




## 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.
- 45 Mozzarella in Carrozza** 7,50 €  
Fleur de Lait ajoutée de lait de  
bufflonne, pain maison, farine, oeufs,  
sel, poivre
- 50 Fleurs de courge**  10,00 €  
Beignets de fleurs de courge farcies à  
la ricotta, provola, poivre,  
sel et sauce Sorbillo

- |           |  |   |
|-----------|--|---|
| <b>51</b> | <b>Friture mixte</b><br>(recommandée pour deux personnes)<br>2 croquettes de 100% pommes de terre, 1 petite omelette de pâtes, légumes au tempura                                    | <b>12,00 €</b>  |
| <b>52</b> | <b>Calamars* frits</b>   | <b>12,00 €</b>  |
| <b>53</b> | <b>3 Montanarine (Pizzas frites)</b><br>1 - tomates et parmesan<br>1 - pistou et tomate cerises<br>1 - tomates jaunes et anchois   | <b>9,00 €</b>   |
| <b>60</b> | <b>Demi-Bufferlonne</b><br>(recommandée pour deux personnes)<br>1/2 kg de mozzarella de bufflonne<br>D.o.p. aux tomates cerises, huile extra vierge d'olive, origan et basilic frais | <br><br><b>18,00 €</b> |
| <b>70</b> | <b>Burrata e Friarielli</b><br>Fanes de navet poêlées, fromage burrata, croûtons de pain   | <br><b>14,00 €</b>   |
| <b>80</b> | <b>Sauté de palourdes japonaises</b><br>servi avec des croûtons aromatisés   | <b>16,00 €</b>  |
| <b>90</b> | <b>Poulpe* et sa salade de pommes de terre</b><br>assaisonné avec de la vinaigrette au persil  | <b>12,00 €</b>  |

## PREMIERS PLATS

- |     |  |   |         |
|-----|--|---|---------|
| 100 | <b>Gnocchis de pommes de terre à la Sorrentina</b><br>gnocchis faits maison cuits et assaisonnés à la sauce tomate, fleur de lait, parmesan, basilic | ✓ | 12,00 € |
| 110 | <b>Carbonara</b><br>Mezze maniche, joue, pecorino romain Dop, jaune d'œuf, poivre noir   |   | 15,00 € |
| 120 | <b>Cacio e Pepe</b><br>Mezze maniche, pecorino romain Dop et poivre noir   | ✓ | 14,00 € |
| 130 | <b>Scarpariello</b><br>Pâtes aux tomates cerises jaunes et rouges, pecorino romain, Parmesan Reggiano DOP et piment                                  | ✓ | 13,00 € |
| 140 | <b>Lasagne</b><br>Feuille de pâte à l'œuf, fleur de lait, ricotta, sauce de tomate et de viande de bœuf  |   | 15,00 € |
| 150 | <b>Ragù Bolognese</b><br>Pâtes, viande de bœuf, sauce tomate, oignon, carottes, céleri, poivre noir  |   | 14,00 € |
| 160 | <b>Risotto à la Milanaise</b><br>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

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>280</b> | <b>Boulettes à la sauce de viande à la napolitaine</b><br>Viande de bœuf, pain, parmesan reggiano dop, sauce tomate             | <b>11,00 €</b> |
| <b>290</b> | <b>Lanières de bœuf</b><br>Lanières de bœuf à la roquette, tomates cerises et copeaux de parmesan                               | <b>16,00 €</b> |
| <b>300</b> | <b>Tranches de poulet grillé</b><br>avec des légumes et des pommes de terre au four   | <b>16,00 €</b> |
| <b>310</b> | <b>Côtelette à la Milanaise</b>   | <b>26,00 €</b> |
| <b>320</b> | <b>Entrecôte de bœuf</b><br>250 g de viande de bœuf désossée servie avec des légumes de saison. Cuisson recommandée: saignante. | <b>22,00 €</b> |
| <b>330</b> | <b>Calamars grillés*</b><br>avec sa salade composée   | <b>18,00 €</b> |
| <b>340</b> | <b>Friture de calamars et gambas*</b><br>avec sa salade composée  | <b>22,00 €</b> |
| <b>350</b> | <b>Poulpe* grillé</b><br>servi avec sa crème de pommes de terre   | <b>20,00 €</b> |

# PIZZAS

- |  |  |                |
|--|--|----------------|
| <b>360 Casa Sorbillo</b>   |   | <b>14,00 €</b> |
| Fleur de lait ajoutée de lait de bufflonne, tomate biologique, jambon cru de Parme, burrata, huile extra vierge d'olive italien et basilic |  |                |
| <b>370 Margherita</b>  |   | <b>9,40 €</b>  |
| fleur de lait, tomate, huile extra vierge d'olive, basilic   |  |                |
| <b>380 Margherita et Double Mozzarella</b>   |   | <b>11,00 €</b> |
| fleur de lait, tomate, huile extra vierge d'olive, basilic   |  |                |
| <b>390 Diavola</b>   |  | <b>11,00 €</b> |
| Fleur de Lait ajoutée de lait de bufflonne, tomate biologique, saucisson piquant, huile extra vierge d'olive italien et basilic            |  |                |
| <b>400 Salame Napoli</b>   |  | <b>11,20 €</b> |
| Fleur de lait ajoutée de lait de bufflonne, tomate biologique, saucisson Napoli, huile extra vierge d'olive italien                        |  |                |
| <b>410 Bufala</b>  | <br> | <b>13,00 €</b> |
| Mozzarella de bufflonne campanienne Dop, tomate biologique, Parmesan Reggiano (36 mois), huile extra vierge d'olive italien et basilic     |  |                |
| <b>420 Salsiccia e Friarielli</b>  |  | <b>13,40 €</b> |
| Saucisse fraîche de porc, anes de navet poêlées au piment, provola, huile extra vierge d'olive italien, basilic                            |  |                |

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

# 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
- 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 €
- 615 Sorbet au citron** 7,00 €

# BOISSONS

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

# BIÈRES

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

# VIN MAISON

## 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>Coupe de Vin Rouge</b>	<b>5,00 €</b>
<b>750</b>	<b>Coupe de Vin Blanc</b>	<b>5,00 €</b>

# VINS BLANCS

<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>

# VINS ROUGES

<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>

# VINS MOUSSEUX

<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 rosé</b>	<b>35,00 €</b>
<b>960</b>	<b>Bortolomiol Prosecco Valdobbiadene</b>	<b>24,00 €</b>
<b>970</b>	<b>Coupe de Vin Mousseux Sorbillo</b>	<b>6,00 €</b>



# AMERS ET LIQUEURS

<b>980</b>	<b>Limoncello Villa Massa</b>	<b>4,00 €</b>
	Liqueur faite avec les citrons de la péninsule Sorrentine	
<b>990</b>	<b>Nocillo "E Curti"</b>	<b>4,00 €</b>
	Liqueur classique faite avec les noix du Vésuve	
<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>
	Ancien amer napolitain	
<b>1030</b>	<b>Grappa blanche</b>	<b>4,00 €</b>
	Nonino	
<b>1040</b>	<b>Grappa Barrique</b>	<b>4,00 €</b>
	Nonino	
<b>1050</b>	<b>Café espresso</b>	<b>2,00 €</b>
<b>1060</b>	<b>Café décaféiné</b>	<b>2,50 €</b>
<b>1070</b>	<b>Aperol Spritz</b>	<b>8,00 €</b>

**\*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 €**