                 |   | <b>21,00 €</b> |
| <b>180</b> | <b>Paccheri mit Meeresfrüchten</b>                    |   | <b>22,00 €</b> |

# SALATTELLER

- |  |  |                |
|--|--|----------------|
| <b>190 Tonnetto</b>  |  | <b>12,00 €</b> |
| Gemischter Salat, Callipo Thunfisch,<br>Schwarze Oliven, Frische<br>Kirschtomaten    |  |                |
| <b>200 Caprese</b>   | <br> | <b>12,00 €</b> |
| Büffelmozzarella g.U, Tomate,<br>Oregano und italienisches natives<br>Olivenöl extra |  |                |
| <b>210 Insalata di Bresaola</b>  |  | <b>12,00 €</b> |
| Rucola, Bresaola, Parmesan Käse g.U,<br>Zitrone-Citronette                           |  |                |
| <b>220 Caesar Salad</b>  |  | <b>12,00 €</b> |
| Hähnchengeschnetzeltes, Brot<br>Croutons, Parmesan Käse g.U,<br>Caesarsoße           |  |                |

# BEILAGEN

- |     |  |   |        |
|-----|--|---|--------|
| 230 | Gegrilltes Gemüse  |    | 6,00 € |
| 240 | Eskariol in der Pfanne angebraten mit Knoblauch, Öl, Oliven und Kapern |    | 6,00 € |
| 250 | Angebratener Stängelkohl mit Knoblauch, Öl und Chili                   |    | 6,00 € |
| 260 | Pommes frites*   |   | 6,00 € |
| 270 | Gebackene Kartoffeln   |  | 6,00 € |

# HAUPTGÄNGE

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>280</b> | <b>Frikadellen mit neapolitanischer Fleischsoße</b>  | <b>11,00 €</b> |
|            | Rindfleisch, Brot, Parmigiano Reggiano Käse g.U, Tomatensoße   |                |
| <b>290</b> | <b>Rindfleisch Geschnetzeltes</b>  | <b>16,00 €</b> |
|            | Rindfleisch Geschnetzeltes, Rucola, Kirschtomaten, Parmesankäse  |                |
| <b>300</b> | <b>Gegrillte Hähnchen-Tagliata</b>   | <b>16,00 €</b> |
|            | mit Gemüse und gebackenen Kartoffeln   |                |
| <b>310</b> | <b>Paniertes Schnitzel nach Mailänder Art</b>  | <b>26,00 €</b> |
| <b>320</b> | <b>Rind Entrecôte</b>  | <b>22,00 €</b> |
|            | 250 gr. entbeintes Rindfleisch serviert mit Gemüse der Saison. Empfohlene Kochart: Blutig.                                       |                |
| <b>330</b> | <b>Stockfisch nach Luciana Art</b>   | <b>22,00 €</b> |
|            | Stockfisch mit Kirschtomaten, schwarze Oliven, Kapern, Knoblauch, Italienisches natives Olivenöl extra, Salz, frische Petersilie |                |
| <b>340</b> | <b>Gebratene Garnelen und Tintenfische*</b>  | <b>22,00 €</b> |
|            | mit gemischtem Salat   |                |
| <b>350</b> | <b>Gegrillte Krake*</b>  | <b>20,00 €</b> |
|            | Serviert mit Kartoffelcreme  |                |


# PIZZEN

- |  |  |                |
|--|--|----------------|
| <b>360 Casa Sorbillo</b>   |   | <b>14,00 €</b> |
| Fiordilatte-Käse mit Büffelmilch,<br>biologische Tomatensoße,<br>Parmaschinken, Burrata-Käse,<br>italienisches natives Olivenöl extra<br>und Basilikum |  |                |
| <b>370 Margherita</b>  |   | <b>9,40 €</b>  |
| Fiordilatte Käse, Tomatensoße,<br>natives Olivenöl extra, Basilikum  |  |                |
| <b>380 Margherita mit doppelte Mozzarella</b>  |  | <b>11,00 €</b> |
| Fiordilatte Käse, Tomatensoße,<br>natives Olivenöl extra, Basilikum  |  |                |
| <b>390 Diavola</b>   |  | <b>11,00 €</b> |
| Fiordilatte-Käse mit Büffelmilch,<br>biologische Tomatensoße, scharfe<br>Salami, italienisches natives Olivenöl<br>extra und Basilikum                 |  |                |
| <b>400 Salame Napoli</b>   |  | <b>11,20 €</b> |
| Fiordilatte-Käse mit Büffelmilch,<br>biologische Tomatensoße, Napoli-<br>Salami, italienisches natives Olivenöl<br>extra                               |  |                |



- |            |  |  |                |
|------------|--|--|----------------|
| <b>410</b> | <b>Bufala</b><br>Büffelmozzarella aus Kampanien,<br>biologische Tomatensoße, Parmigiano<br>Reggiano Käse (36 Monate),<br>italienisches natives Olivenöl extra<br>und Basilikum                   | <br> | <b>13,00 €</b> |
| <b>420</b> | <b>Salsiccia e Friarielli</b><br>Frische Schweinewurst, Stängelkohl<br>mit Chili, Provola-Käse, italienisches<br>natives Olivenöl extra, Basilikum   |  | <b>13,40 €</b> |
| <b>430</b> | <b>Cotto e Funghi</b><br>Fiordilatte-Käse mit Büffelmilch,<br>Kochschinken, Pilze, italienisches<br>natives Olivenöl extra, frisches<br>Basilikum  |  | <b>14,20 €</b> |
| <b>440</b> | <b>Bufala, Cotto e Parmigiano</b><br>Büffelmozzarella aus Kampanien,<br>Kochschinken Nazionale, Parmigiano<br>Reggiano Käse g.U., italienisches<br>natives Olivenöl extra, Frisches<br>Basilikum |   | <b>14,40 €</b> |
| <b>450</b> | <b>Tonnetto</b><br>Zwiebel, Büffelmozzarella aus<br>Kampanien, Thunfisch, Pulver aus<br>schwarzen Oliven, Sellerie   |   | <b>14,00 €</b> |

- 460 Pesto e Pomodorini (Roberto Panizza)**  **12,50 €**  
 Die originale Pesto genovese Soße  
 "Fratelli Rossi" (mit Basilikum aus  
 Genua), Frische Kirschtomaten,  
 Geräucherter Provola Käse
- 470 Mortadella Bologna Igp "La Santo"  
 Villani** **13,00 €**  
 Mortadella Bologna IGP, Fiordilatte-  
 Käse, Pistaziensoße, italienisches  
 natives Olivenöl extra und Basilikum
- 480 Prosciutto Crudo di Parma**  **13,90 €**  
 Parmaschinken g.U. (18 Monate),  
 frische Kirschtomaten, geräucherter  
 Provola-Käse, frische Rucola,  
 Parmigiano Reggiano (36 Monate),  
 italienisches natives Olivenöl extra
- 490 Margherita Gialla "Massimo Bottura"  
 (am Küchenchef gewidmet)**  **12,50 €**  
 Gelbe Kirschtomaten aus dem Vesuv,  
 Provola-Käse, Conciato Romano (der  
 älteste Käse Italiens), italienisches  
 natives Olivenöl extra
- 495 Napoli** **11,40 €**  
 biologische Tomatensoße, Fiordilatte-  
 Mozzarella aus Büffelmilch, Sardellen,  
 Kapern, Oregano, Italienisches natives  
 Olivenöl extra

- 500 Quattro Formaggi con Miele**  **14,00 €**  
Frischer Ricotta Käse, Fiordilatte-Mozzarella aus Büffelmilch, Parmesankäse, Conciato Romano (der älteste Käse Italiens), Honig
- 510 Margherita e Crudo di Parma**  **13,00 €**  
biologische Tomatensoße, Fiordilatte-Mozzarella, Parmaschinken, italienisches natives Olivenöl extra, frisches Basilikum
- 520 Calzone (gefüllte Teigtasche) mit Salami** **12,50 €**  
Fiordilatte-Käse mit Büffelmilch, Ricotta Käse, biologische Tomatensoße, Napoli-Salami, schwarzer Pfeffer, italienisches natives Olivenöl extra und Basilikum

# DESSERTS

- |            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <b>530</b> | <b>Tiramisù des Sorbillo Hauses</b>  | <b>7,50 €</b> |
|            | Mascarponecreme mit Pavesini-Kekse,<br>beträufelt mit frischem Kaffee                        |               |
| <b>550</b> | <b>Pastiera* Sal De Riso</b>   | <b>8,00 €</b> |
|            | Mürbeteigkuchen gefüllt mit Creme<br>aus Getreide und Ricotta-Käse, Eier<br>und Orangenblüte |               |
| <b>560</b> | <b>Ricotta Käse und Birne* Sal De Riso</b>   | <b>8,00 €</b> |
|            | Mürbeteigkuchen gefüllt mit Ricotta-<br>Käsecreme und Birnen                                 |               |
| <b>570</b> | <b>Zitrone-Dessert* Sal De Riso</b>  | <b>8,00 €</b> |
|            | Biskuitrolle mit Zitronencreme,<br>bedeckt mit Glasur aus Zitronencreme                      |               |
| <b>580</b> | <b>Babà* Casa Infante</b>  | <b>7,50 €</b> |
|            | Biskuitrolle mit Rum   |               |
| <b>590</b> | <b>Schokotörtchen*</b>   | <b>7,50 €</b> |
|            | Schokotörtchen mit weichem Herz  |               |
| <b>600</b> | <b>Cannolo Sbagliato</b>   | <b>7,50 €</b> |
|            | Ricotta käse, kandierten Früchten,<br>Schokoladenstückchen, knusprigen<br>Waffel             |               |
| <b>610</b> | <b>Ananas</b>  | <b>7,00 €</b> |

# GETRÄNKE

- |            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <b>620</b> | <b>Natürliches Wasser "Panna"</b>          | <b>2,90 €</b> |
|            | 45 cl.                                     |               |
| <b>630</b> | <b>Sprudelwasser "San Pellegrino"</b>      | <b>2,90 €</b> |
|            | 45 cl.                                     |               |
| <b>640</b> | <b>Coca Cola / Fanta / Sprite</b>          | <b>3,80 €</b> |
|            | <b>Coca Cola Zero / Eis Tee / Chinotto</b> |               |
|            | 33 cl.                                     |               |

# BIER

<b>650</b>	<b>Peroni Nastro Azzurro vom Fass</b>	
	20 cl	<b>4,50 €</b>
	40 cl	<b>6,00 €</b>
<b>660</b>	<b>Sorbillo Nazionale Baladin</b>	<b>6,50 €</b>
	<i>(100% aus Italien mit italienischen Rohstoffen hergestellt)</i>	
	33 cl.	
<b>670</b>	<b>Peroni Nastro Azzurro</b>	<b>6,00 €</b>
	<i>(Italienisches Lager Bier höher Qualität mit exklusivem heimischem Mais)</i>	
	50 cl	
<b>680</b>	<b>Peroni Nastro Azzurro Zero</b>	<b>5,00 €</b>
	<i>(Alkoholfreies Bier)</i>	
	33 cl.	
<b>690</b>	<b>Peroni Gran Riserva Weiß</b>	<b>7,00 €</b>
	<i>(Weizen)</i>	
	50 cl	
<b>700</b>	<b>Peroni Gran Riserva Rot</b>	<b>6,50 €</b>
	<i>(Amberbier, Pur-Malz, 100% aus Italien)</i>	
	50 cl	
<b>710</b>	<b>Peroni Doppelmalzbier</b>	<b>7,00 €</b>
	50 cl	

# WEIN DES SORBILLO HAUSES

<b>720</b>	<b>Falaghina Casa Sorbillo</b>	<b>15,00 €</b>
	75 cl	
<b>730</b>	<b>Aglianico Casa Sorbillo</b>	<b>15,00 €</b>
	75 cl	
<b>740</b>	<b>Glas Rotwein</b>	<b>5,00 €</b>
<b>750</b>	<b>Glas Weißwein</b>	<b>5,00 €</b>

# WEIßWEINE

<b>760</b>	<b>Chardonnay Jermann</b>	<b>30,00 €</b>
<b>770</b>	<b>Gewurztraminer Colterenzio</b>	<b>25,00 €</b>
<b>780</b>	<b>Sauvignon Bastianich</b>	<b>28,00 €</b>
<b>790</b>	<b>Fiano di Avellino Radici Mastrobernardino</b>	<b>28,00 €</b>
<b>800</b>	<b>Tramonti Bianco Tenuta San Francesco</b>	<b>27,00 €</b>
<b>810</b>	<b>Pecorino Pasetti</b>	<b>24,00 €</b>
<b>820</b>	<b>Greco di Tufo Novaserra di Mastroberardino</b>	<b>24,00 €</b>



# ROTWEINE

830	Primitivo Moio '57 Cantina Moio	30,00 €
840	Aglianico del Vulture Synthesi Paternoster	24,00 €
850	Aglianico del Cilento Bacioilcielo De Conciliis	24,00 €
860	Aglianico Rosato Vetere Paestum San Salvatore	30,00 €
870	Brunello di Montalcino Castelgiocondo Frescobaldi	60,00 €
880	Barbera d'Alba Pio Cesare	28,00 €
890	Valpolicella Allegrini	23,00 €
900	Amarone Allegrini	55,00 €
910	Tignanello Antinori	140,00 €

# PERLWEINE

<b>920</b>	<b>Perrier Jouet Champagne</b>	<b>90,00 €</b>
<b>930</b>	<b>Spumante Sorbillo Brut / Rosé</b>	<b>16,00 €</b>
<b>940</b>	<b>Franciacorta Brut Contadi Castaldi</b>	<b>30,00 €</b>
<b>950</b>	<b>Franciacorta Contadi Castaldi Rosè</b>	<b>35,00 €</b>
<b>960</b>	<b>Bortolomiol Prosecco Valdobbiadene</b>	<b>22,00 €</b>
<b>970</b>	<b>Glas Schaumwein Sorbillo</b>	<b>6,00 €</b>

# BITTERLIKÖRE UND KAFFEE

<b>980</b>	<b>Limoncello Villa Massa</b>	<b>4,00 €</b>
	Likör mit Zitronen aus Sorrento	
<b>990</b>	<b>Nocillo "'E Curti"</b>	<b>4,00 €</b>
	Klassischer Likör mit Walnüssen aus dem Vesuv	
<b>1010</b>	<b>Passito di Fiano Doc Mastroberardino</b>	<b>4,00 €</b>
<b>1020</b>	<b>Amaro Vivese</b>	<b>4,00 €</b>
	Neapolitanischer Bitterlikör	
<b>1030</b>	<b>Weißer Grappa</b>	<b>4,00 €</b>
	Nonino	
<b>1040</b>	<b>Barrigue Grappa</b>	<b>4,00 €</b>
	Nonino	
<b>1050</b>	<b>Espresso Kaffee</b>	<b>2,00 €</b>
<b>1060</b>	<b>Koffeinfreier Kaffee</b>	<b>2,50 €</b>
<b>1070</b>	<b>Aperol Spritz</b>	<b>8,00 €</b>

**\*Sehr verehrte Kunden,**

wir informieren Sie laut EG Verordnung 852/2004, dass einige Produkte gefroren oder schnell-gefroren sein könnten. Unser Personal steht gerne zur Verfügung, um Ihnen Informationen über unsere Produkte zu geben.

**N.B. Einige Zutaten könnten nicht verfügbar sein und werden aus diesem Grund mit anderen ersetzt. Wir entschuldigen uns im Voraus.**

**SEHR GEEHRTER KUNDE,** Laut Verordnung (EU) N. 1169/2011, sind wir dazu verpflichtet, die mögliche Anwesenheit von den wichtigsten 14 Stoffe zu benennen, die Allergien verursachen könnten. Frage Sie unser Direktor oder unser Keller um mehr Informationen zu bekommen.

**Gedeck und Bedienung**

**2,50 €**