




ENTRÉES

- | | | | |
|-----------|---|---|----------------|
| 30 | Parmesane d'aubergines Aubergines, sauce tomate, parmesan, fleur de lait , huile extra vierge d'olive biologique, basilic frais |  | 12,00 € |
| 40 | Jambon et Mozzarella Jambon cru de Parme et mozzarella de bufflonne D.O.P. |  | 12,00 € |
| 45 | Mozzarella in Carozza Fleur de Lait ajoutée de lait de bufflonne, pain maison, oeufs, sel, poivre |  | 7,50 € |
| 50 | Fleurs de courge Beignets de fleurs de courge farcies à la ricotta, provola, poivre, sel et sauce Sorbillo |  | 10,00 € |
| 51 | Friture mixte (recommandée pour deux personnes) 2 croquettes de 100% pommes de terre, 1 petite omelette de pâtes, légumes au tempura | | 12,00 € |
| 52 | Calamars* frits | | 12,00 € |
| 53 | 3 Montanarine (Pizzas frites) 1 - tomates et parmesan 1 - pistou et tomate cerises 1 - tomates jaunes et anchois | | 9,00 € |

- | | | | |
|-----------|---|--|----------------|
| 60 | Demi-Bufflonne (recommandée pour deux personnes) 1/2 kg de mozzarella de bufflonne D.o.p. aux tomates cerises, huile extra vierge d'olive, origan et basilic frais |   | 20,00 € |
| 70 | Burrata e Friarielli Fanes de navet poêlées, fromage burrata, croûtons de pain |  | 14,00 € |
| 80 | Sauté de palourdes japonaises servi avec des croûtons aromatisés | | 16,00 € |
| 90 | Poulpe* et sa salade de pommes de terre assaisonné avec de la vinaigrette au persil | | 14,00 € |






PREMIERS PLATS

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

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 280 | Boulettes à la sauce de viande à la napolitaine Viande de bœuf, pain, parmesan reggiano dop, sauce tomate | 12,00 € |
| 290 | Lanières de bœuf Lanières de bœuf à la roquette, tomates cerises et copeaux de parmesan | 16,00 € |
| 300 | Tranches de poulet grillé avec des légumes et des pommes de terre au four | 16,00 € |
| 310 | Côtelette à la Milanaise | 26,00 € |
| 320 | Entrecôte de bœuf 250 g de viande de bœuf désossée servie avec des légumes de saison. Cuisson recommandée: saignante. | 22,00 € |
| 330 | Calamars grillés* avec sa salade composée | 18,00 € |
| 340 | Friture de calamars et gambas* avec sa salade composée | 22,00 € |
| 350 | Poulpe* grillé servi avec sa crème de pommes de terre | 20,00 € |

PIZZAS

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

- | | | | |
|------------|--|---|----------------|
| 430 | Cotto e Funghi Fleur de lait, jambon cuit, champignons, huile extra vierge d'olive italien et basilic frais | | 14,20 € |
| 440 | Bufala, Cotto e Parmigiano Mozzarella de bufflonne campanienne, jambon cuit Nationale, Parmesan Reggiano DOP, huile extra vierge d'olive italien et basilic frais |  | 14,40 € |
| 450 | Tonnetto Oignon, mozzarella de bufflonne campanienne, thon, poudre d'olives noires séchées, lanières de céleri |  | 14,00 € |
| 460 | Pesto e Pomodorini (Roberto Panizza) L'originel Pistou Frais Génois "Fratelli Rossi" (avec Basilic Génois D.o.P.), tomates cerises fraîches, provola fumée |  | 12,60 € |
| 470 | Mortadella Bologna Igp "La Santo" Villani Mortadelle Bologna Igp, fleur de lait, pistou de pistache, huile extra vierge d'olive italien, basilic | | 13,00 € |
| 480 | Prosciutto Crudo di Parma 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 |  | 14,00 € |

- 490 Margherita Gialla “Massimo Bottura”**  **12,50 €**
(dédiée au Chef)
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, anchois, câpres, origan, huile extra vierge italien
- 500 Quattro Formaggi con Miele**  **14,00 €**
Ricotta fraîche, fleur de lait, 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, 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, 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* Casa Infante** **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

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

BIÈRES

| | | |
|------------|--|---------------|
| 650 | Peroni Nastro Azzurro à la pression | |
| | 20 cl | 4,50 € |
| | 40 cl | 6,00 € |
| 660 | Sorbillo Nazionale Baladin | 6,50 € |
| | <i>(100% italienne, obtenue à partir de matières premières nationales)</i> | |
| | 33 cl | |
| 670 | Peroni Nastro Azzuro | 6,00 € |
| | <i>(Lager Italienne de qualité supérieure avec maïs exclusif du pays)</i> | |
| | 50 cl | |
| 680 | Peroni Nastro Azzurro Zero | 5,00 € |
| | <i>(bière sans alcool)</i> | |
| | 33 cl | |
| 690 | Peroni Gran Riserva Blanche | 7,00 € |
| | <i>(Weizen)</i> | |
| | 50 cl | |
| 700 | Peroni Gran Riserva Rouge | 7,00 € |
| | <i>(Pur Malt 100% ambrée italienne)</i> | |
| | 50 cl | |
| 710 | Peroni Double Malt | 7,00 € |
| | 50 cl | |

VIN MAISON

SORBILLO

| | | |
|------------|--------------------------------|----------------|
| 720 | Falaghina Casa Sorbillo | 16,00 € |
| | 75 cl | |
| 730 | Aglianico Casa Sorbillo | 16,00 € |
| | 75 cl | |
| 740 | Coupe de Vin Rouge | 5,00 € |
| 750 | Coupe de Vin Blanc | 5,00 € |

VINS BLANCS

| | | |
|------------|---|----------------|
| 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 € |

VINS ROUGES

| | | |
|------------|--|-----------------|
| 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 € |

VINS MOUSSEUX

| | | |
|------------|---|-----------------|
| 920 | Moët & Chandon Brut | 110,00 € |
| 930 | Spumante Sorbillo Brut / Rosé | 18,00 € |
| 940 | Franciacorta Brut Contadi Castaldi | 30,00 € |
| 950 | Franciacorta Contadi Castaldi rosé | 35,00 € |
| 960 | Bortolomiol Prosecco Valdobbiadene | 24,00 € |
| 970 | Coupe de Vin Mousseux Sorbillo | 6,00 € |

AMERS ET LIQUEURS

| | | |
|-------------|---|---------------|
| 980 | Limoncello Villa Massa | 4,00 € |
| | Liqueur faite avec les citrons de la péninsule Sorrentine | |
| 990 | Nocillo "E Curti" | 4,00 € |
| | Liqueur classique faite avec les noix du Vésuve | |
| 1010 | Passito di Fiano Doc Mastroberardino | 4,00 € |
| 1020 | Amaro Vivese | 4,00 € |
| | Ancien amer napolitain | |
| 1030 | Grappa blanche | 4,00 € |
| | Nonino | |
| 1040 | Grappa Barrique | 4,00 € |
| | Nonino | |
| 1050 | Café espresso | 2,00 € |
| 1060 | Café décaféiné | 2,50 € |
| 1070 | Aperol Spritz | 8,00 € |

***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 €