

VORSPEISEN

- | | | | |
|-----------|---|---|----------------|
| 10 | Auberginen Auflauf Parmigiana
Auberginen, Tomate, Parmesan Käse,
Fiordilatte Käse, bio natives Olivenöl
extra, frisches Basilikum |  | 14,00 € |
| 20 | Crudo e Bufala DOP
Parmaschinken und Büffelmozzarella
g.U |  | 14,00 € |
| 30 | Mozzarella in Carozza
Fiordilatte-Käse, Brot, Eier, Salz, Pfeffer,
Milch, Paniermehl |  | 9,00 € |
| 40 | Zucchini Blüten
Frittierte Zucchini Blüten in Backteig
gefüllt mit Ricotta Käse, Provola Käse,
Pfeffer,
Salz und Sorbillo Soße |  | 11,00 € |
| 50 | Gemischt frittiertes Gericht
(für 2 Personen geeignet)
2 Kartoffelkroketten, 1 Frittata aus
Pasta, Gemüse in Tempura | | 14,00 € |
| 60 | Gebratene Tintenfische* | | 14,00 € |
| 70 | 3 Montanarine (Gebratene Pizzen)
1 - Tomate und Parmigiano Käse
1 - Pesto und Kirschtomaten
1 - Gelbe Tomaten und Sardellen | | 10,00 € |

- | | | |
|--|--|----------------|
| 80 Halbe Büffelmozzarella
(für 2 Personen geeignet) 1/ 2 kg.
Büffelmozzarella mit Kirschtomaten,
nativem Olivenöl extra, Oregano und
frischem Basilikum | 
 | 20,00 € |
| 90 Burrata e Friarielli
Angebratener Stängelkohl mit Burrata-
Käse und Brot Croutons | 
 | 15,50 € |
| 100 Sautierte Venusmuscheln
serviert mit aromatisierten Croutons | | 19,00 € |
| 110 Krake* mit Kartoffeln in Salat
gewürzt mit Petersilie-Citronette | | 17,00 € |






ERSTE GÄNGE

- | | | |
|-----|---|---------|
| 120 | Kartoffel-Gnocchi nach Sorrentina Art ✓ | 14,00 € |
| | Hausgemachte Gnocchi mit
Tomatensoße, Fiordilatte Käse,
Parmesan Käse, Basilikum | |
| 130 | Carbonara | 16,50 € |
| | Mezze maniche, Backenspeck,
Pecorino romano Schafskäse g.U,
Eigelb, schwarzer Pfeffer | |
| 140 | Cacio e Pepe ✓ | 16,50 € |
| | Mezze maniche, Pecorino romano
Schafskäse g.U, schwarzer Pfeffer | |
| 150 | Scarpariello Casa Sorbillo ✓ | 16,00 € |
| | Nudelgerichte mit roten
Kirschtomaten, Pecorino romano
Schafskäse, Parmigiano Reggiano Käse
g.U, Chili | |
| 160 | Ragù Bolognese | 16,00 € |
| | Pasta, Rindfleisch, Tomatensoße,
Zwiebeln, Möhren, Sellerie, schwarzer
Pfeffer | |
| 170 | Risotto alla Milanese ✓ | 22,00 € |
| | Reis mit Safran, Parmigiano Reggiano
Käse, Zwiebel | |
| 180 | Scialatielli mit Venusmuscheln | 25,00 € |
| 190 | Paccheri mit Meeresfrüchten | 25,00 € |

SALATTELLER

- | | | | |
|------------|--|--|----------------|
| 200 | Tonnetto | | 12,00 € |
| | Gemischter Salat, Callipo Thunfisch,
Schwarze Oliven, Frische
Kirschtomaten | | |
| 210 | Caprese | 
 | 12,00 € |
| | Büffelmozzarella g.U, Tomate,
Oregano und italienisches natives
Olivenöl extra | | |
| 220 | Insalata di Bresaola | | 12,00 € |
| | Rucola, Bresaola, Parmesan Käse g.U,
Zitrone-Citronette | | |
| 230 | Caesar Salad | | 12,00 € |
| | Hähnchengeschnetzeltes, Brot
Croutons, Parmesan Käse g.U,
Caesarsoße | | |

BEILAGEN

240	Gegrilltes Gemüse		6,50 €
250	Eskariol in der Pfanne angebraten mit Knoblauch, Öl, Oliven und Kapern		6,50 €
260	Angebratener Stängelkohl mit Knoblauch, Öl und Chili		6,50 €
270	Pommes frites*		6,50 €
280	Gebackene Kartoffeln		6,50 €

HAUPTGÄNGE


- | | | |
|------------|--|----------------|
| 290 | Frikadellen mit neapolitanischer Fleischsoße | 13,50 € |
| | Rindfleisch, Brot, Parmigiano Reggiano Käse g.U, Tomatensoße | |
| 300 | Rindfleisch Geschnetzeltes | 16,00 € |
| | Rindfleisch Geschnetzeltes, Rucola, Kirschtomaten, Parmesankäse | |
| 310 | Chicken Steak | 16,00 € |
| | Gegrillte Hähnchen mit gegrilltes Gemüse und gebackenen Kartoffeln | |
| 320 | Paniertes Schnitzel nach Mailänder Art | 26,00 € |
| 330 | Rind Entrecôte | 22,00 € |
| | 250 gr. entbeintes Rindfleisch serviert mit Gemüse der Saison. Empfohlene Kochart: Blutig. | |
| 340 | Gegrillte Tintenfische* | 23,00 € |
| | mit gemischtem Salat | |
| 350 | Gebratene Garnelen und Tintenfische* | 24,00 € |
| | mit gemischtem Salat | |
| 360 | Gegrillte Krake* | 23,00 € |
| | Serviert mit Kartoffelcreme | |

PIZZEN

- | | | | |
|------------|---|---|----------------|
| 370 | Casa Sorbillo | | 14,00 € |
| | Fiordilatte-Käse, biologische Tomatensoße, Parmaschinken, Burrata-Käse, italienisches natives Olivenöl extra und Basilikum | | |
| 380 | Margherita |  | 9,90 € |
| | Fiordilatte Käse, Tomatensoße, natives Olivenöl extra, Basilikum | | |
| 390 | Margherita mit doppelte Mozzarella |  | 12,00 € |
| | Fiordilatte Käse, Tomatensoße, natives Olivenöl extra, Basilikum | | |
| 400 | Diavola | | 12,00 € |
| | Fiordilatte-Käse, biologische Tomatensoße, scharfe Salami, italienisches natives Olivenöl extra und Basilikum | | |
| 410 | Salame Napoli | | 13,00 € |
| | Fiordilatte-Käse, biologische Tomatensoße, Napoli-Salami, italienisches natives Olivenöl extra | | |
| 420 | Bufala |  | 13,00 € |
| | Büffelmozzarella aus Kampanien, biologische Tomatensoße, Parmigiano Reggiano Käse, italienisches natives Olivenöl extra und Basilikum | | |

- | | | |
|------------|---|--|
| 430 | Salsiccia e Friarielli
Frische Schweinewurst, Stängelkohl mit Chili, Provola-Käse, italienisches natives Olivenöl extra, Basilikum | 14,50 € |
| 440 | Cotto e Funghi
Fiordilatte-Käse, Kochschinken, Pilze, italienisches natives Olivenöl extra, frisches Basilikum. | 14,50 € |
| 450 | Bufala, Cotto e Parmigiano
Büffelmozzarella aus Kampanien, Kochschinken Nazionale, Parmigiano Reggiano Käse g.U., italienisches natives Olivenöl extra, Frisches Basilikum |  14,50 € |
| 460 | Tonnetto
Zwiebel, Büffelmozzarella aus Kampanien, Thunfisch, Pulver aus schwarzen Oliven, Sellerie |  16,00 € |
| 470 | Pesto e Pomodorini (Roberto Panizza) 
Die originale Pesto genovese Soße "Fratelli Rossi" (mit Basilikum aus Genua), Frische Kirschtomaten, Geräucherter Provola Käse | 14,00 € |

- | | | | |
|------------|---|---|----------------|
| 480 | Mortadella Bologna Igp “La Santo” Villani | | 14,00 € |
| | Mortadella Bologna IGP, Fiordilatte-Käse, Pistaziensoße, italienisches natives Olivenöl extra und Basilikum | | |
| 490 | Prosciutto Crudo di Parma |  | 15,00 € |
| | Parmaschinken g.U. (18 Monate), frische Kirschtomaten, geräucherter Provola-Käse, frische Rucola, Parmigiano Reggiano, italienisches natives Olivenöl extra | | |
| 500 | Margherita Gialla “Massimo Bottura” (am Küchenchef gewidmet) |  | 13,50 € |
| | Gelbe Kirschtomaten aus dem Vesuv, Provola-Käse, Conciato Romano (der älteste Käse Italiens), italienisches natives Olivenöl extra | | |
| 510 | Napoli | | 12,50 € |
| | biologische Tomatensoße, Fiordilatte-Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano, Italienisches natives Olivenöl extra | | |
| 520 | Quattro Formaggi con Miele |  | 14,00 € |
| | Frischer Ricotta Käse, Fiordilatte-Mozzarella, Parmesankäse, Conciato Romano (der älteste Käse Italiens), Honig | | |

- 530 Margherita e Crudo di Parma**  **14,50 €**
biologische Tomatensoße, Fiordilatte-
Mozzarella, Parmaschinken,
italienisches natives Olivenöl extra,
frisches Basilikum
- 540 Calzone (gefüllte Teigtasche) mit Salami** **14,50 €**
Fiordilatte-Käse, Ricotta Käse,
biologische Tomatensoße, Napoli-
Salami, schwarzer Pfeffer, italienisches
natives Olivenöl extra und Basilikum
- 550 Fassona** **14,00 €**
Piemontesische Fassona Würstchen,
Bratkartoffeln, Fiordilatte-Käse, DOP
Parmigiano Reggiano Fondue,
italienisches natives Olivenöl extra

DESSERTS

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 560 | Tiramisù des Zia Esterina | 7,50 € |
| | Mascarponecreme mit Pavesini-Kekse,
beträufelt mit frischem Kaffee | |
| 570 | Sorbella | 7,50 € |
| | Nutella-Käsekuchen: Keks mit
Frischkäse und Nutella | |
| 580 | Crostata della Nonna | 7,50 € |
| | Mürbeteiggebäck mit Pistaziencreme
und Sauerkirschen | |
| 590 | Babà* Casa Infante | 7,50 € |
| | Biskuitrolle mit Rum | |
| 600 | Schokotörtchen* | 7,50 € |
| | Schokotörtchen mit weichem Herz | |
| 610 | Cannolo Sbagliato | 7,50 € |
| | Ricotta käse, kandierten Früchten,
Schokoladenstückchen, knusprigen
Waffel | |

GETRÄNKE

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 620 | Natürliches Wasser "Panna"
45 cl. | 2,90 € |
| 630 | Sprudelwasser "San Pellegrino"
45 cl. | 2,90 € |
| 640 | Coca Cola / Fanta / Sprite
Coca Cola Zero / Chinotto
33 cl. | 3,90 € |
| 650 | Estathè – Zitronen-Eistee
Schwarze Teeblätter mit Zitronensaft
33 cl. | 3,90 € |
| 660 | Estathè – Eistee mit Pfirsichen
Schwarze Teeblätter mit Pfirsichsaft
33 cl. | 3,90 € |

BIER

670	Peroni Nastro Azzurro vom Fass	
	20 cl	4,50 €
	40 cl	6,00 €
680	Sorbillo Nazionale Baladin	6,50 €
	33 cl.	
690	Peroni Nastro Azzuro	6,00 €
	50 cl	
700	Peroni Nastro Azzurro Stile Capri	6,50 €
	33 cl.	
710	Peroni Nastro Azzurro Zero	6,00 €
	(Alkoholfreies Bier)	
	33 cl.	
720	Peroni Gran Riserva Weiß	7,00 €
	(Weizen)	
	50 cl	
730	Peroni Gran Riserva Rot	7,00 €
	50 cl	
740	Peroni Doppelmalzbier	7,00 €
	50 cl	

WEIN DES SORBILLO HAUSES

750	Falaghina Casa Sorbillo	16,00 €
	75 cl	
760	Aglianico Casa Sorbillo	16,00 €
	75 cl	
770	Glas Rotwein	5,50 €
780	Glas Weißwein	5,50 €

WEIßWEINE

790	Chardonnay Jermann	35,00 €
800	Gewurztraminer Colterenzio	30,00 €
810	Sauvignon Bastianich	30,00 €
820	Fiano di Avellino Nativ	28,00 €
830	Tramonti Bianco Tenuta San Francesco	30,00 €
840	Pecorino Pasetti	30,00 €
850	Greco di Tufo Nativ	28,00 €

ROTWEINE

860	Primitivo Moio '57 Cantina Moio	30,00 €
870	Aglianico del Vulture Synthesi Paternoster	27,00 €
880	Aglianico del Cilento Bacioilcielo De Conciliis	27,00 €
890	Aglianico Rosato Vetere Paestum San Salvatore	30,00 €
900	Brunello di Montalcino Castelgiocondo Frescobaldi	65,00 €
910	Barbera d'Alba Pio Cesare	30,00 €
920	Valpolicella Allegrini	27,00 €
930	Amarone Allegrini	60,00 €
940	Tignanello Antinori	180,00 €

PERLWEINE

950	Moët & Chandon Brut	110,00 €
960	Spumante Sorbillo Brut / Rosé	18,00 €
970	Franciacorta Brut Contadi Castaldi	30,00 €
980	Franciacorta Contadi Castaldi Rosé	35,00 €
990	Bortolomiol Prosecco Valdobbiadene	24,00 €
1000	Glas Schaumwein Sorbillo	6,00 €

BITTERLIKÖRE UND KAFFEE

1010	Limoncello Villa Massa	4,00 €
	Likör mit Zitronen aus Sorrento	
1020	Acqua di cedro Nardini	4,00 €
	Likör mit Zeder	
1030	Nucillo "'E Curti"	4,00 €
	Klassischer Likör mit Walnüssen aus dem Vesuv	
1040	Passito Sicilia di Moscato Bianco Igp Colosi	4,00 €
1050	Amaro Vivese	4,00 €
	Neapolitanischer Bitterlikör	
1060	Weißer Grappa	4,00 €
	Nardini	
1070	Barrique Grappa	5,00 €
	Nardini	
1080	Espresso Kaffee	2,00 €
1090	Koffeinfreier Kaffee	2,50 €
1100	Spritz Sorbillo	7,00 €
	Likör mit Zeder, Schaumweine, Soda	

***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 €