

ZUM BEGINNEN

- | | | | |
|-----------|---|--|----------------|
| 10 | Taralli & Sekt | | 12,00 € |
| | 4 pfeffrige Taralli mit Mandeln und 2 Sektflöte | | |
| 20 | Taralli & Spritz | | 16,00 € |
| | 4 pfeffrige Taralli mit Mandeln und 2 Spritz | | |

VORSPEISEN


- | | | | |
|-----------|--|---|----------------|
| 30 | Auberginen Auflauf Parmigiana |  | 12,00 € |
| | Auberginen, Tomate, Parmesan Käse, Fiordilatte Käse, bio natives Olivenöl extra, frisches Basilikum | | |
| 40 | Schinken und mozzarella |  | 12,00 € |
| | Parmaschinken und Büffelmozzarella g.U | | |
| 45 | Mozzarella in Carozza | | 7,50 € |
| | Fiordilatte-Käse mit Büffelmilch, hausgemachtes Brot, Mehl, Eier, Salz, Pfeffer | | |
| 50 | Zucchini Blüten |  | 10,00 € |
| | Frittierte Zucchini Blüten in Backteig gefüllt mit Ricotta Käse, Provola Käse, Pfeffer, Salz und Sorbillo Soße | | |

- | | | |
|-----------|---|---|
| 51 | Gemischt frittiertes Gericht
(für 2 Personen geeignet)
2 Kartoffelkroketten, 1 Frittata aus
Pasta, Gemüse in Tempura | 12,00 € |
| 52 | Gebratene Tintenfische* | 12,00 € |
| 53 | 3 Montanarine (Gebratene Pizzen)
1 - Tomate und Parmigiano Käse
1 - Pesto und Kirschtomaten
1 - Gelbe Tomaten und Sardellen | 9,00 € |
| 60 | Halbe Büffelmozzarella
(für 2 Personen geeignet) 1/ 2 kg.
Büffelmozzarella mit Kirschtomaten,
nativem Olivenöl extra, Oregano und
frischem Basilikum | 


18,00 € |
| 70 | Burrata e Friarielli
Angebratener Stängelkohl mit Burrata-
Käse und Brot Croutons | 
14,00 € |
| 80 | Sautierte Venusmuscheln
serviert mit aromatisierten Croutons | 16,00 € |
| 90 | Krake* mit Kartoffeln in Salat
gewürzt mit Petersilie-Citronette | 12,00 € |

ERSTE GÄNGE






- | | | |
|------------|--|----------------|
| 100 | Kartoffel-Gnocchi nach Sorrentina Art ✓ | 12,00 € |
| | Hausgemachte Gnocchi mit
Tomatensoße, Fiordilatte Käse,
Parmesan Käse, Basilikum | |
| 110 | Carbonara | 15,00 € |
| | 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 Casa Sorbillo ✓ | 13,00 € |
| | Nudelgerichte mit gelben und roten
Kirschtomaten, Pecorino romano
Schafskäse, Parmigiano Reggiano Käse
g.U, Chili | |
| 140 | Lasagna | 15,00 € |
| | Eiernudeln, Fiordilatte Käse, Ricotta Käse,
Tomatensoße und Rind Fleischsoße | |
| 150 | Ragù Bolognese | 14,00 € |
| | Pasta, Rindfleisch, Tomatensoße,
Zwiebeln, Möhren, Sellerie, schwarzer
Pfeffer | |

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

SALATTELLER

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



- | | | |
|------------|--|----------------|
| 280 | Frikadellen mit neapolitanischer Fleischsoße | 11,00 € |
| | Rindfleisch, Brot, Parmigiano Reggiano Käse g.U, Tomatensoße | |
| 290 | Rindfleisch Geschnetzeltes | 16,00 € |
| | Rindfleisch Geschnetzeltes, Rucola, Kirschtomaten, Parmesankäse | |
| 300 | Gegrillte Hähnchen-Tagliata | 16,00 € |
| | mit Gemüse und gebackenen Kartoffeln | |
| 310 | Paniertes Schnitzel nach Mailänder Art | 26,00 € |
| 320 | Rind Entrecôte | 22,00 € |
| | 250 gr. entbeintes Rindfleisch serviert mit Gemüse der Saison. Empfohlene Kochart: Blutig. | |
| 330 | Gegrillte Tintenfische* | 18,00 € |
| | mit gemischtem Salat | |
| 340 | Gebratene Garnelen und Tintenfische* | 22,00 € |
| | mit gemischtem Salat | |
| 350 | Gegrillte Krake* | 20,00 € |
| | Serviert mit Kartoffelcreme | |

PIZZEN

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

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

- 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
- 525 Fassona** **14,00 €**
Piemontesische Fassona Würstchen, Bratkartoffeln, Fiordilatte-Käse mit Büffelmilch, DOP Parmigiano Reggiano Fondue, italienisches natives Olivenöl extra

DESSERTS

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 530 | Tiramisù des Sorbillo Hauses | 7,50 € |
| | Mascarponecreme mit Pavesini-Kekse,
beträufelt mit frischem Kaffee | |
| 550 | Pastiera* Sal De Riso | 8,00 € |
| | Mürbeteigkuchen gefüllt mit Creme
aus Getreide und Ricotta-Käse, Eier
und Orangenblüte | |
| 570 | Zitrone-Dessert* Sal De Riso | 8,00 € |
| | Biskuitrolle mit Zitronencreme,
bedeckt mit Glasur aus Zitronencreme | |
| 580 | Babà* Casa Infante | 7,50 € |
| | Biskuitrolle mit Rum | |
| 590 | Schokotörtchen* | 7,50 € |
| | Schokotörtchen mit weichem Herz | |
| 600 | Cannolo Sbagliato | 7,50 € |
| | Ricotta käse, kandierten Früchten,
Schokoladenstückchen, knusprigen
Waffel | |
| 610 | Ananas | 7,00 € |
| 615 | Zitronensorbett | 7,00 € |

GETRÄNKE

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

BIER

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

WEIN DES SORBILLO HAUSES

720	Falaghina Casa Sorbillo	16,00 €
	75 cl	
730	Aglianico Casa Sorbillo	16,00 €
	75 cl	
740	Glas Rotwein	5,00 €
750	Glas Weißwein	5,00 €

WEIßWEINE

760	Chardonnay Jermann	35,00 €
770	Gewurztraminer Colterenzio	30,00 €
780	Sauvignon Bastianich	30,00 €
790	Fiano di Avellino Nativ	28,00 €
800	Tramonti Bianco Tenuta San Francesco	30,00 €
810	Pecorino Pasetti	30,00 €
820	Greco di Tufo Nativ	28,00 €

ROTWEINE

830	Primitivo Moio '57 Cantina Moio	30,00 €
840	Aglianico del Vulture Synthesi Paternoster	27,00 €
850	Aglianico del Cilento Bacioilcielo De Conciliis	27,00 €
860	Aglianico Rosato Vetere Paestum San Salvatore	30,00 €
870	Brunello di Montalcino Castelgiocondo Frescobaldi	65,00 €
880	Barbera d'Alba Pio Cesare	30,00 €
890	Valpolicella Allegrini	27,00 €
900	Amarone Allegrini	60,00 €
910	Tignanello Antinori	150,00 €

PERLWEINE

920	Perrier Jouet Champagne	90,00 €
930	Spumante Sorbillo Brut / Rosé	18,00 €
940	Franciacorta Brut Contadi Castaldi	30,00 €
950	Franciacorta Contadi Castaldi Rosè	35,00 €
960	Bortolomiol Prosecco Valdobbiadene	24,00 €
970	Glas Schaumwein Sorbillo	6,00 €

BITTERLIKÖRE UND KAFFEE

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

***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 €