





ENTRÉES

- | | | | |
|-----------|---|---|----------------|
| 10 | Parmesane d'aubergines
aubergines, sauce tomate, parmesan,
fleur de lait , huile extra vierge d'olive
biologique, basilic frais |  | 14,00 € |
| 20 | Crudo e Bufala DOP
Jambon cru de Parme et mozzarella de
bufflonne D.O.P. |  | 14,00 € |
| 30 | Mozzarella in Carrozza
Fleur de Lait, pain, oeufs, sel, poivre,
lait, chapelure |  | 9,00 € |
| 40 | Fleurs de courge
beignets de fleurs de courge farcies à
la ricotta, provola, poivre,
sel et sauce Sorbillo |  | 11,00 € |
| 50 | Friture mixte
(recommandée pour deux personnes)
2 croquettes de 100% pommes de
terre, 1 petite omelette de pâtes,
légumes au tempura | | 14,00 € |
| 60 | Calamars* frits | | 14,00 € |
| 70 | 3 Montanarine (Pizzas frites)
1 - tomates et parmesan
1 - pistou et tomate cerises
1 - tomates jaunes et anchois | | 10,00 € |

- | | | | |
|------------|---|--|----------------|
| 80 | Demi-Bufferlonne
(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 € |
| 90 | Burrata e Friarielli
Fanes de navet poêlées, fromage
burrata, croûtons de pain | 
 | 15,50 € |
| 100 | Sauté de palourdes japonaises
servi avec des croûtons aromatisés | | 19,00 € |
| 110 | Poulpe* et sa salade de pommes de
terre
assaisonné avec de la vinaigrette au
persil | | 17,00 € |





PREMIERS PLATS

- | | | | |
|-----|--|---|---------|
| 120 | Gnocchis de pommes de terre à la Sorrentina
gnocchis faits maison cuits et assaisonnés à la sauce tomate, fleur de lait, parmesan, basilic | ✓ | 14,00 € |
| 130 | Carbonara
Mezze maniche, joue, pecorino romain Dop, jaune d'œuf, poivre noir | | 16,50 € |
| 140 | Cacio e Pepe
Mezze maniche, pecorino romain Dop et poivre noir | ✓ | 16,50 € |
| 150 | Scarpariello Casa Sorbillo
Pâtes aux tomates cerises rouges, pecorino romain, Parmesan Reggiano DOP et piment | ✓ | 16,00 € |
| 160 | Ragù Bolognese
Pâtes, viande de bœuf, sauce tomate, oignon, carottes, céleri, poivre noir | | 16,00 € |
| 170 | Risotto à la Milanaise
Riz au safran, Parmesan Reggiano, oignon | ✓ | 22,00 € |
| 180 | Scialatielli aux palourdes | | 25,00 € |
| 190 | Paccheri aux fruits de mer | | 25,00 € |

SALADES

- | | | | |
|------------|---|---|----------------|
| 200 | Tonnetto | | 12,00 € |
| | salade composée, thon Callipo, olives noires, tomates cerises fraîches | | |
| 210 | Caprese |  | 12,00 € |
| | tranches de mozzarella de bufflonne D.O.P., tomates, origan et huile extra vierge italien |  | |
| 220 | Insalata di Bresaola | | 12,00 € |
| | Roquette, bresaola, copeaux de Parmesan Reggiano dop, vinaigrette au citron | | |
| 230 | Caesar Salad | | 12,00 € |
| | Lanières de poulet, croûtons de pain, copeaux de Parmesan Reggiano dop, sauce César | | |

ACCOMPAGNEMENTS


240	Légumes grillés		6,50 €
250	Escaroles poêlées à l'ail, huile, olives et câpres		6,50 €
260	Fanes de navet poêlées à l'ail, huile et piment		6,50 €
270	Frites*		6,50 €
280	Pommes de terre au four		6,50 €

SECONDS PLATS


- | | | |
|------------|---|----------------|
| 290 | Boulettes à la sauce de viande à la napolitaine | 13,50 € |
| | Viande de bœuf, pain, parmesan reggiano dop, sauce tomate | |
| 300 | Lanières de bœuf | 16,00 € |
| | Lanières de bœuf à la roquette, tomates cerises et copeaux de parmesan | |
| 310 | Chicken Steak | 16,00 € |
| | Poulet grillé avec des légumes grillés et des pommes de terre au four | |
| 320 | Côtelette à la Milanaise | 26,00 € |
| 330 | Entrecôte de bœuf | 22,00 € |
| | 250 g de viande de bœuf désossée servie avec des légumes de saison. Cuisson recommandée: saignante. | |
| 340 | Calamars grillés* | 23,00 € |
| | avec sa salade composée | |
| 350 | Friture de calamars et gambas* | 24,00 € |
| | avec sa salade composée | |
| 360 | Poulpe* grillé | 23,00 € |
| | servi avec sa crème de pommes de terre | |

PIZZAS

- | | | |
|--|---|----------------|
| 370 Casa Sorbillo | | 14,00 € |
| Fleur de Lait, tomate biologique, jambon cru de Parme, burrata, huile extra vierge d'olive italien et basilic | | |
| 380 Margherita |  | 9,90 € |
| fleur de lait, tomate, huile extra vierge d'olive, basilic | | |
| 390 Margherita et Double Mozzarella |  | 12,00 € |
| fleur de lait, tomate, huile extra vierge d'olive, basilic | | |
| 400 Diavola | | 12,00 € |
| Fleur de Lait, tomate biologique, saucisson piquant, huile extra vierge d'olive italien et basilic | | |
| 410 Salame Napoli | | 13,00 € |
| Fleur de lait, tomate biologique, saucisson Napoli, huile extra vierge d'olive italien | | |
| 420 Bufala |  | 13,00 € |
| Mozzarella de bufflonne campanienne, tomate biologique, Parmesan Reggiano, huile extra vierge d'olive italien et basilic | | |

- | | | | |
|------------|--|---|----------------|
| 430 | Salsiccia e Friarielli | | 14,50 € |
| | Saucisse fraîche de porc, anes de navet poêlées au piment, provola, huile extra vierge d'olive italien, basilic | | |
| 440 | Cotto e Funghi | | 14,50 € |
| | Fleur de lait, jambon cuit, champignons, huile extra vierge d'olive italien et basilic frais | | |
| 450 | Bufala, Cotto e Parmigiano |  | 14,50 € |
| | Mozzarella de bufflonne campanienne, jambon cuit Nationale, Parmesan Reggiano DOP, huile extra vierge d'olive italien et basilic frais | | |
| 460 | Tonnetto |  | 16,00 € |
| | Oignon, mozzarella de bufflonne campanienne, thon, poudre d'olives noires séchées, lanières de céleri | | |
| 470 | Pesto e Pomodorini (Roberto Panizza) |  | 14,00 € |
| | L'originel Pistou Frais Génois "Fratelli Rossi" (avec Basilic Génois D.o.P.), tomates cerises fraîches, provola fumée | | |

- 480 Mortadella Bologna Igp “La Santo” Villani** **14,00 €**
Mortadelle Bologna Igp, fleur de lait, pistou de pistache, huile extra vierge d'olive italien, basilic
- 490 Prosciutto Crudo di Parma**  **15,00 €**
Jambon cru de Parme D.O.P. (Affiné 18 mois), tomates cerises fraîches, Provola fumée, roquette fraîche, copeaux de Parmesan Reggiano, huile extra vierge d'olive italien
- 500 Margherita Gialla “Massimo Bottura” (dédiée au Chef)**  **13,50 €**
Filets de tomates cerises jaunes du Vésuve, Provola, Conciato Romano (le fromage le plus ancien d'Italie), huile extra vierge d'olive italien
- 510 Napoli** **12,50 €**
Tomate biologique, fleur de lait, anchois, câpres, origan, huile extra vierge italien
- 520 Quattro Formaggi con Miele**  **14,00 €**
Ricotta fraîche, fleur de lait, copeaux de Parmesan, Conciato Romano (le fromage le plus ancien d'Italie), miel

- 530 Margherita e Crudo di Parma**  **14,50 €**
Tomate biologique, fleur de lait,
jambon cru de Parme, huile extra
vierge d'olive Italien, basilic frais
- 540 Calzone al salame** **14,50 €**
Fleur de lait, ricotta, tomate
biologique, saucisson Napoli, poivre
noir, huile extra vierge d'olive italien
et basilic
- 550 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

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 560 | Tiramisu de Zia Esterina | 7,50 € |
| | Crème au mascarpone avec ses biscuits Pavesini imbibés dans du café frais de moka | |
| 570 | Sorbella | 7,50 € |
| | Cheesecake au Nutella : biscuits, crème de fromage et Nutella | |
| 580 | Crostata della Nonna | 7,50 € |
| | Pâte sablée à la crème de pistache et griottes | |
| 590 | Baba* Casa Infante | 7,50 € |
| | Génoise baignée au Rhum | |
| 600 | Petit gâteau au chocolat* | 7,50 € |
| | Petit gâteau au chocolat au cœur tendre | |
| 610 | Cannolo Sbagliato | 7,50 € |
| | Ricota, fruits confits, pépites de chocolat, gaufrette croustillante | |

BOISSONS

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 620 | Eau naturelle "Panna"
45 cl | 2,90 € |
| 630 | Eau gazeuse "San Pellegrino"
45 cl | 2,90 € |
| 640 | Coca Cola / Fanta / Sprite
Coca Cola Zero / Chinotto
33 cl | 3,90 € |
| 650 | Estathè - Thé glacé au citron
Feuilles de thé noir au jus de citron
33 cl | 3,90 € |
| 660 | Estathè - Thé glacé à la pêche
Feuilles de thé noir au jus de pêche
33 cl | 3,90 € |

BIÈRES

670	Peroni Nastro Azzurro à la pression	
	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 €
	(bière sans alcool)	
	33 cl	
720	Peroni Gran Riserva Blanche	7,00 €
	(Weizen)	
	50 cl	
730	Peroni Gran Riserva Rouge	7,00 €
	50 cl	
740	Peroni Double Malt	7,00 €
	50 cl	

VIN MAISON SORBILLO

750	Falanghina Casa Sorbillo	16,00 €
	75 cl	
760	Aglianico Casa Sorbillo	16,00 €
	75 cl	
770	Coupe de Vin Rouge	5,50 €
780	Coupe de Vin Blanc	5,50 €

VINS BLANCS

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 €

VINS ROUGES

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 €

VINS MOUSSEUX

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	Coupe de Vin Mousseux Sorbillo	6,00 €

AMERS ET LIQUEURS

1010	Limoncello Villa Massa	4,00 €
	Liqueur faite avec les citrons de la péninsule Sorrentine	
1020	Acqua di cedro Nardini	4,00 €
	Liqueur au cèdre	
1030	Nucillo "E Curti"	4,00 €
	Liqueur classique faite avec les noix du Vésuve	
1040	Passito Sicilia di Moscato Bianco Igp Colosi	4,00 €
1050	Amaro Vivese	4,00 €
	Ancien amer napolitain	
1060	Grappa blanche	4,00 €
	Nardini	
1070	Grappa Barrique	5,00 €
	Nardini	
1080	Café espresso	2,00 €
1090	Café décaféiné	2,50 €
1100	Spritz Sorbillo	7,00 €
	Liqueur au cèdre, Vin mousseux, Soda	

***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 €