





# ENTRANTES



- |           |  |   |                |
|-----------|--|---|----------------|
| <b>10</b> | <b>Parmesana de berenjenas</b><br>berenjena, tomate, parmesano,<br>mozzarella fiordiatte, aceite de oliva<br>virgen extra bio, albahaca fresca |    | <b>14,00 €</b> |
| <b>20</b> | <b>Crudo e Bufala DOP</b><br>Jamón crudo de Parma y mozzarella<br>de búfala D.O.P  |    | <b>14,00 €</b> |
| <b>30</b> | <b>Mozzarella in Carrozza</b><br>mozzarella fiordilatte, pane, huevos,<br>sal, pimienta,<br>leche, pan rallado                                 |    | <b>9,00 €</b>  |
| <b>40</b> | <b>Flores de calabaza</b><br>flores de calabaza fritas rebozadas y<br>rellenas de ricotta, provola, pimienta,<br>sal y salsa Sorbillo          |  | <b>11,00 €</b> |
| <b>50</b> | <b>Mixto frito</b><br>(recomendado para 2 personas)<br>2 croquetas 100% de patatas, 1 tortita<br>de pasta, verduras en tempura                 |   | <b>14,00 €</b> |
| <b>60</b> | <b>Chipirones fritos *</b>   |   | <b>14,00 €</b> |
| <b>70</b> | <b>3 Montanarine (Pizzas fritas)</b><br>1 - tomates y queso Parmigiano<br>1 - pesto y tomatitos<br>1 - tomates amarillos y anchoas             |   | <b>10,00 €</b> |

- |            |  |  |                |
|------------|--|--|----------------|
| <b>80</b>  | <b>Media Búfala</b><br>(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 | <br> | <b>20,00 €</b> |
| <b>90</b>  | <b>Burrata e Friarielli</b><br>Grellos Friarielli salteado con queso burrata y picatostes  | <br> | <b>15,50 €</b> |
| <b>100</b> | <b>Sauté de almejas finas</b><br>servido con picatostes aromatizados   |  | <b>19,00 €</b> |
| <b>110</b> | <b>Ensalada de pulpo* con patatas</b><br>sazonada con una citronette de perejil  |  | <b>17,00 €</b> |






# PRIMEROS PLATOS

- |     |   |   |         |
|-----|---|---|---------|
| 120 | <b>Ñoquis de patatas a la Sorrentina</b><br>Ñoquis caseros cocidas y sazonados con salsa de tomate, mozzarella fiordilatte, parmesano, albahaca | ✓ | 14,00 € |
| 130 | <b>Carbonara</b><br>Mezze maniche, tocino guanciaie, queso pecorino romano DOP, yema de huevo, pimienta negra                                   |   | 16,50 € |
| 140 | <b>Cacio e Pepe</b><br>Mezze maniche, queso pecorino romano Dop, pimienta negra   | ✓ | 16,50 € |
| 150 | <b>Scarpariello Casa Sorbillo</b><br>Pasta con tomates rojos, queso Pecorino Romano, queso Parmigiano Reggiano DOP y guindilla                  | ✓ | 16,00 € |
| 160 | <b>Ragù Bolognese</b><br>Pasta, carne de ternera, salsa de tomate, cebolla, zanahoria, apio, pimienta negra                                     |   | 16,00 € |
| 170 | <b>Risotto alla Milanese</b><br>Arroz con azafrán, parmesano, cebolla   | ✓ | 22,00 € |
| 180 | <b>Scialatielli con almejas</b>   |   | 25,00 € |
| 190 | <b>Paccheri con mariscos</b>  |   | 25,00 € |

# ENSALADAS

- |            |  |  |                |
|------------|--|--|----------------|
| <b>200</b> | <b>Tonnetto</b>  |  | <b>12,00 €</b> |
|            | ensalada mixta, atún Callipo, aceitunas negras, tomates cherry frescos                           |  |                |
| <b>210</b> | <b>Caprese</b>   | <br> | <b>12,00 €</b> |
|            | Mozzarella de búfala D.O.P. en rodajas, tomates, orégano y aceite de oliva virgen extra italiano |  |                |
| <b>220</b> | <b>Insalata di Bresaola</b>  |  | <b>12,00 €</b> |
|            | Rúcula, bresaola, escamas de Parmigiano Reggiano DOP, citronette de limón                        |  |                |
| <b>230</b> | <b>Caesar Salad</b>  |  | <b>12,00 €</b> |
|            | Tiras de pollo, picatostes, escamas de Parmigiano Reggiano DOP, salsa César                      |  |                |

# GUARNICIONES



240	Verduras a la parrilla		6,50 €
250	Escarolas salteadas con ajo, aceite, aceitunas y alcaparras		6,50 €
260	Grelos Friarielli salteado con ajo, aceite y guindilla		6,50 €
270	Patatas fritas*		6,50 €
280	Patatas al horno		6,50 €

## SEGUNDOS

- |            |   |                |
|------------|---|----------------|
| <b>290</b> | <b>Albóndigas de salsa ragú napolitana</b><br>Carne de ternera, pan, queso<br>Parmigiano Reggiano Dop, salsa de<br>tomate                     | <b>13,50 €</b> |
| <b>300</b> | <b>Tiras de ternera</b><br>Tiras de ternera, rúcula, tomate<br>datterini y escamas de Parmesano   | <b>16,00 €</b> |
| <b>310</b> | <b>Chicken Steak</b><br>Pollo a la parrilla<br>con verduras asados y patatas al horno   | <b>16,00 €</b> |
| <b>320</b> | <b>Chuleta a la Milanesa</b>  | <b>26,00 €</b> |
| <b>330</b> | <b>Entrecôte de ternera</b><br>250 gramos de carne de ternera<br>deshuesada servida con verduras de<br>temporada. Recomendado poco<br>cocida. | <b>22,00 €</b> |
| <b>340</b> | <b>Calamares a la parrilla*</b><br>con ensalada mixta   | <b>23,00 €</b> |
| <b>350</b> | <b>Frito de Gambas y Calamares*</b><br>con ensalada mixta   | <b>24,00 €</b> |
| <b>360</b> | <b>Pulpo* a la parrilla</b><br>servido sobre crema de patatas   | <b>23,00 €</b> |


# PIZZAS

- |   |   |                |
|---|---|----------------|
| <b>370 Casa Sorbillo</b>  |   | <b>14,00 €</b> |
| mozzarella fiordilatte, tomate Bio, jamón crudo de Parma , burrata, aceite de oliva virgen extra italiano y albahaca  |   |                |
| <b>380 Margherita</b>   |    | <b>9,90 €</b>  |
| mozzarella fiordilatte, tomate, aceite de oliva virgen extra, albahaca  |   |                |
| <b>390 Margherita con Mozzaella doble</b>   |    | <b>12,00 €</b> |
| mozzarella Fiordilatte, tomate, aceite de oliva virgen extra, albahaca  |   |                |
| <b>400 Diavola</b>  |   | <b>12,00 €</b> |
| mozzarella fiordilatte, tomate Bio, salami picante, aceite de oliva virgen extra italiano y albahaca                  |   |                |
| <b>410 Salame Napoli</b>  |   | <b>13,00 €</b> |
| mozzarella fiordilatte, tomate Bio, salami de Nápoles, aceite de oliva virgen extra italiano                          |   |                |
| <b>420 Bufala</b>   |  | <b>13,00 €</b> |
| mozzarella de búfala campana, tomate bio, queso Parmigiano Reggiano, aceite de oliva virgen extra Italiano y albahaca |   |                |

- 430 Salsiccia e Friarielli** 14,50 €  
Salchicha fresca de cerdo, Friarielli (grellos) salteados con guindilla, provola, aceite de oliva virgen extra italiano y albahaca
- 440 Cotto e Funghi** 14,50 €  
mozzarella fiordilatte, jamón cocido, setas, aceite de oliva virgen extra italiano, albahaca fresca.
- 450 Bufala, Cotto e Parmigiano**  14,50 €  
Mozzarella de búfala de Campania, jamón cocido Nacional, queso Parmigiano Reggiano DOP, aceite de oliva virgen extra Italiano y albahaca fresca
- 460 Tonnetto**  16,00 €  
Cebolla, mozzarella de búfala de Campania, atún, polvo de aceitunas negras deshidratadas, hebras de apio
- 470 Pesto e Pomodorini (Roberto Panizza)**  14,00 €  
El Pesto Genovese fresco original “Fratelli Rossi” (con albahaca Genovés D.o.P), tomatitos frescos, provola ahumada



- |            |  |   |                |
|------------|--|---|----------------|
| <b>480</b> | <b>Mortadella Bologna Igp “La Santo” Villani</b>   |   | <b>14,00 €</b> |
|            | Mortadela Bologna IGP, fiordilatte, pesto de pistacho, aceite de oliva virgen extra Italiano y albahaca  |   |                |
| <b>490</b> | <b>Prosciutto Crudo di Parma</b>   |    | <b>15,00 €</b> |
|            | 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 |   |                |
| <b>500</b> | <b>Margherita Gialla “Massimo Bottura” (dedicado al Chef)</b>  |  | <b>13,50 €</b> |
|            | Tomates amarillos del Vesubio, Provola, Conciato Romano (el queso más antiguo de Italia), aceite de oliva virgen extra italiano  |   |                |
| <b>510</b> | <b>Napoli</b>  |   | <b>12,50 €</b> |
|            | Tomate Bio, mozzarella fiordilatte, anchoas, alcaparras, orégano, aceite de oliva virgen extra italiano  |   |                |
| <b>520</b> | <b>Quattro Formaggi con Miele</b>  |  | <b>14,00 €</b> |
|            | Ricotta fresca, mozzarella fiordilatte, escamas de Parmesano, Conciato Romano (el queso más antiguo de Italia), miel   |   |                |

- 530 Margherita e Crudo di Parma**  **14,50 €**  
Tomate Bio, mozzarella fiordilatte,  
jamón crudo de Parma, aceite de oliva  
virgen extra italiano, albahaca fresca
- 540 Calzone con salami** **14,50 €**  
Mozzarella fiordilatte, ricota, tomate  
Bio, salami de Nápoles, pimienta  
negra, aceite de oliva virgen extra  
italiano y albahaca
- 550 Fassona** **14,00 €**  
Salchicha Fassona piamontesa, patatas  
asadas, mozzarella fiordilatte, fondue  
DOP de Parmigiano Reggiano, aceite  
de oliva virgen extra italiano

# POSTRES

- |            |   |               |
|------------|---|---------------|
| <b>560</b> | <b>Tiramisú de Zia Esterina</b>                                       | <b>7,50 €</b> |
|            | Crema de mascarpone con galletas<br>Pavesini empapado en café de Moka |               |
| <b>570</b> | <b>Sorbella</b>   | <b>7,50 €</b> |
|            | Cheesecake de Nutella: galleta con<br>queso crema y Nutella           |               |
| <b>580</b> | <b>Crostata della Nonna</b>   | <b>7,50 €</b> |
|            | Pasta frolla con crema de pistacho y<br>guindas                       |               |
| <b>590</b> | <b>Babà* Casa Infante</b>   | <b>7,50 €</b> |
|            | Bizcocho con sopa de Ron  |               |
| <b>600</b> | <b>Pastel de chocolate*</b>   | <b>7,50 €</b> |
|            | Pastel de chocolate con corazón blando                                |               |
| <b>610</b> | <b>Cannolo Sbagliato</b>  | <b>7,50 €</b> |
|            | ricota, fruta confitada , trozos de<br>chocolate, galletas crujientes |               |

# BEBIDAS

- |            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <b>620</b> | <b>Agua natural "Panna"</b><br>45 cl.  | <b>2,90 €</b> |
| <b>630</b> | <b>Agua con gas "San Pellegrino"</b><br>45 cl.   | <b>2,90 €</b> |
| <b>640</b> | <b>Coca Cola / Fanta / Sprite</b><br><b>Coca Cola Zero / Chinotto</b><br>33 cl.              | <b>3,90 €</b> |
| <b>650</b> | <b>Estathè - Té helado de limón</b><br>Hojas de té negro con jugo de limón<br>33 cl.         | <b>3,90 €</b> |
| <b>660</b> | <b>Estathè - Té helado de melocotón</b><br>Hojas de té negro con jugo de melocotón<br>33 cl. | <b>3,90 €</b> |

# CERVEZAS

<b>670</b>	<b>Peroni Nastro Azzuro</b>	
	20 cl	<b>4,50 €</b>
	40 cl	<b>6,00 €</b>
<b>680</b>	<b>Sorbillo Nazionale Baladin</b>	<b>6,50 €</b>
	33 cl.	
<b>690</b>	<b>Nastro Azzuro</b>	<b>6,00 €</b>
	50 cl	
<b>700</b>	<b>Peroni Nastro Azzurro Stile Capri</b>	<b>6,50 €</b>
	33 cl.	
<b>710</b>	<b>Peroni Nastro Azzurro Zero</b>	<b>6,00 €</b>
	(Cerveza sin alcohol)	
	33 cl.	
<b>720</b>	<b>Peroni Gran Riserva Blanca</b>	<b>7,00 €</b>
	(Weizen)	
	50 cl	
<b>730</b>	<b>Peroni Gran Riserva Roja</b>	<b>7,00 €</b>
	50 cl	
<b>740</b>	<b>Peroni Doble Malta</b>	<b>7,00 €</b>
	50 cl	

## VINO CASA SORBILLO

<b>750</b>	<b>Falanghina Casa Sorbillo</b>	<b>16,00 €</b>
	75 cl	
<b>760</b>	<b>Aglianico Casa Sorbillo</b>	<b>16,00 €</b>
	75 cl	
<b>770</b>	<b>Copa de Tinto</b>	<b>5,50 €</b>
<b>780</b>	<b>Copa de Blanco</b>	<b>5,50 €</b>

## VINOS BLANCOS

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

# VINOS TINTOS

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

# VINOS ESPUMOSOS

<b>950</b>	<b>Moët &amp; Chandon Brut</b>	<b>110,00 €</b>
<b>960</b>	<b>Spumante Sorbillo Brut / Rosé</b>	<b>18,00 €</b>
<b>970</b>	<b>Franciacorta Brut Contadi Castaldi</b>	<b>30,00 €</b>
<b>980</b>	<b>Franciacorta Contadi Castaldi rosado</b>	<b>35,00 €</b>
<b>990</b>	<b>Bortolomiol Prosecco Valdobbiadene</b>	<b>24,00 €</b>
<b>1000</b>	<b>Copa espumante Sorbillo</b>	<b>6,00 €</b>



# DIGESTIVOS Y CAFÉ

<b>1010</b>	<b>Limoncello Villa Massa</b>	<b>4,00 €</b>
	Licor elaborado con limones de la península Sorrentina	
<b>1020</b>	<b>Acqua di cedro Nardini</b>	<b>4,00 €</b>
	Licor con cedro	
<b>1030</b>	<b>Nucillo "E Curti"</b>	<b>4,00 €</b>
	Licor clásico hecho con nueces del Vesubio	
<b>1040</b>	<b>Passito Sicilia di Moscato Bianco Igp Colosi</b>	<b>4,00 €</b>
<b>1050</b>	<b>Amaro Vivese</b>	<b>4,00 €</b>
	Antiguo digestivo napolitano	
<b>1060</b>	<b>Grappa blanca</b>	<b>4,00 €</b>
	Nardini	
<b>1070</b>	<b>Grappa de barrica</b>	<b>5,00 €</b>
	Nardini	
<b>1080</b>	<b>Café espresso</b>	<b>2,00 €</b>
<b>1090</b>	<b>Café descafeinado</b>	<b>2,50 €</b>
<b>1100</b>	<b>Spritz Sorbillo</b>	<b>7,00 €</b>
	Licor con cedro, Vino espumoso, Soda	

**\*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 €**