




Для начала

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 10 | Таралли & Игристое вино
4 шт таралли с перцем и миндалем
и 2 флюте игристого вина | 12,00 € |
| 20 | Таралли & Спритц
4 шт таралли с перцем и миндалем
и 2 бокала Спритц | 16,00 € |


ЗАКУСКИ

- | | | |
|-----------|---|--|
| 30 | Баклажаны пармиджана
баклажаны, помидоры, пармезан,
фиордилатте, органическое
оливковое масло первого отжима,
свежий базилик |  12,00 € |
| 40 | Прошутто и Моцарелла
Прошутто крудо из Пармы и
Моцарелла Буффало D.O.P. |  12,00 € |
| 50 | Цветы тыквы
жареные цветы кабачка в кляре,
фаршированные рикоттой, провола,
перец,
соль и соус Sorbillo |  10,00 € |


- | | | | |
|-----------|--|--|----------------|
| 51 | Жареный мист
(рекомендуется для 2-х человек)
2 картофельных (100%) крокеты, 1
омлет с макаронами, овощи в
темпуре | | 12,00 € |
| 52 | Жареные кальмары* | | 12,00 € |
| 53 | 3 Montanarine (Жаренная пицца)
1 - помидорами и Пармиджано
Реджано
1 - песто и помидоры черри
1 - желтые помидоры и анчоусы | | 9,00 € |
| 60 | Половина порции сыра моцарелла
(рекомендуется для 2-х человек) 1/2
кг. Моцарелла ди буффало D.o.p.,
свежие томаты черри, оливковое
масло Evo, орегано и свежий
базилик | 
 | 18,00 € |
| 70 | Burrata e Friarielli
Фриариелли, сыром буррата и
грёнками |  | 14,00 € |
| 80 | Соте с моллюсками
подаётся с ароматными грёнками | | 16,00 € |
| 90 | Осьминог * с салатом из картофеля
с цитронеттой из петрушки | | 12,00 € |

ПЕРВЫЕ БЛЮДА






- | | | | |
|-----|---|---|---------|
| 100 | Картофельные ньокки алла Sorrentina
домашние ньокки, приготовленные и приправленные томатным соусом, сыр фиордилатте, пармезан, базилик | ✓ | 10,00 € |
| 110 | Carbonara
Mezze maniche, бекон, пекорино романо DOP, яичный желток, черный перец | | 14,00 € |
| 120 | Cacio e Pepe
Mezze maniche, пекорино романо DOP, перец черный | ✓ | 14,00 € |
| 130 | Scarpariello
Паста с желтыми и красными помидорами, сыр пекорино романо, пармиджано реджано DOP и перцем чили | ✓ | 13,00 € |
| 140 | Лазанья
слоеная паста яичная, фиор ди латте, томатный соус и говяжий | | 14,00 € |
| 150 | Ragù Bolognese
Паста, говядина, томатный соус, лук, морковь, сельдерей, черный перец | | 14,00 € |

- | | | | |
|------------|---|---|----------------|
| 160 | Risotto alla Milanese |  | 18,00 € |
| | Рис с шафраном, сыр Пармезан, лук | | |
| 170 | Макароны Scialatielli с моллюсками | | 21,00 € |
| 180 | Паккери с морепродуктами | | 22,00 € |

САЛАТЫ

- | | | |
|---|--|----------------|
| 190 Tonnetto | | 12,00 € |
| Смешанный салат, тунец Каллипо, черные оливки, свежие помидоры черри | | |
| 200 Caprese | 
 | 12,00 € |
| Нарезанная моцарелла буффала D.O.P., помидорами, орегано и итальянское оливковое масло первого отжима | | |
| 210 Insalata di Bresaola | | 12,00 € |
| Руккола, брезаола, хлопья Пармиджано Реджано DOP, лимонный цитронет | | |
| 220 Caesar Salad | | 12,00 € |
| Куриные мясо полосками, гренки, хлопья Пармиджано Реджано DOP, соус Цезарь | | |


Гарниры

- | | | | |
|-----|--|---|--------|
| 230 | Овощи на гриле |  | 6,00 € |
| 240 | Эндивий, обжаренный с чесноком, маслом, оливками и каперсами |  | 6,00 € |
| 250 | Фриариелли, обжаренные с чесноком, маслом и перцем чили |  | 6,00 € |
| 260 | Картофель-фри* |  | 6,00 € |
| 270 | Печеный картофель |  | 6,00 € |



Вторые блюда

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 280 | Фрикадельки с неаполитанским рагу | 11,00 € |
| | Говядина, Хлеб, Пармиджано
Реджано, томатный соус | |
| 290 | Полоски из говядины | 16,00 € |
| | Полоски из говядины, руккола,
помидоры черри, помидоры
даттерини и хлопья пармезана | |
| 300 | Нарезанная курица-гриль | 16,00 € |
| | с овощами и печеным картофелем | |
| 310 | Отбивная по-милански | 26,00 € |
| 320 | Антрекот из говядины | 22,00 € |
| | 250 г говядины без костей подается
с сезонными овощами.
Рекомендуется подавать антрекот с
кровью. | |
| 330 | Треска "alla Luciana" | 22,00 € |
| | треска с помидорами черри,
маслинами, каперсами, чесноком,
итальянским оливковым маслом,
солью, свежей петрушкой | |
| 340 | Жареные Креветки и Кальмары* | 22,00 € |
| | с салатом Микс | |
| 350 | Осьминог на гриле* | 20,00 € |
| | Подается на крем из картофеля | |

Пиццы

- | | | |
|---|--|----------------|
| 360 Casa Sorbillo |  | 14,00 € |
| Сыр фиор ди латте с добавлением сыра латте буффала, органический помидор, Прошутто крудо ди Парма, буррата, масло первого отжима, базилик | | |
| 370 Margherita |  | 9,40 € |
| сыр фиордилатте, помидор, масло первого отжима, базилик | | |
| 380 Margherita с двойная моцарелла |  | 11,00 € |
| сыр фиордилатте, помидор, масло первого отжима, базилик | | |
| 390 Diavola | | 11,00 € |
| Сыр фиор ди латте с добавлением сыра латте буффала, органический помидор, острая салями, масло первого отжима, базилик | | |
| 400 Salame Napoli | | 11,20 € |
| Сыр фиор ди латте с добавлением сыра латте буффала, органические помидоры, салями неаполитанская, масло первого отжима | | |
| 410 Bufala | 
 | 13,00 € |
| Сыр Буффала из Кампании, помидор, пармезан Реджано (36 мес.), масло первого отжима, базилик | | |

- 420 Salsiccia e Friarielli** **13,40 €**
Колбаса из свежей свинины,
жареные фриариелли с перцем
чили, провола, масло первого
отжима, базилик
- 430 Cotto e Funghi** **14,20 €**
Фиордилатте с добавлением
молока буйволиц, ветчины вареной,
грибов, оливкового масла, свежего
базилика.
- 440 Bufala, Cotto e Parmigiano**  **14,40 €**
Моцарелла буффала из Кампании,
национальная вареная ветчина,
пармезан Реджано, итальянское
масло и свежий базилик
- 450 Tonnetto**  **14,00 €**
Лук, моцарелла буффало из
Кампании, тунец, сушеные черные
оливки, стебли сельдерея
- 460 Pesto e Pomodorini (Roberto Panizza)**  **12,50 €**
Оригинальный свежий песто
Дженовезе “Fratelli Rossi” (с
базиликом Дженовезе D.o.P),
свежие помидоры черри, копченый
сыр провола из смешанного молока
Буффало

- 470 Mortadella Bologna Igp “La Santo” Villani** **13,00 €**
Мортаделла Болонья, сыр фиор ди латте, фисташковое песто, масло первого отжима, базилик
- 480 Prosciutto Crudo di Parma**  **13,90 €**
Прошутто крудо ди Парма D.O.P. (выдержка 18 месяцев), свежие помидоры черри, копченый сыр провола, свежая руккола, тертый сыр Пармиджано Реджано (36 мес.), Итальянское оливковое масло первого отжима
- 490 Margherita Gialla “Massimo Bottura” (посвященно шеф-повару)**  **12,50 €**
желтые помидоры с Везувия , сыр проволоне, сыр Conciato Romano (самый старый сыр в Италии), итальянское оливковое масло первого отжима
- 495 Napoli** **11,40 €**
органические помидоры, моцарелла фиордилатте Буффала, анчоусы, каперсами, орегано, итальянским оливковым маслом

- 500 Quattro Formaggi con Miele**  **14,00 €**
Свежая рикотта, моцарелла
фиордилатте Буффала, хлопья
пармезана, Conciato Romano (самый
старый сыр в Италии), мед
- 510 Margherita e Crudo di Parma**  **13,00 €**
органические помидоры,
моцарелла фиордилатте, Прешутто
крудо ди Парма, итальянское
оливковое масло экстра , свежий
- 520 Кальцоне с салями** **12,50 €**
Сыр фиор ди латте с добавлением
сыра латте буффала, рикотта,
органические помидоры, салями
неаполитанская, черный перец,
масло первого отжима, базилик

ДЕСЕРТЫ

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 530 | Домашний тирамису от Sorbillo | 7,50 € |
| | Крем маскарпоне с печеньем павезини пропитанным свежеприготовленным кофе | |
| 550 | Pastiera* Sal De Riso | 8,00 € |
| | Торт из песочного теста с начинкой из пшеничного крема с рикоттой, яйцо и цветы апельсина | |
| 560 | Рикотта с грушей* Sal De Riso | 8,00 € |
| | Пирог из песочного теста с кремовой начинкой из рикотты с кусочками груши | |
| 570 | Лимонный восторг* Sal De Riso | 8,00 € |
| | Бисквит с лимонным кремом и покрытый лимонной кремовой глазурью | |
| 580 | Ромовая баба* Casa Infante | 7,50 € |
| | Бисквит с ромовой пропиткой | |
| 590 | Шоколадный торт* | 7,50 € |
| | Шоколадный торт с мягким центром | |
| 600 | Cannolo Sbagliato | 7,50 € |
| | рикотта, цукаты, шоколадная стружка, хрустящая вафля | |
| 610 | Ананас | 7,00 € |

НАПИТКИ

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 620 | Вода натуральная "Panna"
0,45 л | 2,90 € |
| 630 | Вода газированная "San Pellegrino"
0,45 л | 2,90 € |
| 640 | Coca Cola / Fanta / Sprite
Coca Cola Zero / Холодный чай /
Chinotto
0,33 л | 3,80 € |

ПИВО

650	Peroni Nastro Azzurro em chope	
	0,2 л	4,50 €
	0,4 л	6,00 €
660	Sorbillo Nazionale Baladin	6,50 €
	(100% итальянское, полученное из отечественного сырья)	
	0,33 л	
670	Peroni Nastro Azzuro	6,00 €
	(Итальянский лагер высшего качества с эксклюзивной кукурузой Нострано)	
	0,5 л	
680	Peroni Nastro Azzurro Zero	5,00 €
	(безалкогольное пиво)	
	0,33 л	
690	Peroni Gran Riserva Бьянка	7,00 €
	(Weizen)	
	0,5 л	
700	Peroni Gran Riserva красное	6,50 €
	(Янтарный Чистый Солод 100% итальянский)	
	0,5 л	
710	Peroni Двойной хмель	7,00 €
	0,5 л	

ВИНО ОТ РЕСТОРАНА SORBILLO

720	Falanghina Casa Sorbillo	15,00 €
	0,75 л	
730	Aglianico Casa Sorbillo	15,00 €
	0,75 л	
740	Бокал красного вина	5,00 €
750	Бокал белого вина	5,00 €

ВИНО БЕЛОЕ

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 €

КРАСНОЕ ВИНО

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 €

ИГРИСТЫХ ВИНО

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

ГОРЬКИЕ И КОФЕ

980	Limoncello Villa Massa	4,00 €
	ликер из лимонов с полуострова Сорренто	
990	Nocillo "E Curti"	4,00 €
	классический ликер с грецкими орехами с Везувия	
1010	Passito di Fiano Doc Mastroberardino	4,00 €
1020	Amaro Vivese	4,00 €
	неаполитанский горький	
1030	Белая граппа	4,00 €
	Nonino	
1040	Граппа бочковая	4,00 €
	Nonino	
1050	Кофе эспрессо	2,00 €
1060	Кофе без кофеина	2,50 €
1070	Aperol Spritz	8,00 €

***Уважаемый клиент,**

Информируем вас о том, что некоторые продукты могут быть заморожены в месте происхождения или в ресторане (путем быстрого шокового охлаждения) в соответствии с процедурами самоконтроля в соответствии с регламентом ЕС 852/2004. Поэтому мы приглашаем вас связаться с работником ресторана для получения всей информации, касающейся желаемого продукта.

Примечание: некоторые ингредиенты или продукты могут заканчиваться или заменяться.

Уважаемый клиент, в целях соблюдения положений Регламента Евросоюза 1169/2011, в соответствии с которым мы должны указать 14 основных источников пищевых аллергенов. Пожалуйста, свяжитесь с нашим директором или главным по залу официантом, которые будут рады предоставить вам всю необходимую информацию.

Сервировка стола и обслуживание

2,50 €