









ANTIPASTI

- | | | | |
|-----------|---|---|----------------|
| 30 | Parmigiana di melanzane
Melanzane fritte, pomodoro,
Parmigiano Reggiano Dop, fiordilatte,
olio evo italiano e basilico fresco |  | 12,00 € |
| 40 | Prosciutto e mozzarella
Prosciutto crudo di Parma Dop e
mozzarella di bufala campana dop |  | 12,00 € |
| 45 | Mozzarella in Carozza
Fiordilatte con aggiunta di latte di
bufala, pane fatto in casa, uova, sale,
pepe |  | 7,50 € |
| 50 | Fiori di zucca
Ripieni con ricotta, provola, pepe,
sale e serviti con salsa Sorbillo |  | 10,00 € |
| 51 | I Fritti
(consigliato per 2 persone)
2 crochè (100% patate, 1 frittatina
con pasta di Gragnano, verdure in
tempura | | 12,00 € |
| 52 | Calamaretti fritti* | | 12,00 € |
| 53 | Tris di Montanarine
1 - pomodoro e parmigiano
1 - pesto e pomodorini
1 - pomodoro giallo e acciughe | | 9,00 € |

- | | | | |
|-----------|---|--|----------------|
| 60 | Mezza bufala Dop
(consigliato per 2 persone) 500 gr di mozzarella di bufala campana Dop con pomodori datterini, olio evo italiano, origano, basilico fresco | 
 | 20,00 € |
| 70 | Burrata e Friarielli
Friarielli saltati in padella, burrata e chips di pane aromatizzato |  | 14,00 € |
| 80 | Sauté di vongole veraci
servita con crostini aromatizzati | | 16,00 € |
| 90 | Polpo* con patate all'insalata
condito con una citronette al prezzemolo | | 14,00 € |

PRIMI

- | | | | |
|------------|--|---|----------------|
| 100 | Gnocchi alla Sorrentina |  | 12,00 € |
| | Gnocchi di patate serviti con salsa di pomodoro, fiordilatte, Parmigiano Reggiano Dop e basilico | | |
| 110 | Carbonara | | 15,00 € |
| | Mezze maniche, guanciale, pecorino romano Dop, tuorlo d'uovo, pepe nero | | |
| 120 | Cacio e Pepe |  | 14,00 € |
| | Mezze maniche, pecorino romano Dop, pepe nero | | |
| 130 | Scarpariello Casa Sorbillo |  | 13,00 € |
| | La Ricetta dei Quartieri spagnoli di Napoli con una piccola variante. Ziti con pomodorini gialli e rossi, Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano DOP e peperoncino | | |
| 150 | Ragù Bolognese | | 14,00 € |
| | Pasta, carne di manzo, passata di pomodoro, cipolle, carote, sedano, pepe nero | | |
| 160 | Risotto alla Milanese |  | 18,00 € |
| | Riso con zafferano, parmigiano reggiano, cipolla | | |
| 170 | Scialatielli alle vongole | | 21,00 € |
| | Un classico intramontabile della cucina di mare italiana. Non poteva mancare. | | |






- 180 Paccheri allo Scoglio** **22,00 €**
Tutto il sapore del mare in un unico piatto.

INSALATE

- 190 Tonnetto** **12,00 €**
Insalata mista, tonnetto Callipo, olive nere, pomodorini freschi
- 200 Caprese** **12,00 €**
Tagliata di mozzarella di bufala campana D.O.P., pomodoro, origano, olio extra vergine d'oliva italiano
- 210 Insalata di Bresaola** **12,00 €**
Rucola, bresaola, scaglie di Parmigiano Reggiano dop, citronette al limone
- 220 Caesar Salad** **12,00 €**
Straccetti di pollo, crostini di pane, scaglie di Parmigiano Reggiano dop, salsa caesar



CONTORNI

230	Verdure grigliate		6,00 €
240	Scarole saltate in padella con aglio, olio, olive e capperi		6,00 €
250	Friarielli saltati in padella con aglio, olio e peperoncino		6,00 €
260	Patate fritte*		6,00 €
270	Patate al forno		6,00 €

SECONDI




- | | | |
|------------|--|----------------|
| 280 | Polpette al ragù | 12,00 € |
| | Carne di manzo, pane e Parmigiano Reggiano Dop affogata nel sugo di pomodoro | |
| 290 | Straccetti di Manzo | 16,00 € |
| | Straccetti di manzo, rucola, pomodorini datterini e scaglie di Parmigiano | |
| 300 | Tagliata di Pollo alla Griglia | 16,00 € |
| | Servita con verdure e patate al forno | |
| 310 | Cotoletta alla Milanese | 26,00 € |
| | Un classico. Tradizione e Innovazione. | |
| 320 | Entrecôte di Manzo | 22,00 € |
| | 250 grammi di carne di manzo disossata servita con verdure di stagione. Consigliata al sangue. | |
| 330 | Calamari* alla griglia | 18,00 € |
| | serviti con misticanza di stagione | |
| 340 | Frittura Gamberi e Calamari* | 22,00 € |
| | Serviti con insalata mista | |
| 350 | Polpo* alla Griglia | 20,00 € |
| | Servito su crema di patate | |


LE PIZZE CONSIGLIATE DI CASA

SORBILLO

- | | | |
|---|--|----------------|
| 360 Casa Sorbillo |  | 14,00 € |
| Fiordilatte, ombra di pomodoro bio, prosciutto crudo di Parma dop "Villani", burrata, olio evo italiano, basilico | | |
| 370 Margherita |  | 9,40 € |
| Fiordilatte "Latteria Sorrentina", pomodoro bio, olio evo italiano e basilico fresco | | |
| 380 Margherita Doppia Mozzarella |  | 11,00 € |
| Fiordilatte "Latteria Sorrentina", pomodoro bio, olio evo italiano e basilico fresco | | |
| 390 Diavola | | 11,00 € |
| Fiordilatte, pomodoro bio, salame piccante, olio evo italiano e basilico fresco | | |
| 400 Salame Napoli | | 11,20 € |
| Pomodoro bio, salame artigianale Napoli "Villani", fiordilatte, olio evo italiano | | |
| 410 Bufala | 
 | 13,00 € |
| Mozzarella di bufala campana, pomodoro bio, Parmigiano Reggiano Dop, olio evo italiano e basilico fresco | | |

- 420 Salsiccia e Friarielli** **13,40 €**
Salsiccia fresca di maiale, friarielli saltati in padella con peperoncino, provola affumicata, olio evo italiano e basilico fresco
- 430 Cotto e Funghi** **14,20 €**
Fiordilatte, prosciutto cotto Nazionale Villani, funghi, olio evo italiano e basilico fresco.
- 440 Bufala, Cotto e Parmigiano**  **14,40 €**
Mozzarella di bufala campana, prosciutto cotto Nazionale "Villani", Parmigiano Reggiano Dop , olio evo italiano e basilico fresco
- 450 Tonnetto**  **14,00 €**
Mozzarella di bufala campana, tonno, cipolla ramata, olive nere essiccate, filamenti di sedano
- 460 Pesto e Pomodorini (Roberto Panizza)**  **12,60 €**
L'originale Pesto fresco Genovese "Rossi 1947" (Basilico Genovese DOP), pomodorini freschi, provola affumicata

- 470 Mortadella Bologna Igp "La Santo" Villani** **13,00 €**
Mortadella Bologna Igp "Lo Santo" Villani in vescica naturale legata a mano e cotta lentamente come da tradizione, fiordilatte "Latteria Sorrentina", pesto di pistacchio, olio evo italiano e basilico
- 480 Prosciutto Crudo di Parma**  **14,00 €**
Prosciutto crudo di Parma D.O.P. (Stagionato 18 mesi), pomodorini freschi, provola affumicata, rucola fresca, scaglie di Parmigiano Reggiano, olio evo italiano.
- 490 Margherita Gialla "Massimo Bottura" (dedicata allo Chef)**  **12,50 €**
Pomodorini gialli del Vesuvio, provola, Conciato Romano (il formaggio più antico d'Italia), olio evo italiano
- 495 Napoli** **11,40 €**
Pomodoro bio, fiordilatte, alici, capperi, origano, olio evo italiano
- 500 Quattro Formaggi con Miele**  **14,00 €**
Ricotta fresca, fiordilatte, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, Conciato Romano (il formaggio più antico d'Italia), miele

- 510 Margherita e Crudo di Parma**  **13,00 €**
Pomodoro bio, fiordilatte “Latteria Sorrentina”, prosciutto crudo di Parma, olio evo italiano, basilico fresco
- 520 Ripieno Classico al Salame** **12,50 €**
Pomodoro Bio, fiordilatte, ricotta fresca, salame Napoli “Villani”, pepe nero, olio evo italiano, basilico Fresco.
- 525 Fassona** **14,00 €**
Wurstel di fassona piemontese, patate al forno, fiordilatte, fonduta di Parmigiano Reggiano DOP, olio Evo Italiano

DOLCI & FRUTTA

530	Tiramisù di Casa Sorbillo	7,50 €
550	Pastiera* di Sal de Riso	8,00 €
570	Delizia a limone* di Casa Infante	8,00 €
580	Babà* di Casa Infante	7,50 €
590	Tortino al Cioccolato* Soufflé al cioccolato con cuore morbido	7,50 €
600	Cannolo Sbagliato Crema di ricotta, Frutta candita, Gocce di cioccolato serviti con pezzi di cialda croccante	7,50 €
610	Tagliata di ananas	7,00 €
615	Sorbetto al limone Per un fine pasto leggero e rinfrescante	7,00 €

BIBITE

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 620 | Acqua naturale Panna
45 cl. | 2,90 € |
| 630 | Acqua frizzante San Pellegrino
45 cl. | 2,90 € |
| 640 | Coca Cola / Fanta / Sprite
Coca Cola Zero / The freddo al limone
o alla pesca / Chinotto Lurisia
33 cl. | 3,90 € |

BIRRE

650	Peroni Nastro Azzurro alla spina	
	20 cl	4,50 €
	40 cl	6,00 €
660	Sorbillo Nazionale Baladin	6,50 €
	<i>(100% Italiana ottenuta da materie prime nazionali)</i>	
	33 cl.	
670	Peroni Nastro Azzurro	6,00 €
	<i>(Italia lager di qualità superiore con esclusivo mais nostrano)</i>	
	50 cl	
680	Peroni Nastro Azzurro Zero	5,00 €
	<i>(Senza alcool)</i>	
	33 cl.	
690	Peroni Gran Riserva Bianca	7,00 €
	<i>(Weizen)</i>	
	50 cl	
700	Peroni Gran Riserva Rossa	7,00 €
	<i>(Ambrata puro malto 100% italiano)</i>	
	50 cl	
710	Peroni Doppio Malto	7,00 €
	50 cl	

VINO CASA SORBILLO

720	Falaghina Casa Sorbillo	16,00 €
	75 cl	
730	Aglianico Casa Sorbillo	16,00 €
	75 cl	
740	Calice Rosso	5,00 €
750	Calice Bianco	5,00 €

VINI BIANCHI

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 €

VINI ROSSI

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 €

BOLLICINE

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

LIQUORI E CAFFÈ

980	Limoncello Villa Massa di Sorrento	4,00 €
990	Nocillo "'E Curti" con noci del Vesuvio	4,00 €
1010	Passito di Fiano Doc Mastroberardino	4,00 €
1020	Amaro Vivese Napoli	4,00 €
1030	Grappa bianca Nonino	4,00 €
1040	Grappa Barrique Nonino	4,00 €
1050	Caffè	2,00 €
1060	Decaffeinato	2,50 €
1070	Aperol Spritz	8,00 €

***Gentile cliente,**

La informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

N.B.: alcuni ingredienti potrebbero terminare o essere sostituiti. Ci scusiamo anticipatamente.

GENTILE CLIENTE,

allo scopo di ottemperare a quanto previsto dal regolamento dell'Unione Europea 1169/2011 , secondo cui è necessario indicare l'eventuale presenza dei 14 principali nutrienti fonti di allergie, Vi preghiamo di rivolgervi al nostro Direttore o al Caposala che saranno lieti di fornirvi tutte le informazioni necessarie.

Coperto e Servizio

2,50 €