




POUR COMMENCER

- 10 Taralli y Vino espumoso** 12,00 €
4 Taralli poivrés aux amandes et 2
Verres de vin mousseux
- 20 Taralli & Spritz** 16,00 €
4 Taralli poivrés aux amandes et 2
Coupes de Spritz

ENTRÉES

- 30 Parmesane d'aubergines**  12,00 €
Aubergines, sauce tomate, parmesan,
fleur de lait , huile extra vierge d'olive
biologique, basilic frais
- 40 Jambon et Mozzarella**  12,00 €
Jambon cru de Parme et mozzarella
de bufflonne D.O.P.
- 50 Fleurs de courge**  10,00 €
Beignets de fleurs de courge farcies à
la ricotta, provola, poivre,
sel et sauce Sorbillo
- 51 Friture mixte** 12,00 €
(recommandée pour deux personnes)
2 croquettes de 100% pommes de
terre, 1 petite omelette de pâtes,
légumes au tempura

- | | | | |
|-----------|---|--|----------------|
| 52 | Calamars* frits | | 12,00 € |
| 53 | 3 Montanarine (Pizzas frites) | | 9,00 € |
| | 1 - tomates et parmesan | | |
| | 1 - pistou et tomate cerises | | |
| | 1 - tomates jaunes et anchois | | |
| 60 | Demi-Bufflonne |  | 18,00 € |
| | (recommandée pour deux personnes) |  | |
| | 1/2 kg de mozzarella de bufflonne | | |
| | D.o.p. aux tomates cerises, huile extra vierge d'olive, origan et basilic frais | | |
| 70 | Burrata e Friarielli |  | 14,00 € |
| | Fanes de navet poêlées, fromage burrata, croûtons de pain | | |
| 80 | Sauté de palourdes japonaises | | 16,00 € |
| | servi avec des croûtons aromatisés | | |
| 90 | Poulpe* et sa salade de pommes de terre | | 12,00 € |
| | assaisonné avec de la vinaigrette au persil | | |

PREMIERS PLATS

- | | | | |
|-----|--|---|---------|
| 100 | Gnocchis de pommes de terre à la Sorrentina
gnocchis faits maison cuits et assaisonnés à la sauce tomate, fleur de lait, parmesan, basilic | ✓ | 10,00 € |
| 110 | Carbonara
Mezze maniche, joue, pecorino romain Dop, jaune d'œuf, poivre noir | | 14,00 € |
| 120 | Cacio e Pepe
Mezze maniche, pecorino romain Dop et poivre noir | ✓ | 14,00 € |
| 130 | Scarpariello
Pâtes aux tomates cerises jaunes et rouges, pecorino romain, Parmesan Reggiano DOP et piment | ✓ | 13,00 € |
| 140 | Lasagne
Feuille de pâte à l'œuf, fleur de lait et sauce de tomate et de viande de bœuf | | 14,00 € |
| 150 | Ragù Bolognese
Pâtes, viande de bœuf, sauce tomate, oignon, carottes, céleri, poivre noir | | 14,00 € |
| 160 | Risotto à la Milanaise
Riz au safran, Parmesan Reggiano, oignon | ✓ | 18,00 € |

170 Scialatielli aux palourdes **21,00 €**

180 Paccheri aux fruits de mer **22,00 €**

SALADES

190 Tonnetto **12,00 €**

Salade composée, thon Callipo, olives noires, tomates cerises fraîches

200 Caprese **12,00 €**

Tranches de mozzarella de bufflonne D.O.P., tomates, origan et huile extra vierge italien






210 Insalata di Bresaola **12,00 €**

Roquette, bresaola, copeaux de Parmesan Reggiano dop, vinaigrette au citron

220 Caesar Salad **12,00 €**

Lanières de poulet, croûtons de pain, copeaux de Parmesan Reggiano dop, sauce César

ACCOMPAGNEMENTS

230	Légumes grillés		6,00 €
240	Escaroles poêlées à l'ail, huile, olives et câpres		6,00 €
250	Fanes de navet poêlées à l'ail, huile et piment		6,00 €
260	Frites*		6,00 €
270	Pommes de terre au four		6,00 €

SECONDS PLATS

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 280 | Boulettes à la sauce de viande à la napolitaine | 11,00 € |
| | Viande de bœuf, pain, parmesan reggiano dop, sauce tomate | |
| 290 | Lanières de bœuf | 16,00 € |
| | Lanières de bœuf à la roquette, tomates cerises et copeaux de parmesan | |
| 300 | Tranches de poulet grillé | 16,00 € |
| | avec des légumes et des pommes de terre au four | |
| 310 | Côtelette à la Milanaise | 26,00 € |
| 320 | Entrecôte de bœuf | 22,00 € |
| | 250 g de viande de bœuf désossée servie avec des légumes de saison. Cuisson recommandée: saignante. | |
| 330 | Morue alla Luciana | 22,00 € |
| | Morue aux tomates cerises, olives noires, câpres, ail, huile extra vierge italien, sel, persil frais | |
| 340 | Friture de calamars et gambas* | 22,00 € |
| | avec sa salade composée | |
| 350 | Poulpe* grillé | 20,00 € |
| | servi avec sa crème de pommes de terre | |

PIZZAS

- | | | |
|--|--|----------------|
| 360 Casa Sorbillo |  | 14,00 € |
| Fleur de lait ajoutée de lait de bufflonne, tomate biologique, jambon cru de Parme, burrata, huile extra vierge d'olive italien et basilic | | |
| 370 Margherita |  | 9,40 € |
| fleur de lait, tomate, huile extra vierge d'olive, basilic | | |
| 380 Margherita et Double Mozzarella |  | 11,00 € |
| fleur de lait, tomate, huile extra vierge d'olive, basilic | | |
| 390 Diavola | | 11,00 € |
| Fleur de Lait ajoutée de lait de bufflonne, tomate biologique, saucisson piquant, huile extra vierge d'olive italien et basilic | | |
| 400 Salame Napoli | | 11,20 € |
| Fleur de lait ajoutée de lait de bufflonne, tomate biologique, saucisson Napoli, huile extra vierge d'olive italien | | |
| 410 Bufala | 
 | 13,00 € |
| Mozzarella de bufflonne campanienne Dop, tomate biologique, Parmesan Reggiano (36 mois), huile extra vierge d'olive italien et basilic | | |

- | | | |
|------------|--|--|
| 420 | Salsiccia e Friarielli
Saucisse fraîche de porc, anes de navet poêlées au piment, provola, huile extra vierge d'olive italien, basilic | 13,40 € |
| 430 | Cotto e Funghi
Fleur de lait ajoutée de lait de bufflonne, jambon cuit, champignons, huile extra vierge d'olive italien et basilic frais | 14,20 € |
| 440 | Bufala, Cotto e Parmigiano
Mozzarella de bufflonne campanienne, jambon cuit Nationale, Parmesan Reggiano DOP, huile extra vierge d'olive italien et basilic frais |  14,40 € |
| 450 | Tonnetto
Oignon, mozzarella de bufflonne campanienne, thon, poudre d'olives noires séchées, lanières de céleri |  14,00 € |
| 460 | Pesto e Pomodorini (Roberto Panizza) 
L'originel Pistou Frais Génois "Fratelli Rossi" (avec Basilic Génois D.o.P.), tomates cerises fraîches, provola fumée | 12,50 € |
| 470 | Mortadella Bologna Igp "La Santo" Villani
Mortadelle Bologna Igp, fleur de lait, pistou de pistache, huile extra vierge d'olive italien, basilic | 13,00 € |

- 480 Prosciutto Crudo di Parma**  **13,90 €**
Jambon cru de Parme D.O.P. (Affiné 18 mois), tomates cerises fraîches, Provola fumée, roquette fraîche, copeaux de Parmesan Reggiano (36 mois), huile extra vierge d'olive italien
- 490 Margherita Gialla “Massimo Bottura” (dédiée au Chef)**  **12,50 €**
Filets de tomates cerises jaunes du Vésuve, Provola, Conciato Romano (le fromage le plus ancien d'Italie), huile extra vierge d'olive italien
- 495 Napoli** **11,40 €**
Tomate biologique, fleur de lait de bufflonne, anchois, câpres, origan, huile extra vierge italien
- 500 Quattro Formaggi con Miele**  **14,00 €**
Ricotta fraîche, fleur de lait de bufflonne, copeaux de Parmesan, Conciato Romano (le fromage le plus ancien d'Italie), miel
- 510 Margherita e Crudo di Parma**  **13,00 €**
Tomate biologique, fleur de lait, jambon cru de Parme, huile extra vierge d'olive Italien, basilic frais
- 520 Calzone al salame** **12,50 €**
Fleur de lait ajoutée de lait de bufflonne, ricotta, tomate biologique, saucisson Napoli, poivre noir, huile extra vierge d'olive italien et basilic

DESSERTS

- 530 Tiramisu de Maison Sorbillo** 7,50 €
Crème au mascarpone avec ses biscuits Pavesini imbibés dans du café frais de moka
- 550 Pastiera* Sal De Riso** 8,00 €
Gâteau de pâte sablée farcie à la crème au blé et à la ricotta, Œufs et fleur d'orange
- 560 Ricotta et poire* Sal De Riso** 8,00 €
Gâteau de pâte sablée farcie à la crème de ricotta et morceaux de poire
- 570 Délice au citron* Sal De Riso** 8,00 €
Génoise à la crème de citron de la Côte couverte de glace de crème au citron
- 580 Baba* Casa Infante** 7,50 €
Génoise baignée au Rhum
- 590 Petit gâteau au chocolat*** 7,50 €
Petit gâteau au chocolat au cœur tendre
- 600 Cannolo Sbagliato** 7,50 €
Ricota, fruits confits, pépites de chocolat, gaufrette croustillante
- 610 Ananas** 7,00 €

BOISSONS

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 620 | Eau naturelle "Panna" | 2,90 € |
| | 45 cl | |
| 630 | Eau gazeuse "San Pellegrino" | 2,90 € |
| | 45 cl | |
| 640 | Coca Cola / Fanta / Sprite | 3,80 € |
| | Coca Cola Zero / Thé glacé / Chinotto | |
| | 33 cl | |

BIÈRES

650	Peroni Nastro Azzurro à la pression	
	20 cl	4,50 €
	40 cl	6,00 €
660	Sorbillo Nazionale Baladin	6,50 €
	<i>(100% italienne, obtenue à partir de matières premières nationales)</i>	
	33 cl	
670	Peroni Nastro Azzurro	6,00 €
	<i>(Lager Italienne de qualité supérieure avec maïs exclusif du pays)</i>	
	50 cl	
680	Peroni Nastro Azzurro Zero	5,00 €
	<i>(bière sans alcool)</i>	
	33 cl	
690	Peroni Gran Riserva Blanche	7,00 €
	<i>(Weizen)</i>	
	50 cl	
700	Peroni Gran Riserva Rouge	6,50 €
	<i>(Pur Malt 100% ambrée italienne)</i>	
	50 cl	
710	Peroni Double Malt	7,00 €
	50 cl	

VIN MAISON

SORBILLO

720	Falaghina Casa Sorbillo	15,00 €
	75 cl	
730	Aglianico Casa Sorbillo	15,00 €
	75 cl	
740	Coupe de Vin Rouge	5,00 €
750	Coupe de Vin Blanc	5,00 €

VINS BLANCS

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 €

VINS ROUGES

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 €

VINS MOUSSEUX

920	Perrier Jouet Champagne	90,00 €
930	Spumante Sorbillo Brut / Rosé	16,00 €
940	Franciacorta Brut Contadi Castaldi	30,00 €
950	Franciacorta Contadi Castaldi rosé	35,00 €
960	Bortolomiol Prosecco Valdobbiadene	22,00 €
970	Coupe de Vin Mousseux Sorbillo	6,00 €

AMERS ET LIQUEURS

980	Limoncello Villa Massa	4,00 €
	Liqueur faite avec les citrons de la péninsule Sorrentine	
990	Nocillo "E Curti"	4,00 €
	Liqueur classique faite avec les noix du Vésuve	
1010	Passito di Fiano Doc Mastroberardino	4,00 €
1020	Amaro Vivese	4,00 €
	Ancien amer napolitain	
1030	Grappa blanche	4,00 €
	Nonino	
1040	Grappa Barrique	4,00 €
	Nonino	
1050	Café espresso	2,00 €
1060	Café décaféiné	2,50 €
1070	Aperol Spritz	8,00 €

***Cher client,**

Nous vous informons que certains produits peuvent être congelés à l'origine ou congelés sur place (par refroidissement rapide) dans le respect des procédures d'autocontrôle conformément au règlement CE 852/2004. Nous vous invitons donc à contacter le responsable de salle pour toutes les informations relatives au produit que vous souhaitez.

N.B. Certains ingrédients pourraient terminer ou être remplacés. Nous nous excusons par avance.

CHER CLIENT, Conformément au règlement du Parlement européen 1169/2011, selon lequel on doit indiquer la présence des 14 allergènes principaux, veuillez demander à notre Directeur ou Chef de Salle qui seront heureux de vous donner toutes les informations nécessaires.

Couvert et Service

2,50 €