




ENTRANTES



- | | | | |
|-----------|--|---|----------------|
| 30 | Parmesana de berenjenas
Berenjena, tomate, parmesano, mozzarella fiordiatte, aceite de oliva virgen extra bio, albahaca fresca |  | 12,00 € |
| 40 | Jamón y Mozzarella
Jamón crudo de Parma y mozzarella de búfala D.O.P |  | 12,00 € |
| 45 | Mozzarella in Carozza
mozzarella fiordilatte con la adición de leche de búfalo, pan casero, huevos, sal, pimienta |  | 7,50 € |
| 50 | Flores de calabaza
Flores de calabaza fritas rebozadas y rellenas de ricotta, provola, pimienta, sal y salsa Sorbillo |  | 10,00 € |
| 51 | Mixto frito
(recomendado para 2 personas)
2 croquetas 100% de patatas, 1 tortita de pasta, verduras en tempura | | 12,00 € |
| 52 | Chipirones fritos * | | 12,00 € |
| 53 | 3 Montanarine (Pizzas fritas)
1 - tomates y queso Parmigiano
1 - pesto y tomatitos
1 - tomates amarillos y anchoas | | 9,00 € |

- | | | | |
|-----------|--|--|----------------|
| 60 | Media Búfala
(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 | 
 | 20,00 € |
| 70 | Burrata e Friarielli
Grellos Friarielli salteado con queso burrata y picatostes |  | 14,00 € |
| 80 | Sauté de almejas finas
servido con picatostes aromatizados | | 16,00 € |
| 90 | Ensalada de pulpo* con patatas
sazonada con una citronette de perejil | | 14,00 € |






PRIMEROS PLATOS

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


- | | | |
|------------|---|----------------|
| 280 | Albóndigas de salsa ragú napolitana
Carne de ternera, pan, queso
Parmigiano Reggiano Dop, salsa de
tomate | 12,00 € |
| 290 | Tiras de ternera
Tiras de ternera, rúcula, tomate
datterini y escamas de Parmesano | 16,00 € |
| 300 | Pollo a la parrilla en rodajas
con verduras y patatas al horno | 16,00 € |
| 310 | Chuleta a la Milanesa | 26,00 € |
| 320 | Entrecôte de ternera
250 gramos de carne de ternera
deshuesada servida con verduras de
temporada. Recomendado poco
cocida. | 22,00 € |
| 330 | Calamares a la parrilla*
con ensalada mixta | 18,00 € |
| 340 | Frito de Gambas y Calamares*
con ensalada mixta | 22,00 € |
| 350 | Pulpo* a la parrilla
servido sobre crema de patatas | 20,00 € |

PIZZAS

- | | | |
|---|--|----------------|
| 360 Casa Sorbillo |  | 14,00 € |
| mozzarella fiordilatte, tomate Bio, jamón crudo de Parma , burrata, aceite de oliva virgen extra italiano y albahaca | | |
| 370 Margherita |  | 9,40 € |
| mozzarella fiordilatte, tomate, aceite de oliva virgen extra, albahaca | | |
| 380 Margherita con Mozzaella doble |  | 11,00 € |
| mozzarella Fiordilatte, tomate, aceite de oliva virgen extra, albahaca | | |
| 390 Diavola | | 11,00 € |
| mozzarella fiordilatte, tomate Bio, salami picante, aceite de oliva virgen extra italiano y albahaca | | |
| 400 Salame Napoli | | 11,20 € |
| mozzarella fiordilatte, tomate Bio, salami de Nápoles, aceite de oliva virgen extra italiano | | |
| 410 Bufala | 
 | 13,00 € |
| mozzarella de búfala campana, tomate bio, queso Parmigiano Reggiano, aceite de oliva virgen extra Italiano y albahaca | | |

- | | | |
|------------|--|--|
| 420 | Salsiccia e Friarielli
Salchicha fresca de cerdo, Friarielli (grellos) salteados con guindilla, provola, aceite de oliva virgen extra italiano y albahaca | 13,40 € |
| 430 | Cotto e Funghi
mozzarella fiordilatte, jamón cocido, setas, aceite de oliva virgen extra italiano, albahaca fresca. | 14,20 € |
| 440 | Bufala, Cotto e Parmigiano
Mozzarella de búfala de Campania, jamón cocido Nacional, queso Parmigiano Reggiano DOP, aceite de oliva virgen extra Italiano y albahaca fresca |  14,40 € |
| 450 | Tonnetto
Cebolla, mozzarella de búfala de Campania, atún, polvo de aceitunas negras deshidratadas, hebras de apio |  14,00 € |
| 460 | Pesto e Pomodorini (Roberto Panizza) 
El Pesto Genovese fresco original "Fratelli Rossi" (con albahaca Genovés D.o.P), tomatitos frescos, provola ahumada | 12,60 € |

- 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**  **14,00 €**
- Jamón crudo de Parma D.O.P. (curado 18 meses), tomates cherry frescos, Provola ahumada, rúcula fresca, escamas de queso Parmigiano Reggiano, 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, anchoas, alcaparras, orégano, aceite de oliva virgen extra italiano
- 500 Quattro Formaggi con Miele**  **14,00 €**
- Ricotta fresca, mozzarella fiordilatte, 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, 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, fondue
DOP de Parmigiano Reggiano, aceite
de oliva virgen extra italiano

POSTRES

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

BEBIDAS

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

CERVEZAS

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

VINO CASA SORBILLO

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

VINOS BLANCOS

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 €

VINOS TINTOS

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	180,00 €

VINOS ESPUMOSOS

920	Moët & Chandon Brut	110,00 €
930	Spumante Sorbillo Brut / Rosé	18,00 €
940	Franciacorta Brut Contadi Castaldi	30,00 €
950	Franciacorta Contadi Castaldi rosado	35,00 €
960	Bortolomiol Prosecco Valdobbiadene	24,00 €
970	Copa espumante Sorbillo	6,00 €

DIGESTIVOS Y CAFÉ

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

***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 €