





ЗАКУСКИ



- | | | | |
|-----------|---|---|----------------|
| 30 | Баклажаны пармиджана
баклажаны, помидоры, пармезан,
фиордилатте, органическое
оливковое масло первого отжима,
свежий базилик |  | 12,00 € |
| 40 | Прошутто и Моцарелла
Прошутто крудо из Пармы и
Моцарелла Буффало D.O.P. |  | 12,00 € |
| 45 | Mozzarella in Carrozza
Сыр фиор ди латте с добавлением
сыра латте буффала, домашний
хлеб, яйца, соль, перец |  | 7,50 € |
| 50 | Цветы тыквы
жареные цветы кабачка в кляре,
фаршированные рикоттой, провола,
перец,
соль и соус Sorbillo |  | 10,00 € |
| 51 | Жареный мист
(рекомендуется для 2-х человек)
2 картофельных (100%) крокеты, 1
омлет с макаронами, овощи в
темпуре | | 12,00 € |
| 52 | Жареные кальмары* | | 12,00 € |

- | | | | |
|-----------|---|--|----------------|
| 53 | 3 Montanarine (Жаренная пицца) | | 9,00 € |
| | 1 - помидорами и Пармиджано Реджано | | |
| | 1 - песто и помидоры черри | | |
| | 1 - желтые помидоры и анчоусы | | |
| 60 | Половина порции сыра моцарелла |  | 20,00 € |
| | (рекомендуется для 2-х человек) 1/2 кг. Моцарелла ди буффало D.o.p., свежие томаты черри, оливковое масло Evo, орегано и свежий базилик |  | |
| 70 | Burrata e Friarielli |  | 14,00 € |
| | Фриариелли, сыром буррата и гренками | | |
| 80 | Cote с моллюсками | | 16,00 € |
| | подается с ароматными гренками | | |
| 90 | Осьминог * с салатом из картофеля | | 14,00 € |
| | с цитронеттой из петрушки | | |






ПЕРВЫЕ БЛЮДА

- | | | | |
|-----|---|---|---------|
| 100 | Картофельные ньокки алла Sorrentina
домашние ньокки, приготовленные и приправленные томатным соусом, сыр фиордилатте, пармезан, базилик | ✓ | 12,00 € |
| 110 | Carbonara
Mezze maniche, бекон, пекорино романо DOP, яичный желток, черный перец | | 15,00 € |
| 120 | Cacio e Pepe
Mezze maniche, пекорино романо DOP, перец черный | ✓ | 14,00 € |
| 130 | Scarpariello
Паста с желтыми и красными помидорами, сыр пекорино романо, пармиджано реджано DOP и перцем чили | ✓ | 13,00 € |
| 150 | Ragù Bolognese
Паста, говядина, томатный соус, лук, морковь, сельдерей, черный перец | | 14,00 € |
| 160 | Risotto alla Milanese
Рис с шафраном, сыр Пармезан, лук | ✓ | 18,00 € |
| 170 | Макароны Scialatielli с моллюсками | | 21,00 € |
| 180 | Паккери с морепродуктами | | 22,00 € |

САЛАТЫ

- | | | |
|---|--|----------------|
| 190 Tonnetto | | 12,00 € |
| Смешанный салат, тунец Каллипо, черные оливки, свежие помидоры черри | | |
| 200 Caprese | 
 | 12,00 € |
| Нарезанная моцарелла буффала D.O.P., помидорами, орегано и итальянское оливковое масло первого отжима | | |
| 210 Insalata di Bresaola | | 12,00 € |
| Руккола, брезаола, хлопья Пармиджано Реджано DOP, лимонный цитронет | | |
| 220 Caesar Salad | | 12,00 € |
| Куриные мясо полосками, гренки, хлопья Пармиджано Реджано DOP, соус Цезарь | | |





Гарниры

- | | | | |
|-----|--|---|--------|
| 230 | Овощи на гриле |  | 6,00 € |
| 240 | Эндивий, обжаренный с чесноком, маслом, оливками и каперсами |  | 6,00 € |
| 250 | Фриариелли, обжаренные с чесноком, маслом и перцем чили |  | 6,00 € |
| 260 | Картофель-фри* |  | 6,00 € |
| 270 | Печеный картофель |  | 6,00 € |



Вторые блюда



- | | | |
|------------|--|----------------|
| 280 | Фрикадельки с неаполитанским рагу | 12,00 € |
| | Говядина, Хлеб, Пармиджано
Реджано, томатный соус | |
| 290 | Полоски из говядины | 16,00 € |
| | Полоски из говядины, руккола,
помидоры черри, помидоры
даттерини и хлопья пармезана | |
| 300 | Нарезанная курица-гриль | 16,00 € |
| | с овощами и печеным картофелем | |
| 310 | Отбивная по-милански | 26,00 € |
| 320 | Антрекот из говядины | 22,00 € |
| | 250 г говядины без костей подается
с сезонными овощами.
Рекомендуется подавать антрекот с
кровью. | |
| 330 | Кальмары на гриле* | 18,00 € |
| | с салатом Микс | |
| 340 | Жареные Креветки и Кальмары* | 22,00 € |
| | с салатом Микс | |
| 350 | Осьминог на гриле* | 20,00 € |
| | Подается на крем из картофеля | |

Пиццы

- | | | |
|--|--|----------------|
| 360 Casa Sorbillo |  | 14,00 € |
| Сыр фиор ди латте, органический помидор, Прошутто крудо ди Парма, буррата, масло первого отжима, базилик | | |
| 370 Margherita |  | 9,40 € |
| сыр фиордилатте, помидор, масло первого отжима, базилик | | |
| 380 Margherita с двойная моцарелла |  | 11,00 € |
| сыр фиордилатте, помидор, масло первого отжима, базилик | | |
| 390 Diavola | | 11,00 € |
| Сыр фиор ди латте, органический помидор, острая салями, масло первого отжима, базилик | | |
| 400 Salame Napoli | | 11,20 € |
| Сыр фиор ди латте, органические помидоры, салями неаполитанская, масло первого отжима | | |
| 410 Bufala | 
 | 13,00 € |
| Сыр Буффала из Кампании, помидор, пармезан Реджано, масло первого отжима, базилик | | |

- 420 Salsiccia e Friarielli** **13,40 €**
Колбаса из свежей свинины,
жареные фриариелли с перцем
чили, провола, масло первого
отжима, базилик
- 430 Cotto e Funghi** **14,20 €**
Фиордилатте, ветчины вареной,
грибов, оливкового масла, свежего
базилика.
- 440 Bufala, Cotto e Parmigiano**  **14,40 €**
Моцарелла буффала из Кампании,
национальная вареная ветчина,
пармезан Реджано, итальянское
масло и свежий базилик
- 450 Tonnetto**  **14,00 €**
Лук, моцарелла буффало из
Кампании, тунец, сушеные черные
оливки, стебли сельдерея
- 460 Pesto e Pomodorini (Roberto Panizza)**  **12,60 €**
Оригинальный свежий песто
Дженовезе “Fratelli Rossi” (с
базиликом Дженовезе D.o.P),
свежие помидоры черри, копченый
сыр провола из смешанного молока
Буффало

- 470 Mortadella Bologna Igp “La Santo” Villani** **13,00 €**
Мортаделла Болонья, сыр фиор ди латте, фисташковое песто, масло первого отжима, базилик
- 480 Prosciutto Crudo di Parma**  **14,00 €**
Прошутто крудо ди Парма D.O.P. (выдержка 18 месяцев), свежие помидоры черри, копченый сыр провола, свежая руккола, тертый сыр Пармиджано Реджано, Итальянское оливковое масло первого отжима
- 490 Margherita Gialla “Massimo Bottura” (посвященно шеф-повару)**  **12,50 €**
желтые помидоры с Везувия , сыр проволоне, сыр Conciato Romano (самый старый сыр в Италии), итальянское оливковое масло первого отжима
- 495 Napoli** **11,40 €**
органические помидоры, моцарелла фиордилатте, анчоусы, каперсами, орегано, итальянским оливковым маслом

- 500 Quattro Formaggi con Miele**  **14,00 €**
Свежая рикотта, моцарелла
фиордилатте, хлопья пармезана,
Conciato Romano (самый старый сыр
в Италии), мед
- 510 Margherita e Crudo di Parma**  **13,00 €**
органические помидоры, моцарелла
фиордилатте, Прошутто крудо ди
Парма, итальянское оливковое
масло экстра , свежий базилик
- 520 Кальцоне с салями** **12,50 €**
Сыр фиор ди латте, рикотта,
органические помидоры, салями
неаполитанская, черный перец,
масло первого отжима, базилик
- 525 Fassona** **14,00 €**
Вурстель, запеченный картофель,
Фиордилатте, фондю Parmigiano
Reggiano DOP, оливкового масла

ДЕСЕРТЫ

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 530 | Домашний тирамису от Sorbillo | 7,50 € |
| | Крем маскарпоне с печеньем павезини пропитанным свежеприготовленным кофе | |
| 550 | Pastiera* Sal De Riso | 8,00 € |
| | Торт из песочного теста с начинкой из пшеничного крема с рикоттой, яйцо и цветы апельсина | |
| 570 | Лимонный восторг* Casa Infante | 8,00 € |
| | Бисквит с лимонным кремом и покрытый лимонной кремовой глазурью | |
| 580 | Ромовая баба* Casa Infante | 7,50 € |
| | Бисквит с ромовой пропиткой | |
| 590 | Шоколадный торт* | 7,50 € |
| | Шоколадный торт с мягким центром | |
| 600 | Cannolo Sbagliato | 7,50 € |
| | рикотта, цукаты, шоколадная стружка, хрустящая вафля | |
| 610 | Ананас | 7,00 € |
| 615 | Лимонный сорбет | 7,00 € |

НАПИТКИ

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 620 | Вода натуральная "Panna" | 2,90 € |
| | 0,45 л | |
| 630 | Вода газированная "San Pellegrino" | 2,90 € |
| | 0,45 л | |
| 640 | Coca Cola / Fanta / Sprite | 3,90 € |
| | Coca Cola Zero / Холодный чай / | |
| | Chinotto | |
| | 0,33 л | |

ПИВО

650	Peroni Nastro Azzurro em chope	
	0,2 л	4,50 €
	0,4 л	6,00 €
660	Sorbillo Nazionale Baladin	6,50 €
	(100% итальянское, полученное из отечественного сырья)	
	0,33 л	
670	Peroni Nastro Azzuro	6,00 €
	(Итальянский лагер высшего качества с эксклюзивной кукурузой Нострано)	
	0,5 л	
680	Peroni Nastro Azzurro Zero	5,00 €
	(безалкогольное пиво)	
	0,33 л	
690	Peroni Gran Riserva Бьянка	7,00 €
	(Weizen)	
	0,5 л	
700	Peroni Gran Riserva красное	7,00 €
	(Янтарный Чистый Солод 100% итальянский)	
	0,5 л	
710	Peroni Двойной хмель	7,00 €
	0,5 л	

ВИНО ОТ РЕСТОРАНА SORBILLO

720	Falanghina Casa Sorbillo	16,00 €
	0,75 л	
730	Aglianico Casa Sorbillo	16,00 €
	0,75 л	
740	Бокал красного вина	5,00 €
750	Бокал белого вина	5,00 €

ВИНО БЕЛОЕ

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 €

КРАСНОЕ ВИНО

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 €

ИГРИСТЫХ ВИНО

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

ГОРЬКИЕ И КОФЕ

980	Limoncello Villa Massa	4,00 €
	ликер из лимонов с полуострова Сорренто	
990	Nocillo "E Curti"	4,00 €
	классический ликер с грецкими орехами с Везувия	
1010	Passito di Fiano Doc Mastroberardino	4,00 €
1020	Amaro Vivese	4,00 €
	неаполитанский горький	
1030	Белая граппа	4,00 €
	Nonino	
1040	Граппа бочковая	4,00 €
	Nonino	
1050	Кофе эспрессо	2,00 €
1060	Кофе без кофеина	2,50 €
1070	Aperol Spritz	8,00 €

***Уважаемый клиент,**

Информируем вас о том, что некоторые продукты могут быть заморожены в месте происхождения или в ресторане (путем быстрого шокового охлаждения) в соответствии с процедурами самоконтроля в соответствии с регламентом ЕС 852/2004. Поэтому мы приглашаем вас связаться с работником ресторана для получения всей информации, касающейся желаемого продукта.

Примечание: некоторые ингредиенты или продукты могут заканчиваться или заменяться.

Уважаемый клиент, в целях соблюдения положений Регламента Евросоюза 1169/2011, в соответствии с которым мы должны указать 14 основных источников пищевых аллергенов. Пожалуйста, свяжитесь с нашим директором или главным по залу официантом, которые будут рада предоставить вам всю необходимую информацию.

Сервировка стола и обслуживание

2,50 €