




ACCOGLIENZA




- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 10 | Taralli & Bollicine | 12,00 € |
| | 4 Taralli pepati con mandorle e 2 Flute di bollicine | |
| 20 | Taralli & Spritz | 16,00 € |
| | 4 Taralli pepati con mandorle e 2 Aperol Spritz | |


ANTIPASTI

- | | | | |
|-----------|---|---|----------------|
| 30 | Parmigiana di melanzane |  | 12,00 € |
| | Melanzane fritte e messe in teglia alla parmigiana (sovrapposte incrociate). Aggiungiamo pomodoro, Parmigiano Reggiano Dop, fiordilatte, olio evo italiano e basilico | | |
| 40 | Prosciutto e mozzarella |  | 12,00 € |
| | Prosciutto crudo di Parma Dop e mozzarella di bufala campana dop | | |
| 50 | Fiori di zucca |  | 10,00 € |
| | Ripieni con ricotta, provola, pepe, sale e serviti con salsa Sorbillo | | |



- | | | | |
|-----------|--|---|----------------|
| 51 | I Fritti
(consigliato per 2 persone)
2 crochè (100% patate, 1 frittatina
con pasta di Gragnano, verdure in
tempura | | 12,00 € |
| 52 | Calamaretti fritti* | | 12,00 € |
| 53 | Tris di Montanarine
1 - pomodoro e parmigiano
1 - pesto e pomodorini
1 - pomodoro giallo e acciughe | | 9,00 € |
| 60 | Mezza bufala Dop
(consigliato per 2 persone) 500 gr di
mozzarella di bufala campana Dop con
pomodori datterini, olio evo italiano,
origano, basilico fresco | 
 | 18,00 € |
| 70 | Burrata e Friarielli
Friarielli saltati in padella, burrata e
chips di pane aromatizzato |  | 14,00 € |
| 80 | Sauté di vongole veraci
servita con crostini aromatizzati | | 16,00 € |
| 90 | Polpo* con patate all'insalata
condito con una citronette al
prezzemolo | | 12,00 € |

PRIMI






- | | | | |
|------------|--|---|----------------|
| 100 | Gnocchi alla Sorrentina |  | 10,00 € |
| | Gnocchi di patate serviti con salsa di pomodoro, fiordilatte, Parmigiano Reggiano Dop e basilico | | |
| 110 | Carbonara | | 14,00 € |
| | Mezze maniche, guanciale, pecorino romano Dop, tuorlo d'uovo, pepe nero | | |
| 120 | Cacio e Pepe |  | 14,00 € |
| | Mezze maniche, pecorino romano Dop, pepe nero | | |
| 130 | Scarpariello |  | 13,00 € |
| | La Ricetta dei Quartieri spagnoli di Napoli con una piccola variante. Ziti con pomodorini gialli e rossi, Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano DOP e peperoncino | | |
| 140 | Lasagna | | 14,00 € |
| | Pasta all'uovo condita con ragù di pomodoro, carne di manzo trita e fiordilatte | | |
| 150 | Ragù Bolognese | | 14,00 € |
| | Pasta, carne di manzo, passata di pomodoro, cipolle, carote, sedano, pepe nero | | |

- | | | | |
|------------|--|---|----------------|
| 160 | Risotto alla Milanese |  | 18,00 € |
| | Riso con zafferano, parmigiano reggiano, cipolla | | |
| 170 | Scialatielli alle vongole | | 21,00 € |
| | Un classico intramontabile della cucina di mare italiana. Non poteva | | |
| 180 | Paccheri allo Scoglio | | 22,00 € |
| | Tutto il sapore del mare in un unico piatto. | | |

INSALATE

- | | | | |
|------------|---|--|----------------|
| 190 | Tonnetto | | 12,00 € |
| | Insalata mista, tonnetto Callipo, olive nere, pomodorini freschi | | |
| 200 | Caprese | 
 | 12,00 € |
| | Tagliata di mozzarella di bufala campana D.O.P., pomodoro, origano, olio extra vergine d'oliva italiano | | |
| 210 | Insalata di Bresaola | | 12,00 € |
| | Rucola, bresaola, scaglie di Parmiginao Reggiano dop, citronette al limone | | |
| 220 | Caesar Salad | | 12,00 € |
| | Straccetti di pollo, crostini di pane, scaglie di Parmigiano Reggiano dop, salsa caesar | | |

CONTORNI




230	Verdure grigliate		6,00 €
240	Scarole saltate in padella con aglio, olio, olive e capperi		6,00 €
250	Friarielli saltati in padella con aglio, olio e peperoncino		6,00 €
260	Patate fritte*		6,00 €
270	Patate al forno		6,00 €

SECONDI

- | | |
|--|----------------|
| 280 Polpette al ragù | 11,00 € |
| Carne di manzo, pane e Parmigiano Reggiano Dop affogata nel sugo di pomodoro | |
| 290 Straccetti di Manzo | 16,00 € |
| Straccetti di manzo, rucola, pomodorini datterini e scaglie di Parmigiano | |
| 300 Tagliata di Pollo alla Griglia | 16,00 € |
| Servita con verdure e patate al forno | |
| 310 Cotoletta alla Milanese | 26,00 € |
| Un classico. Tradizione e Innovazione. | |
| 320 Entrecôte di Manzo | 22,00 € |
| 250 grammi di carne di manzo disossata servita con verdure di stagione. Consigliata al sangue. | |
| 330 Baccalà alla Luciana | 22,00 € |
| Baccalà con pomodorini, olive nere, capperi, aglio, olio evo italiano, sale, prezzemolo fresco | |
| 340 Frittura Gamberi e Calamari* | 22,00 € |
| Serviti con insalata mista | |
| 350 Polpo* alla Griglia | 20,00 € |
| Servito su crema di patate | |



LE PIZZE CONSIGLIATE DI CASA

SORBILLO

- | | | |
|---|---|----------------|
| 360 Casa Sorbillo |  | 14,00 € |
| Fiordilatte con aggiunta di latte di bufala, ombra di pomodoro bio, prosciutto crudo di Parma dop "Villani", burrata, olio evo italiano, basilico | | |
| 370 Margherita |  | 9,40 € |
| Fiordilatte "Latteria Sorrentina", pomodoro bio, olio evo italiano e basilico fresco | | |
| 380 Margherita Doppia Mozzarella |  | 11,00 € |
| Fiordilatte "Latteria Sorrentina", pomodoro bio, olio evo italiano e basilico fresco | | |
| 390 Diavola | | 11,00 € |
| Fiordilatte con aggiunta di latte di bufala, pomodoro bio, salame piccante, olio evo italiano e basilico fresco | | |
| 400 Salame Napoli | | 11,20 € |
| Pomodoro bio, salame artigianale Napoli "Villani", fiordilatte con aggiunta di latte di bufala, olio evo italiano | | |

- | | | | |
|------------|--|--|----------------|
| 410 | Bufala
Mozzarella di bufala campana Dop,
pomodoro bio, Parmigiano Reggiano
"Malandrone 1477" (36 mesi), olio
evo italiano e basilico fresco | 
 | 13,00 € |
| 420 | Salsiccia e Friarielli
Salsiccia fresca di maiale, friarielli
saltati in padella con peperoncino,
provola affumicata, olio evo italiano e
basilico fresco | | 13,40 € |
| 430 | Cotto e Funghi
Fiordilatte con aggiunta di latte di
bufala, prosciutto cotto Nazionale
Villani, funghi, olio evo italiano e
basilico fresco | | 14,20 € |
| 440 | Bufala, Cotto e Parmigiano
Mozzarella di bufala campana,
prosciutto cotto Nazionale,
Parmigiano Reggiano (36 mesi) , olio
evo italiano e basilico fresco |  | 14,40 € |
| 450 | Tonnetto
Mozzarella di bufala campana, tonno,
cipolla ramata, olive nere essiccate,
filamenti di sedano |  | 14,00 € |
| 460 | Pesto e Pomodorini (Roberto Panizza)
L'originale Pesto fresco Genovese
"Rossi 1947" (Basilico Genovese DOP),
pomodorini freschi, provola affumicata |  | 12,50 € |

- 470 Mortadella Bologna Igp "La Santo" Villani** **13,00 €**
Mortadella Bologna Igp "Lo Santo" Villani in vescica naturale legata a mano e cotta lentamente come da tradizione, fiordilatte "Latteria Sorrentina", pesto di pistacchio, olio evo italiano e basilico
- 480 Prosciutto Crudo di Parma**  **13,90 €**
Prosciutto crudo di Parma D.O.P. (Stagionato 18 mesi), pomodorini freschi, provola affumicata, rucola fresca, scaglie di Parmigiano Reggiano "Malandrone 1477" (36mesi), olio evo italiano
- 490 Margherita Gialla "Massimo Bottura" (dedicata allo Chef)**  **12,50 €**
Pomodorini gialli del Vesuvio, provola, Conciato Romano (il formaggio più antico d'Italia), olio evo italiano
- 495 Napoli** **11,40 €**
Pomodoro bio, fiordilatte con aggiunta di latte di bufala, alici, capperi, origano, olio evo italiano

- 500 Quattro Formaggi con Miele**  **14,00 €**
Ricotta fresca, fiordilatte con aggiunta di latte di bufala, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP “Malandrone 1477”, Conciato Romano (il formaggio più antico d’Italia), miele
- 510 Margherita e Crudo di Parma**  **13,00 €**
Pomodoro bio, fiordilatte “Latteria Sorrentina”, prosciutto crudo di Parma, olio evo italiano, basilico fresco
- 520 Ripieno Classico al Salame** **12,50 €**
Pomodoro Bio, fiordilatte con aggiunta di latte di bufala, ricotta fresca, salame Napoli “Villani”, pepe nero, olio evo italiano, basilico

DOLCI & FRUTTA

530	Tiramisù di Casa Sorbillo	7,50 €
550	Pastiera* di Sal de Riso	8,00 €
560	Ricotta e pera* Sal De Riso	8,00 €
570	Delizia a limone* di Sal De Riso	8,00 €
580	Babà* di Casa Infante	7,50 €
590	Tortino al Cioccolato* Soufflé al cioccolato con cuore morbido	7,50 €
600	Cannolo Sbagliato Crema di ricotta, Frutta candita, Gocce di cioccolato serviti con pezzi di cialda croccante	7,50 €
610	Tagliata di ananas	7,00 €

BIBITE

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 620 | Acqua naturale Panna
45 cl. | 2,90 € |
| 630 | Acqua frizzante San Pellegrino
45 cl. | 2,90 € |
| 640 | Coca Cola / Fanta / Sprite
Coca Cola Zero / The freddo al limone
o alla pesca / Chinotto Lurisia
33 cl. | 3,80 € |

BIRRE

650	Peroni Nastro Azzurro alla spina	
	20 cl	4,50 €
	40 cl	6,00 €
660	Sorbillo Nazionale Baladin	6,50 €
	<i>(100% Italiana ottenuta da materie prime nazionali)</i>	
	33 cl.	
670	Peroni Nastro Azzurro	6,00 €
	<i>(Italia lager di qualità superiore con esclusivo mais nostrano)</i>	
	50 cl	
680	Peroni Nastro Azzurro Zero	5,00 €
	<i>(Senza alcool)</i>	
	33 cl.	
690	Peroni Gran Riserva Bianca	7,00 €
	<i>(Weizen)</i>	
	50 cl	
700	Peroni Gran Riserva Rossa	6,50 €
	<i>(Ambrata puro malto 100% italiano)</i>	
	50 cl	
710	Peroni Doppio Malto	7,00 €
	50 cl	

VINO CASA SORBILLO

720	Falaghina Casa Sorbillo	15,00 €
	75 cl	
730	Aglianico Casa Sorbillo	15,00 €
	75 cl	
740	Calice Rosso	5,00 €
750	Calice Bianco	5,00 €

VINI BIANCHI

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 €

VINI ROSSI

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 €

BOLLICINE

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

LIQUORI E CAFFÈ

980	Limoncello Villa Massa di Sorrento	4,00 €
990	Nocillo "'E Curti" con noci del Vesuvio	4,00 €
1010	Passito di Fiano Doc Mastroberardino	4,00 €
1020	Amaro Vivese Napoli	4,00 €
1030	Grappa bianca Nonino	4,00 €
1040	Grappa Barrique Nonino	4,00 €
1050	Caffè	2,00 €
1060	Decaffeinato	2,50 €
1070	Aperol Spritz	8,00 €

***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.

N.B.: alcuni ingredienti potrebbero terminare o essere sostituiti. Ci scusiamo anticipatamente.

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.

Coperto e Servizio

2,50 €