




## PARA EMPEZAR





- |           |   |                |
|-----------|---|----------------|
| <b>10</b> | <b>Taralli y Vino espumoso</b>                                      | <b>12,00 €</b> |
|           | 4 Taralli a la pimienta con almendras y<br>2 Copas de vino espumoso |                |
| <b>20</b> | <b>Taralli &amp; Spritz</b>   | <b>16,00 €</b> |
|           | 4 Taralli a la pimienta con almendras y<br>2 Copas de Spritz        |                |

## ENTRANTES

- |           |   |   |                |
|-----------|---|---|----------------|
| <b>30</b> | <b>Parmesana de berenjenas</b>  |  | <b>12,00 €</b> |
|           | Berenjena, tomate, parmesano,<br>mozzarella fiordilatte, aceite de oliva<br>virgen extra bio, albahaca fresca |   |                |
| <b>40</b> | <b>Jamón y Mozzarella</b>   |  | <b>12,00 €</b> |
|           | Jamón crudo de Parma y mozzarella<br>de búfala D.O.P  |   |                |
| <b>45</b> | <b>Mozzarella in Carozza</b>  |   | <b>7,50 €</b>  |
|           | mozzarella fiordilatte con la adición de<br>leche de búfalo, pan casero, harina,<br>huevos, sal, pimienta     |   |                |
| <b>50</b> | <b>Flores de calabaza</b>   |  | <b>10,00 €</b> |
|           | Flores de calabaza fritas rebozadas y<br>rellenas de ricotta, provola, pimienta,<br>sal y salsa Sorbillo      |   |                |

- |           |  |   |
|-----------|--|---|
| <b>51</b> | <b>Mixto frito</b><br>(recomendado para 2 personas)<br>2 croquetas 100% de patatas, 1 tortita de pasta, verduras en tempura  | <b>12,00 €</b>  |
| <b>52</b> | <b>Chipirones fritos *</b>   | <b>12,00 €</b>  |
| <b>53</b> | <b>3 Montanarine (Pizzas fritas)</b><br>1 - tomates y queso Parmigiano<br>1 - pesto y tomatitos<br>1 - tomates amarillos y anchoas   | <b>9,00 €</b>   |
| <b>60</b> | <b>Media Búfala</b><br>(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 | <br><br><b>18,00 €</b> |
| <b>70</b> | <b>Burrata e Friarielli</b><br>Grellos Friarielli salteado con queso burrata y picatostes  | <br><b>14,00 €</b>   |
| <b>80</b> | <b>Sauté de almejas finas</b><br>servido con picatostes aromatizados   | <b>16,00 €</b>  |
| <b>90</b> | <b>Ensalada de pulpo* con patatas</b><br>sazonada con una citronette de perejil  | <b>12,00 €</b>  |

# PRIMEROS PLATOS

- |            |   |   |                |
|------------|---|---|----------------|
| <b>100</b> | <b>Ñoquis de patatas a la Sorrentina</b><br>Ñoquis caseros cocidas y sazonados con salsa de tomate, mozzarella fiordilatte, parmesano, albahaca |    | <b>12,00 €</b> |
| <b>110</b> | <b>Carbonara</b><br>Mezze maniche, tocino guanciaie, queso pecorino romano DOP, yema de huevo, pimienta negra                                   |   | <b>15,00 €</b> |
| <b>120</b> | <b>Cacio e Pepe</b><br>Mezze maniche, queso pecorino romano Dop, pimienta negra   |    | <b>14,00 €</b> |
| <b>130</b> | <b>Scarpariello</b><br>Pasta con tomates amarillos y rojos, queso Pecorino Romano, queso Parmigiano Reggiano DOP y guindilla                    |  | <b>13,00 €</b> |
| <b>140</b> | <b>Lasaña</b><br>Hojaldre de pasta de huevo, fiordilatte, ricotta y salsa de tomate con carne de vacuna   |   | <b>15,00 €</b> |
| <b>150</b> | <b>Ragù Bolognese</b><br>Pasta, carne de ternera, salsa de tomate, cebolla, zanahoria, apio, pimienta negra                                     |   | <b>14,00 €</b> |
| <b>160</b> | <b>Risotto alla Milanese</b><br>Arroz con azafrán, parmesano, cebolla   |  | <b>18,00 €</b> |

**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

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>280</b> | <b>Albóndigas de salsa ragú napolitana</b><br>Carne de ternera, pan, queso<br>Parmigiano Reggiano Dop, salsa de<br>tomate                     | <b>11,00 €</b> |
| <b>290</b> | <b>Tiras de ternera</b><br>Tiras de ternera, rúcula, tomate<br>datterini y escamas de Parmesano   | <b>16,00 €</b> |
| <b>300</b> | <b>Pollo a la parrilla en rodajas</b><br>con verduras y patatas al horno  | <b>16,00 €</b> |
| <b>310</b> | <b>Chuleta a la Milanesa</b>  | <b>26,00 €</b> |
| <b>320</b> | <b>Entrecôte de ternera</b><br>250 gramos de carne de ternera<br>deshuesada servida con verduras de<br>temporada. Recomendado poco<br>cocida. | <b>22,00 €</b> |
| <b>330</b> | <b>Calamares a la parrilla*</b><br>con ensalada mixta   | <b>18,00 €</b> |
| <b>340</b> | <b>Frito de Gambas y Calamares*</b><br>con ensalada mixta   | <b>22,00 €</b> |
| <b>350</b> | <b>Pulpo* a la parrilla</b><br>servido sobre crema de patatas   | <b>20,00 €</b> |


# PIZZAS

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

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



- 470 Mortadella Bologna Igp “La Santo” Villani** **13,00 €**  
Mortadela Bologna IGP, fiordilatte, pesto de pistacho, aceite de oliva virgen extra Italiano y albahaca
- 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
- 525 Fassona** **14,00 €**  
Salchicha Fassona piemontesa,  
patatas asadas, mozzarella fiordilatte  
con la adición de leche de búfala,  
fondue DOP de Parmigiano Reggiano,  
aceite de oliva virgen extra italiano

# POSTRES

- |            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <b>530</b> | <b>Tiramisú de Casa Sorbillo</b>   | <b>7,50 €</b> |
|            | Crema de mascarpone con galletas Pavesini empapado en café de moka               |               |
| <b>550</b> | <b>Pastiera* Sal De Riso</b>   | <b>8,00 €</b> |
|            | Pastel de masa quebrada relleno de crema de trigo y ricotta, huevos y azahar     |               |
| <b>570</b> | <b>Delicia de limón* Sal De Riso</b>   | <b>8,00 €</b> |
|            | Bizcocho con crema de limón de Amalfi cubierto con un glaseado de crema de limón |               |
| <b>580</b> | <b>Babà* Casa Infante</b>  | <b>7,50 €</b> |
|            | Bizcocho con sopa de Ron   |               |
| <b>590</b> | <b>Pastel de chocolate*</b>  | <b>7,50 €</b> |
|            | Pastel de chocolate con corazón blando   |               |
| <b>600</b> | <b>Cannolo Sbagliato</b>   | <b>7,50 €</b> |
|            | ricota, fruta confitada , trozos de chocolate, galletas crujientes               |               |
| <b>610</b> | <b>Piña</b>  | <b>7,00 €</b> |
| <b>615</b> | <b>Sorbete de limón</b>  | <b>7,00 €</b> |

# BEBIDAS

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

# CERVEZAS

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

# VINO CASA SORBILLO

<b>720</b>	<b>Falaghina Casa Sorbillo</b>	<b>16,00 €</b>
	75 cl	
<b>730</b>	<b>Aglianico Casa Sorbillo</b>	<b>16,00 €</b>
	75 cl	
<b>740</b>	<b>Copa de Tinto</b>	<b>5,00 €</b>
<b>750</b>	<b>Copa de Blanco</b>	<b>5,00 €</b>

# VINOS BLANCOS

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

# VINOS TINTOS

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



# VINOS ESPUMOSOS

<b>920</b>	<b>Perrier Jouet Champagne</b>	<b>90,00 €</b>
<b>930</b>	<b>Spumante Sorbillo Brut / Rosé</b>	<b>18,00 €</b>
<b>940</b>	<b>Franciacorta Brut Contadi Castaldi</b>	<b>30,00 €</b>
<b>950</b>	<b>Franciacorta Contadi Castaldi rosado</b>	<b>35,00 €</b>
<b>960</b>	<b>Bortolomiol Prosecco Valdobbiadene</b>	<b>24,00 €</b>
<b>970</b>	<b>Copa espumante Sorbillo</b>	<b>6,00 €</b>

# DIGESTIVOS Y CAFÉ

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

**\*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 €**