





# ANTIPASTI

- |           |   |   |                |
|-----------|---|---|----------------|
| <b>10</b> | <b>Parmigiana di melanzane</b><br>Melanzane fritte, pomodoro,<br>Parmigiano Reggiano Dop, fiordilatte,<br>olio evo italiano e basilico fresco |    | <b>14,00 €</b> |
| <b>20</b> | <b>Crudo e Bufala DOP</b><br>Prosciutto crudo di Parma Dop e<br>mozzarella di bufala campana dop  |    | <b>14,00 €</b> |
| <b>30</b> | <b>Mozzarella in Carozza</b><br>Fiordilatte, pane, uova, sale, pepe,<br>latte, pangrattato  |    | <b>9,00 €</b>  |
| <b>40</b> | <b>Fiori di zucca</b><br>Ripieni con ricotta, provola, pepe,<br>sale e serviti con salsa Sorbillo   |  | <b>11,00 €</b> |
| <b>50</b> | <b>I Fritti</b><br>(consigliato per 2 persone)<br>2 crochè (100% patate, 1 frittatina<br>con pasta di Gragnano, verdure in<br>tempura         |   | <b>14,00 €</b> |
| <b>60</b> | <b>Calamaretti fritti*</b>  |   | <b>14,00 €</b> |
| <b>70</b> | <b>Tris di Montanarine</b><br>1 - pomodoro e parmigiano<br>1 - pesto e pomodorini<br>1 - pomodoro giallo e acciughe                           |   | <b>10,00 €</b> |

- |            |   |  |                |
|------------|---|--|----------------|
| <b>80</b>  | <b>Mezza bufala Dop</b><br>(consigliato per 2 persone) 500 gr di mozzarella di bufala campana Dop con pomodori datterini, olio evo italiano, origano, basilico fresco | <br> | <b>20,00 €</b> |
| <b>90</b>  | <b>Burrata e Friarielli</b><br>Friarielli saltati in padella, burrata e chips di pane aromatizzato  | <br> | <b>15,50 €</b> |
| <b>100</b> | <b>Sauté di vongole veraci</b><br>servita con crostini aromatizzati   |  | <b>19,00 €</b> |
| <b>110</b> | <b>Polpo* con patate all'insalata</b><br>condito con una citronette al prezzemolo   |  | <b>17,00 €</b> |

## PRIMI

- |            |  |   |                |
|------------|--|---|----------------|
| <b>120</b> | <b>Gnocchi alla Sorrentina</b>   |    | <b>14,00 €</b> |
|            | Gnocchi di patate serviti con salsa di pomodoro, fiordilatte, Parmigiano Reggiano Dop e basilico                                   |   |                |
| <b>130</b> | <b>Carbonara</b>   |   | <b>16,50 €</b> |
|            | Mezze maniche, guanciale, pecorino romano Dop, tuorlo d'uovo, pepe nero  |   |                |
| <b>140</b> | <b>Cacio e Pepe</b>  |    | <b>16,50 €</b> |
|            | Mezze maniche, pecorino romano Dop, pepe nero  |   |                |
| <b>150</b> | <b>Scarpariello Casa Sorbillo</b>  |  | <b>16,00 €</b> |
|            | Antica Ricetta dei Quartieri spagnoli di Napoli: Ziti con pomodorini rossi, Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano DOP e peperoncino |   |                |
| <b>160</b> | <b>Ragù Bolognese</b>  |   | <b>16,00 €</b> |
|            | Pasta, carne di manzo, passata di pomodoro, cipolle, carote, sedano, pepe nero   |   |                |
| <b>170</b> | <b>Risotto alla Milanese</b>   |  | <b>22,00 €</b> |
|            | Riso con zafferano, parmigiano reggiano, cipolla   |   |                |
| <b>180</b> | <b>Scialatielli alle vongole</b>   |   | <b>25,00 €</b> |
|            | Un classico intramontabile della cucina di mare italiana. Non poteva mancare.  |   |                |






- 190 Paccheri allo Scoglio** **25,00 €**  
Tutto il sapore del mare in un unico piatto.

## INSALATE

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



## CONTORNI




240	Verdure grigliate		6,50 €
250	Scarole saltate in padella con aglio, olio, olive e capperi		6,50 €
260	Friarielli saltati in padella con aglio, olio e peperoncino		6,50 €
270	Patate fritte*		6,50 €
280	Patate al forno		6,50 €




## SECONDI

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>290</b> | <b>Polpette al ragù</b>  | <b>13,50 €</b> |
|            | Carne di manzo, pane e Parmigiano Reggiano Dop affogata nel sugo di pomodoro                   |                |
| <b>300</b> | <b>Straccetti di Manzo</b>   | <b>16,00 €</b> |
|            | Straccetti di manzo, rucola, pomodorini datterini e scaglie di Parmigiano                      |                |
| <b>310</b> | <b>Chicken Steak</b>   | <b>16,00 €</b> |
|            | Bistecca di Pollo alla Griglia<br>Servita con verdure alla griglia e patate al forno           |                |
| <b>320</b> | <b>Cotoletta alla Milanese</b>   | <b>26,00 €</b> |
|            | Un classico. Tradizione e Innovazione.   |                |
| <b>330</b> | <b>Entrecôte di Manzo</b>  | <b>22,00 €</b> |
|            | 250 grammi di carne di manzo disossata servita con verdure di stagione. Consigliata al sangue. |                |
| <b>340</b> | <b>Calamari* alla griglia</b>  | <b>23,00 €</b> |
|            | serviti con misticanza di stagione   |                |
| <b>350</b> | <b>Frittura Gamberi e Calamari*</b>  | <b>24,00 €</b> |
|            | Serviti con insalata mista   |                |
| <b>360</b> | <b>Polpo* alla Griglia</b>   | <b>23,00 €</b> |
|            | Servito su crema di patate   |                |




# LE PIZZE CONSIGLIATE DI CASA


## SORBILLO

- |   |   |                |
|---|---|----------------|
| <b>370 Casa Sorbillo</b>  |   | <b>14,00 €</b> |
| Fiordilatte, ombra di pomodoro bio, prosciutto crudo di Parma dop "Villani", burrata, olio evo italiano, basilico |   |                |
| <b>380 Margherita</b>   |    | <b>9,90 €</b>  |
| Fiordilatte "Latteria Sorrentina", pomodoro bio, olio evo italiano e basilico fresco                              |   |                |
| <b>390 Margherita Doppia Mozzarella</b>   |  | <b>12,00 €</b> |
| Fiordilatte "Latteria Sorrentina", pomodoro bio, olio evo italiano e basilico fresco                              |   |                |
| <b>400 Diavola</b>  |   | <b>12,00 €</b> |
| Fiordilatte, pomodoro bio, salame piccante, olio evo italiano e basilico fresco                                   |   |                |
| <b>410 Salame Napoli</b>  |   | <b>13,00 €</b> |
| Pomodoro bio, salame artigianale Napoli "Villani", fiordilatte, olio evo italiano                                 |   |                |
| <b>420 Bufala</b>   |  | <b>13,00 €</b> |
| Mozzarella di bufala campana, pomodoro bio, Parmigiano Reggiano Dop, olio evo italiano e basilico fresco          |   |                |

- 430 Salsiccia e Friarielli** 14,50 €  
Salsiccia fresca di maiale, friarielli saltati in padella con peperoncino, provola affumicata, olio evo italiano e basilico fresco
- 440 Cotto e Funghi** 14,50 €  
Fiordilatte, prosciutto cotto Nazionale Villani, funghi, olio evo italiano e basilico fresco.
- 450 Bufala, Cotto e Parmigiano**  14,50 €  
Mozzarella di bufala campana, prosciutto cotto Nazionale "Villani", Parmigiano Reggiano Dop , olio evo italiano e basilico fresco
- 460 Tonnetto**  16,00 €  
Mozzarella di bufala campana, tonno, cipolla ramata, olive nere essiccate, filamenti di sedano
- 470 Pesto e Pomodorini (Roberto Panizza)**  14,00 €  
L'originale Pesto fresco Genovese "Rossi 1947" (Basilico Genovese DOP), pomodorini freschi, provola affumicata



- 480 Mortadella Bologna Igp "La Santo" Villani** **14,00 €**
- 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
- 490 Prosciutto Crudo di Parma**  **15,00 €**
- Prosciutto crudo di Parma D.O.P. (Stagionato 18 mesi), pomodorini freschi, provola affumicata, rucola fresca, scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P., olio evo italiano.
- 500 Margherita Gialla "Massimo Bottura" (dedicata allo Chef)**  **13,50 €**
- Pomodorini gialli del Vesuvio, provola, Conciato Romano (il formaggio più antico d'Italia), olio evo italiano
- 510 Napoli** **12,50 €**
- Pomodoro bio, fiordilatte, alici, capperi, origano, olio evo italiano
- 520 Quattro Formaggi con Miele**  **14,00 €**
- Ricotta fresca, fiordilatte, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, Conciato Romano (il formaggio più antico d'Italia), miele

- |  |   |                |
|--|---|----------------|
| <b>530 Margherita e Crudo di Parma</b>   |  | <b>14,50 €</b> |
| Pomodoro bio, fiordilatte “Latteria Sorrentina”, prosciutto crudo di Parma, olio evo italiano, basilico fresco     |   |                |
| <b>540 Ripieno Classico al Salame</b>  |   | <b>14,50 €</b> |
| Pomodoro Bio, fiordilatte, ricotta fresca, salame Napoli “Villani”, pepe nero, olio evo italiano, basilico Fresco. |   |                |
| <b>550 Fassona</b>   |   | <b>14,00 €</b> |
| Wurstel di fassona piemontese, patate al forno, fiordilatte, fonduta di Parmigiano Reggiano DOP, olio Evo Italiano |   |                |

# DOLCI & FRUTTA

- |            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <b>560</b> | <b>Il Tiramisù di Zia Esterina</b>   | <b>7,50 €</b> |
|            | Antica ricetta Sorbillo  |               |
| <b>570</b> | <b>Sorbella</b>  | <b>7,50 €</b> |
|            | Cheesecake alla Nutella: biscotto con<br>crema al formaggio e Nutella      |               |
| <b>580</b> | <b>Crostata della Nonna</b>  | <b>7,50 €</b> |
|            | Pasta frolla con crema di pistacchio ed<br>amarene                         |               |
| <b>590</b> | <b>Il Babà più buono* di Casa Infante</b>                                  | <b>7,50 €</b> |
| <b>600</b> | <b>Tortino al Cioccolato*</b>  | <b>7,50 €</b> |
|            | Soufflé al cioccolato con cuore morbido                                    |               |
| <b>610</b> | <b>Cannolo Sbagliato</b>   | <b>7,50 €</b> |
|            | Crema di ricotta, Frutta candita, Gocce<br>di cioccolato, Cialda croccante |               |

# BIBITE

- |            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <b>620</b> | <b>Acqua naturale Panna</b><br>45 cl.  | <b>2,90 €</b> |
| <b>630</b> | <b>Acqua frizzante 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 Lurisia</b><br>33 cl.                        | <b>3,90 €</b> |
| <b>650</b> | <b>Estathè al Limone</b><br>Infuso naturale di foglie di thè nero<br>con estratto di succo di limone<br>33 cl. | <b>3,90 €</b> |
| <b>660</b> | <b>Estathè alla Pesca</b><br>Infuso naturale di foglie di thè nero<br>con estratto di succo di pesca<br>33 cl. | <b>3,90 €</b> |

# BIRRE

<b>670</b>	<b>Peroni Nastro Azzurro alla spina</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>Peroni 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>
	(Senza alcool)	
	33 cl.	
<b>720</b>	<b>Peroni Gran Riserva Bianca</b>	<b>7,00 €</b>
	(Weizen)	
	50 cl	
<b>730</b>	<b>Peroni Gran Riserva Rossa</b>	<b>7,00 €</b>
	50 cl	
<b>740</b>	<b>Peroni Doppio Malto</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>Calice Rosso</b>	<b>5,50 €</b>
<b>780</b>	<b>Calice Bianco</b>	<b>5,50 €</b>

## VINI BIANCHI

<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>

## VINI ROSSI

<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>

# BOLLICINE

<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 Rosè Contadi Castaldi</b>	<b>35,00 €</b>
<b>990</b>	<b>Bortolomiol Prosecco Valdobbiadene</b>	<b>24,00 €</b>
<b>1000</b>	<b>Calice Spumante Sorbillo</b>	<b>6,00 €</b>



# LIQUORI E CAFFÈ

<b>1010</b>	<b>Limoncello Villa Massa di Sorrento</b>	<b>4,00 €</b>
<b>1020</b>	<b>Acqua di cedro Nardini</b> Raffinato liquore al cedro dalle fresche note agrumate	<b>4,00 €</b>
<b>1030</b>	<b>Nucillo "E Curti"</b> Liquore di noci del Vesuvio	<b>4,00 €</b>
<b>1040</b>	<b>Passito Sicilia di Moscato Bianco Igp Colosi</b>	<b>4,00 €</b>
<b>1050</b>	<b>Amaro Vivese</b> Napoli	<b>4,00 €</b>
<b>1060</b>	<b>Grappa bianca</b> di vinacce fresche plurivittigno distillate con 3 alambicchi differenti Nardini	<b>4,00 €</b>
<b>1070</b>	<b>Grappa riserva</b> invecchiata 3 anni in botte di Rovere di Slavonia Nardini	<b>5,00 €</b>
<b>1080</b>	<b>Caffè espresso</b>	<b>2,00 €</b>
<b>1090</b>	<b>Decaffeinato</b>	<b>2,50 €</b>
<b>1100</b>	<b>Spritz Sorbillo</b> Acqua di cedro Nardini, Spumante Sorbillo, Soda	<b>7,00 €</b>

**\*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 €**