



PARA EMPEZAR

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 10 | Taralli y Vino espumoso | 12,00 € |
| | 4 Taralli a la pimienta con almendras y
2 Copas de vino espumoso | |
| 20 | Taralli & Spritz | 16,00 € |
| | 4 Taralli a la pimienta con almendras y
2 Copas de Spritz | |




ENTRANTES

- | | | | |
|-----------|--|---|----------------|
| 30 | Parmesana de berenjenas |  | 12,00 € |
| | Berenjena, tomate, parmesano,
mozzarella fiordiatte, aceite de oliva
virgen extra bio, albahaca fresca | | |
| 40 | Jamón y Mozzarella |  | 12,00 € |
| | Jamón crudo de Parma y mozzarella
de búfala D.O.P | | |
| 50 | Flores de calabaza |  | 10,00 € |
| | Flores de calabaza fritas rebozadas y
rellenas de ricotta, provola, pimienta,
sal y salsa Sorbillo | | |
| 51 | Mixto frito | | 12,00 € |
| | (recomendado para 2 personas)
2 croquetas 100% de patatas, 1 tortita
de pasta, verduras en tempura | | |

- | | | |
|-----------|--|--|
| 52 | Chipirones fritos * | 12,00 € |
| 53 | 3 Montanarine (Pizzas fritas)
1 - tomates y queso Parmigiano
1 - pesto y tomatitos
1 - tomates amarillos y anchoas | 9,00 € |
| 60 | Media Búfala
(recomendado para 2 personas) 1/2 kg. de mozzarella de búfala D.o.p. con tomatitos datterini, aceite de oliva extra virgen, orégano y albahaca fresca | 

18,00 € |
| 70 | Burrata e Friarielli
Grellos Friarielli salteado con queso burrata y picatostes | 
14,00 € |
| 80 | Sauté de almejas finas
servido con picatostes aromatizados | 16,00 € |
| 90 | Ensalada de pulpo* con patatas
sazonada con una citronette de perejil | 12,00 € |

PRIMEROS PLATOS

- | | | | |
|------------|---|---|----------------|
| 100 | Ñoquis de patatas a la Sorrentina
Ñoquis caseros cocidas y sazonados con salsa de tomate, mozzarella fiordilatte, parmesano, albahaca |  | 10,00 € |
| 110 | Carbonara
Mezze maniche, tocino guanciaie, queso pecorino romano DOP, yema de huevo, pimienta negra | | 14,00 € |
| 120 | Cacio e Pepe
Mezze maniche, queso pecorino romano Dop, pimienta negra |  | 14,00 € |
| 130 | Scarpariello
Pasta con tomates amarillos y rojos, queso Pecorino Romano, queso Parmigiano Reggiano DOP y guindilla |  | 13,00 € |
| 140 | Lasaña
Hojaldre de pasta de huevo, fiordilatte y salsa de tomate con carne de vacuna | | 14,00 € |
| 150 | Ragù Bolognese
Pasta, carne de ternera, salsa de tomate, cebolla, zanahoria, apio, pimienta negra | | 14,00 € |
| 160 | Risotto alla Milanese
Arroz con azafrán, parmesano, cebolla |  | 18,00 € |

170 Scialatielli con almejas **21,00 €**

180 Paccheri con mariscos **22,00 €**

ENSALADAS

190 Tonnetto **12,00 €**

Ensalada mixta, atún Callipo,
aceitunas negras, tomates cherry

200 Caprese **12,00 €**

Mozzarella de búfala D.O.P. en
rodajas, tomates, orégano y aceite de
oliva virgen extra italiano








210 Insalata di Bresaola **12,00 €**

Rúcula, bresaola, escamas de
Parmigiano Reggiano DOP, citronette
de limón

220 Caesar Salad **12,00 €**

Tiras de pollo, picatostes, escamas de
Parmigiano Reggiano DOP, salsa César

GUARNICIONES




230	Verduras a la parrilla		6,00 €
240	Escarolas salteadas con ajo, aceite, aceitunas y alcaparras		6,00 €
250	Grelos Friarielli salteado con ajo, aceite y guindilla		6,00 €
260	Patatas fritas*		6,00 €
270	Patatas al horno		6,00 €

SEGUNDOS

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 280 | Albóndigas de salsa ragú napolitana
Carne de ternera, pan, queso
Parmigiano Reggiano Dop, salsa de
tomate | 11,00 € |
| 290 | Tiras de ternera
Tiras de ternera, rúcula, tomate
datterini y escamas de Parmesano | 16,00 € |
| 300 | Pollo a la parrilla en rodajas
con verduras y patatas al horno | 16,00 € |
| 310 | Chuleta a la Milanesa | 26,00 € |
| 320 | Entrecôte de ternera
250 gramos de carne de ternera
deshuesada servida con verduras de
temporada. Recomendado poco
cocida. | 22,00 € |
| 330 | Bacalao alla Luciana
Bacalao con tomates cherry, aceitunas
negras, alcaparras, ajo, aceite de oliva
virgen extra italiano, sal, perejil fresco | 22,00 € |
| 340 | Frito de Gambas y Calamares*
con ensalada mixta | 22,00 € |
| 350 | Pulpo* a la parrilla
servido sobre crema de patatas | 20,00 € |

PIZZAS

- | | | |
|--|--|----------------|
| 360 Casa Sorbillo |  | 14,00 € |
| mozzarella fiordilatte con la adición de leche de búfalo, tomate Bio, jamón crudo de Parma , burrata, aceite de oliva virgen extra italiano y albahaca | | |
| 370 Margherita |  | 9,40 € |
| mozzarella fiordilatte, tomate, aceite de oliva virgen extra, albahaca | | |
| 380 Margherita con Mozzaella doble |  | 11,00 € |
| mozzarella Fiordilatte, tomate, aceite de oliva virgen extra, albahaca | | |
| 390 Diavola | | 11,00 € |
| mozzarella fiordilatte con la adición de leche de búfalo, tomate Bio, salami picante, aceite de oliva virgen extra italiano y albahaca | | |
| 400 Salame Napoli | | 11,20 € |
| mozzarella fiordilatte con la adición de leche de búfalo, tomate Bio, salami de Nápoles, aceite de oliva virgen extra italiano | | |
| 410 Bufala | 
 | 13,00 € |
| mozzarella de búfala campana Dop, tomate bio, queso Parmigiano Reggiano (36 meses), aceite de oliva virgen extra Italiano y albahaca | | |

- | | | |
|------------|--|--|
| 420 | Salsiccia e Friarielli
Salchicha fresca de cerdo, Friarielli (grelos) salteados con guindilla, provola, aceite de oliva virgen extra italiano y albahaca | 13,40 € |
| 430 | Cotto e Funghi
mozzarella fiordilatte con la adición de leche de búfala, jamón cocido, setas, aceite de oliva virgen extra italiano, albahaca fresca | 14,20 € |
| 440 | Bufala, Cotto e Parmigiano
Mozzarella de búfala de Campania, jamón cocido Nacional, queso Parmigiano Reggiano DOP, aceite de oliva virgen extra Italiano y albahaca fresca |  14,40 € |
| 450 | Tonnetto
Cebolla, mozzarella de búfala de Campania, atún, polvo de aceitunas negras deshidratadas, hebras de apio |  14,00 € |
| 460 | Pesto e Pomodorini (Roberto Panizza) 
El Pesto Genovese fresco original "Fratelli Rossi" (con albahaca Genovés D.o.P), tomatitos frescos, provola ahumada | 12,50 € |
| 470 | Mortadella Bologna Igp "La Santo" Villani
Mortadela Bologna IGP, fiordilatte, pesto de pistacho, aceite de oliva virgen extra Italiano y albahaca | 13,00 € |

- 480 Prosciutto Crudo di Parma**  **13,90 €**
Jamón crudo de Parma D.O.P. (curado 18 meses), tomates cherry frescos, Provola ahumada, rúcula fresca, escamas de queso Parmigiano Reggiano (36 meses), aceite de oliva virgen extra italiano
- 490 Margherita Gialla “Massimo Bottura” (dedicado al Chef)**  **12,50 €**
Tomates amarillos del Vesubio, Provola, Conciato Romano (el queso más antiguo de Italia), aceite de oliva virgen extra italiano
- 495 Napoli** **11,40 €**
Tomate Bio, mozzarella fiordilatte de búfala, anchoas, alcaparras, orégano, aceite de oliva virgen extra italiano
- 500 Quattro Formaggi con Miele**  **14,00 €**
Ricotta fresca, mozzarella fiordilatte de búfala, escamas de Parmesano, Conciato Romano (el queso más antiguo de Italia), miel
- 510 Margherita e Crudo di Parma**  **13,00 €**
Tomate Bio, mozzarella fiordilatte, jamón crudo de Parma, aceite de oliva virgen extra italiano, albahaca fresca
- 520 Calzone con salami** **12,50 €**
Mozzarella fiordilatte con la adición de leche de búfalo, ricota, tomate Bio, salami de Nápoles, pimienta negra, aceite de oliva virgen extra italiano y albahaca

POSTRES

- 530 Tiramisú de Casa Sorbillo** **7,50 €**
Crema de mascarpone con galletas
Pavesini empapado en café de moka
- 550 Pastiera* Sal De Riso** **8,00 €**
Pastel de masa quebrada relleno de
crema de trigo y ricotta, huevos y
azahar
- 560 Ricotta y pera* Sal De Riso** **8,00 €**
Pastel de masa quebrada relleno de
crema de ricotta y trozos de pera
- 570 Delicia de limón* Sal De Riso** **8,00 €**
Bizcocho con crema de limón de
Amalfi cubierto con un glaseado de
crema de limón
- 580 Babà* Casa Infante** **7,50 €**
Bizcocho con sopa de Ron
- 590 Pastel de chocolate*** **7,50 €**
Pastel de chocolate con corazón blando
- 600 Cannolo Sbagliato** **7,50 €**
ricota, fruta confitada , trozos de
chocolate, galletas crujientes
- 610 Piña** **7,00 €**

BEBIDAS

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 620 | Agua natural "Panna"
45 cl. | 2,90 € |
| 630 | Agua con gas "San Pellegrino"
45 cl. | 2,90 € |
| 640 | Coca Cola / Fanta / Sprite
Coca Cola Zero / Té frío / Chinotto
33 cl. | 3,80 € |

CERVEZAS

650	Peroni Nastro Azzuro	
	20 cl	4,50 €
	40 cl	6,00 €
660	Sorbillo Nazionale Baladin	6,50 €
	<i>(100% italiana obtenida de materias primas nacionales)</i>	
	33 cl.	
670	Nastro Azzuro	6,00 €
	<i>(Italia Lager de calidad superior con exclusivo maíz local)</i>	
	50 cl	
680	Peroni Nastro Azzurro Zero	5,00 €
	<i>(Cerveza sin alcohol)</i>	
	33 cl.	
690	Peroni Gran Riserva Blanca	7,00 €
	<i>(Weizen)</i>	
	50 cl	
700	Peroni Gran Riserva Roja	6,50 €
	<i>(Ámbar pura malta 100% italiana)</i>	
	50 cl	
710	Peroni Doble Malta	7,00 €
	50 cl	

VINO CASA SORBILLO

720	Falaghina Casa Sorbillo	15,00 €
	75 cl	
730	Aglianico Casa Sorbillo	15,00 €
	75 cl	
740	Copa de Tinto	5,00 €
750	Copa de Blanco	5,00 €

VINOS BLANCOS

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

VINOS TINTOS

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 €

VINOS ESPUMOSOS

920	Perrier Jouet Champagne	90,00 €
930	Spumante Sorbillo Brut / Rosé	16,00 €
940	Franciacorta Brut Contadi Castaldi	30,00 €
950	Franciacorta Contadi Castaldi rosado	35,00 €
960	Bortolomiol Prosecco Valdobbiadene	22,00 €
970	Copa espumante Sorbillo	6,00 €

DIGESTIVOS Y CAFÉ

980	Limoncello Villa Massa	4,00 €
	Licor elaborado con limones de la península Sorrentina	
990	Nocillo "E Curti"	4,00 €
	Licor clásico hecho con nueces del Vesubio	
1010	Passito di Fiano Doc Mastroberardino	4,00 €
1020	Amaro Vivese	4,00 €
	Antiguo digestivo napolitano	
1030	Grappa blanca	4,00 €
	Nonino	
1040	Grappa de barrica	4,00 €
	Nonino	
1050	Café espresso	2,00 €
1060	Café descafeinado	2,50 €
1070	Aperol Spritz	8,00 €

***Estimado cliente,**

Le informamos que algunos productos pueden ser congelados en origen o congelados en el sitio (por abatimiento rápido de la temperatura) cumpliendo con los procedimientos de autocontrol según el reglamento CE 852/2004. Por lo tanto, lo invitamos a ponerse en contacto con el administrador de la sala para obtener toda la información relacionada con el producto que desea.

N.B.: algunos ingredientes podrían terminar o ser sustituidos. Nos disculpamos de antemano.

ESTIMADOS CLIENTES, con el fin de cumplir con el Reglamento 1169/2011 de la Unión Europea, en el que se establece la obligación de indicar la presencia de las 14 principales fuentes de nutrientes que producen alergias, rogamos contacten con nuestro director o jefe de sala para más información.

Cubiertos y Servicio

2,50 €