


# VORSPEISEN

- |  |   |                |
|--|---|----------------|
| <b>30 Auberginen Auflauf Parmigiana</b>  |    | <b>12,00 €</b> |
| Auberginen, Tomate, Parmesan Käse, Fiordilatte Käse, bio natives Olivenöl extra, frisches Basilikum            |   |                |
| <b>40 Schinken und mozzarella</b>  |    | <b>12,00 €</b> |
| Parmaschinken und Büffelmozzarella g.U   |   |                |
| <b>45 Mozzarella in Carozza</b>  |    | <b>7,50 €</b>  |
| Fiordilatte-Käse mit Büffelmilch, hausgemachtes Brot, Eier, Salz, Pfeffer                                      |   |                |
| <b>50 Zucchini Blüten</b>  |  | <b>10,00 €</b> |
| Frittierte Zucchini Blüten in Backteig gefüllt mit Ricotta Käse, Provola Käse, Pfeffer, Salz und Sorbillo Soße |   |                |
| <b>51 Gemischt frittiertes Gericht</b>   |   | <b>12,00 €</b> |
| (für 2 Personen geeignet)<br>2 Kartoffelkroketten, 1 Frittata aus Pasta, Gemüse in Tempura                     |   |                |
| <b>52 Gebratene Tintenfische*</b>  |   | <b>12,00 €</b> |
| <b>53 3 Montanarine (Gebratene Pizzen)</b>   |   | <b>9,00 €</b>  |
| 1 - Tomate und Parmigiano Käse<br>1 - Pesto und Kirschtomaten<br>1 - Gelbe Tomaten und Sardellen               |   |                |

- |  |  |                |
|--|--|----------------|
| <b>60 Halbe Büffelmozzarella</b><br>(für 2 Personen geeignet) 1/ 2 kg.<br>Büffelmozzarella mit Kirschtomaten,<br>nativem Olivenöl extra, Oregano und<br>frischem Basilikum | <br> | <b>20,00 €</b> |
| <b>70 Burrata e Friarielli</b><br>Angebratener Stängelkohl mit Burrata-<br>Käse und Brot Croutons  |   | <b>14,00 €</b> |
| <b>80 Sautierte Venusmuscheln</b><br>serviert mit aromatisierten Croutons  |  | <b>16,00 €</b> |
| <b>90 Krake* mit Kartoffeln in Salat</b><br>gewürzt mit Petersilie-Citronette  |  | <b>14,00 €</b> |






# ERSTE GÄNGE

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 100 | <b>Kartoffel-Gnocchi nach Sorrentina Art</b> ✓   | 12,00 € |
|     | Hausgemachte Gnocchi mit<br>Tomatensoße, Fiordilatte Käse,<br>Parmesan Käse, Basilikum                                     |         |
| 110 | <b>Carbonara</b>   | 15,00 € |
|     | Mezze maniche, Backenspeck,<br>Pecorino romano Schafskäse g.U,<br>Eigelb, schwarzer Pfeffer                                |         |
| 120 | <b>Cacio e Pepe</b> ✓  | 14,00 € |
|     | Mezze maniche, Pecorino romano<br>Schafskäse g.U, schwarzer Pfeffer  |         |
| 130 | <b>Scarpariello Casa Sorbillo</b> ✓  | 13,00 € |
|     | Nudelgerichte mit gelben und roten<br>Kirschtomaten, Pecorino romano<br>Schafskäse, Parmigiano Reggiano Käse<br>g.U, Chili |         |
| 150 | <b>Ragù Bolognese</b>  | 14,00 € |
|     | Pasta, Rindfleisch, Tomatensoße,<br>Zwiebeln, Möhren, Sellerie, schwarzer<br>Pfeffer                                       |         |
| 160 | <b>Risotto alla Milanese</b> ✓   | 18,00 € |
|     | Reis mit Safran, Parmigiano Reggiano<br>Käse, Zwiebel  |         |
| 170 | <b>Scialatielli mit Venusmuscheln</b>  | 21,00 € |
| 180 | <b>Paccheri mit Meeresfrüchten</b>   | 22,00 € |

# SALATTELLER

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



- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>280</b> | <b>Frikadellen mit neapolitanischer Fleischsoße</b>  | <b>12,00 €</b> |
|            | Rindfleisch, Brot, Parmigiano Reggiano Käse g.U, Tomatensoße                               |                |
| <b>290</b> | <b>Rindfleisch Geschnetzeltes</b>  | <b>16,00 €</b> |
|            | Rindfleisch Geschnetzeltes, Rucola, Kirschtomaten, Parmesankäse                            |                |
| <b>300</b> | <b>Gegrillte Hähnchen-Tagliata</b>   | <b>16,00 €</b> |
|            | mit Gemüse und gebackenen Kartoffeln   |                |
| <b>310</b> | <b>Paniertes Schnitzel nach Mailänder Art</b>  | <b>26,00 €</b> |
| <b>320</b> | <b>Rind Entrecôte</b>  | <b>22,00 €</b> |
|            | 250 gr. entbeintes Rindfleisch serviert mit Gemüse der Saison. Empfohlene Kochart: Blutig. |                |
| <b>330</b> | <b>Gegrillte Tintenfische*</b>   | <b>18,00 €</b> |
|            | mit gemischtem Salat   |                |
| <b>340</b> | <b>Gebratene Garnelen und Tintenfische*</b>  | <b>22,00 €</b> |
|            | mit gemischtem Salat   |                |
| <b>350</b> | <b>Gegrillte Krake*</b>  | <b>20,00 €</b> |
|            | Serviert mit Kartoffelcreme  |                |

# PIZZEN

- |   |  |                |
|---|--|----------------|
| <b>360 Casa Sorbillo</b>  |   | <b>14,00 €</b> |
| Fiordilatte-Käse, biologische Tomatensoße, Parmaschinken, Burrata-Käse, italienisches natives Olivenöl extra und Basilikum            |  |                |
| <b>370 Margherita</b>   |   | <b>9,40 €</b>  |
| Fiordilatte Käse, Tomatensoße, natives Olivenöl extra, Basilikum  |  |                |
| <b>380 Margherita mit doppelte Mozzarella</b>   |   | <b>11,00 €</b> |
| Fiordilatte Käse, Tomatensoße, natives Olivenöl extra, Basilikum  |  |                |
| <b>390 Diavola</b>  |  | <b>11,00 €</b> |
| Fiordilatte-Käse, biologische Tomatensoße, scharfe Salami, italienisches natives Olivenöl extra und Basilikum                         |  |                |
| <b>400 Salame Napoli</b>  |  | <b>11,20 €</b> |
| Fiordilatte-Käse, biologische Tomatensoße, Napoli-Salami, italienisches natives Olivenöl extra  |  |                |
| <b>410 Bufala</b>   | <br> | <b>13,00 €</b> |
| Büffelmozzarella aus Kampanien, biologische Tomatensoße, Parmigiano Reggiano Käse, italienisches natives Olivenöl extra und Basilikum |  |                |

- |            |   |  |
|------------|---|--|
| <b>420</b> | <b>Salsiccia e Friarielli</b><br>Frische Schweinewurst, Stängelkohl mit Chili, Provola-Käse, italienisches natives Olivenöl extra, Basilikum  | <b>13,40 €</b>   |
| <b>430</b> | <b>Cotto e Funghi</b><br>Fiordilatte-Käse, Kochschinken, Pilze, italienisches natives Olivenöl extra, frisches Basilikum.   | <b>14,20 €</b>   |
| <b>440</b> | <b>Bufala, Cotto e Parmigiano</b><br>Büffelmozzarella aus Kampanien, Kochschinken Nazionale, Parmigiano Reggiano Käse g.U., italienisches natives Olivenöl extra, Frisches Basilikum  |  <b>14,40 €</b>   |
| <b>450</b> | <b>Tonnetto</b><br>Zwiebel, Büffelmozzarella aus Kampanien, Thunfisch, Pulver aus schwarzen Oliven, Sellerie  |  <b>14,00 €</b> |
| <b>460</b> | <b>Pesto e Pomodorini (Roberto Panizza)</b> <br>Die originale Pesto genovese Soße "Fratelli Rossi" (mit Basilikum aus Genua), Frische Kirschtomaten, Geräucherter Provola Käse | <b>12,60 €</b>   |
| <b>470</b> | <b>Mortadella Bologna Igp "La Santo" Villani</b><br>Mortadella Bologna IGP, Fiordilatte-Käse, Pistaziensoße, italienisches natives Olivenöl extra und Basilikum   | <b>13,00 €</b>   |



- 480 Prosciutto Crudo di Parma**  **14,00 €**  
Parmaschinken g.U. (18 Monate),  
frische Kirschtomaten, geräucherter  
Provola-Käse, frische Rucola,  
Parmigiano Reggiano, 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, Sardellen, Kapern,  
Oregano, Italienisches natives Olivenöl  
extra
- 500 Quattro Formaggi con Miele**  **14,00 €**  
Frischer Ricotta Käse, Fiordilatte-  
Mozzarella, 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, Ricotta Käse, biologische Tomatensoße, Napoli-Salami, schwarzer Pfeffer, italienisches natives Olivenöl extra und Basilikum
- 525 Fassona** **14,00 €**  
Piemontesische Fassona Würstchen, Bratkartoffeln, Fiordilatte-Käse, DOP Parmigiano Reggiano Fondue, italienisches natives Olivenöl extra

# DESSERTS

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

# GETRÄNKE

- |            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <b>620</b> | <b>Natürliches Wasser "Panna"</b>          | <b>2,90 €</b> |
|            | 45 cl.                                     |               |
| <b>630</b> | <b>Sprudelwasser "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 / Eis Tee / Chinotto</b> |               |
|            | 33 cl.                                     |               |

# BIER

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

# WEIN DES SORBILLO HAUSES

<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>Glas Rotwein</b>	<b>5,00 €</b>
<b>750</b>	<b>Glas Weißwein</b>	<b>5,00 €</b>

# WEIßWEINE

<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>

# ROTWEINE

<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>180,00 €</b>



# PERLWEINE

<b>920</b>	<b>Moët &amp; Chandon Brut</b>	<b>110,00 €</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 Rosè</b>	<b>35,00 €</b>
<b>960</b>	<b>Bortolomiol Prosecco Valdobbiadene</b>	<b>24,00 €</b>
<b>970</b>	<b>Glas Schaumwein Sorbillo</b>	<b>6,00 €</b>

# BITTERLIKÖRE UND KAFFEE

<b>980</b>	<b>Limoncello Villa Massa</b>	<b>4,00 €</b>
	Likör mit Zitronen aus Sorrento	
<b>990</b>	<b>Nocillo "'E Curti"</b>	<b>4,00 €</b>
	Klassischer Likör mit Walnüssen aus dem Vesuv	
<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>
	Neapolitanischer Bitterlikör	
<b>1030</b>	<b>Weißer Grappa</b>	<b>4,00 €</b>
	Nonino	
<b>1040</b>	<b>Barrigue Grappa</b>	<b>4,00 €</b>
	Nonino	
<b>1050</b>	<b>Espresso Kaffee</b>	<b>2,00 €</b>
<b>1060</b>	<b>Koffeinfreier Kaffee</b>	<b>2,50 €</b>
<b>1070</b>	<b>Aperol Spritz</b>	<b>8,00 €</b>

**\*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 €**