





# ЗАКУСКИ



- |           |   |   |                |
|-----------|---|---|----------------|
| <b>10</b> | <b>Баклажаны пармиджана</b><br>баклажаны, помидоры, пармезан,<br>фиордилатте, органическое<br>оливковое масло первого отжима,<br>свежий базилик |    | <b>14,00 €</b> |
| <b>20</b> | <b>Crudo e Bufala DOP</b><br>Прошутто крудо из Пармы и<br>Моцарелла Буффало D.O.P.  |    | <b>14,00 €</b> |
| <b>30</b> | <b>Mozzarella in Carrozza</b><br>Сыр фиор ди латте, хлеб, яйца, соль,<br>перец,<br>молоко, панировочные сухари                                  |    | <b>9,00 €</b>  |
| <b>40</b> | <b>Цветы тыквы</b><br>жареные цветы кабачка в кляре,<br>фаршированные рикоттой, проволола,<br>перец,<br>соль и соус Sorbillo                    |  | <b>11,00 €</b> |
| <b>50</b> | <b>Жареный мист</b><br>(рекомендуется для 2-х человек)<br>2 картофельных ( 100% ) крокеты, 1<br>омлет с макаронами, овощи в<br>темпуре          |   | <b>14,00 €</b> |
| <b>60</b> | <b>Жареные кальмары*</b>  |   | <b>14,00 €</b> |

- |            |  |   |
|------------|--|---|
| <b>70</b>  | <b>3 Montanarine (Жаренная пицца)</b><br>1 - помидорами и Пармиджано Реджано<br>1 - песто и помидоры черри<br>1 - желтые помидоры и анчоусы                                      | <b>10,00 €</b>  |
| <b>80</b>  | <b>Половина порции сыра моцарелла</b><br>(рекомендуется для 2-х человек) 1/2 кг. Моцарелла ди буффало D.o.p., свежие томаты черри, оливковое масло Evo, орегано и свежий базилик | <br><br><b>20,00 €</b>    |
| <b>90</b>  | <b>Burrata e Friarielli</b><br>Фриариелли, сыром буррата и гренками  | <br><br><b>15,50 €</b> |
| <b>100</b> | <b>Соте с моллюсками</b><br>подается с ароматными гренками   | <b>19,00 €</b>  |
| <b>110</b> | <b>Осьминог * с салатом из картофеля</b><br>с цитронеттой из петрушки  | <b>17,00 €</b>  |






## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

- |     |   |   |         |
|-----|---|---|---------|
| 120 | <b>Картофельные ньокки алла Sorrentina</b>  | ✓ | 14,00 € |
|     | домашние ньокки, приготовленные и приправленные томатным соусом, сыр фиордилатте, пармезан, базилик |   |         |
| 130 | <b>Carbonara</b>  |   | 16,50 € |
|     | Mezze maniche, бекон, пекорино романо DOP, яичный желток, черный перец                              |   |         |
| 140 | <b>Cacio e Pepe</b>   | ✓ | 16,50 € |
|     | Mezze maniche, пекорино романо DOP, перец черный  |   |         |
| 150 | <b>Scarpariello Casa Sorbillo</b>   | ✓ | 16,00 € |
|     | Паста с красными помидорами, сыр пекорино романо, пармиджано реджано DOP и перцем чили              |   |         |
| 160 | <b>Ragù Bolognese</b>   |   | 16,00 € |
|     | Паста, говядина, томатный соус, лук, морковь, сельдерей, черный перец                               |   |         |
| 170 | <b>Risotto alla Milanese</b>  | ✓ | 22,00 € |
|     | Рис с шафраном, сыр Пармезан, лук   |   |         |
| 180 | <b>Макароны Scialatielli с моллюсками</b>   |   | 25,00 € |
| 190 | <b>Паккери с морепродуктами</b>   |   | 25,00 € |

# САЛАТЫ

- |            |   |  |                |
|------------|---|--|----------------|
| <b>200</b> | <b>Tonnetto</b>   |  | <b>12,00 €</b> |
|            | Смешанный салат, тунец Каллипо, черные оливки, свежие помидоры черри                                  |  |                |
| <b>210</b> | <b>Caprese</b>  | <br> | <b>12,00 €</b> |
|            | Нарезанная моцарелла буффала D.O.P., помидорами, орегано и итальянское оливковое масло первого отжима |  |                |
| <b>220</b> | <b>Insalata di Bresaola</b>   |  | <b>12,00 €</b> |
|            | Руккола, брезаола, хлопья Пармиджано Реджано DOP, лимонный цитронет                                   |  |                |
| <b>230</b> | <b>Caesar Salad</b>   |  | <b>12,00 €</b> |
|            | Куриные мясо полосками, гренки, хлопья Пармиджано Реджано DOP, соус Цезарь                            |  |                |

## Гарниры



240	Овощи на гриле		6,50 €
250	Эндивий, обжаренный с чесноком, маслом, оливками и каперсами		6,50 €
260	Фриариелли, обжаренные с чесноком, маслом и перцем чили		6,50 €
270	Картофель-фри*		6,50 €
280	Печеный картофель		6,50 €

## Вторые блюда



- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>290</b> | <b>Фрикадельки с неаполитанским рагу</b>   | <b>13,50 €</b> |
|            | Говядина, Хлеб, Пармиджано Реджано, томатный соус  |                |
| <b>300</b> | <b>Полоски из говядины</b>   | <b>16,00 €</b> |
|            | Полоски из говядины, руккола, помидоры черри, помидоры даттерини и хлопья пармезана                  |                |
| <b>310</b> | <b>Chicken Steak</b>   | <b>16,00 €</b> |
|            | Курица-гриль с овощи на гриле и печеным картофелем   |                |
| <b>320</b> | <b>Отбивная по-милански</b>  | <b>26,00 €</b> |
| <b>330</b> | <b>Антрекот из говядины</b>  | <b>22,00 €</b> |
|            | 250 г говядины без костей подается с сезонными овощами.<br>Рекомендуется подавать антрекот с кровью. |                |
| <b>340</b> | <b>Кальмары на гриле*</b>  | <b>23,00 €</b> |
|            | с салатом Микс   |                |
| <b>350</b> | <b>Жареные Креветки и Кальмары*</b>  | <b>24,00 €</b> |
|            | с салатом Микс   |                |
| <b>360</b> | <b>Осьминог на гриле*</b>  | <b>23,00 €</b> |
|            | Подается на крем из картофеля  |                |



## Пиццы

- |  |   |                |
|--|---|----------------|
| <b>370 Casa Sorbillo</b>   |   | <b>14,00 €</b> |
| Сыр фиор ди латте, органический помидор, Прошутто крудо ди Парма, буррата, масло первого отжима, базилик |   |                |
| <b>380 Margherita</b>  |    | <b>9,90 €</b>  |
| сыр фиордилатте, помидор, масло первого отжима, базилик  |   |                |
| <b>390 Margherita с двойная моцарелла</b>  |    | <b>12,00 €</b> |
| сыр фиордилатте, помидор, масло первого отжима, базилик  |   |                |
| <b>400 Diavola</b>   |   | <b>12,00 €</b> |
| Сыр фиор ди латте, органический помидор, острая салями, масло первого отжима, базилик                    |   |                |
| <b>410 Salame Napoli</b>   |   | <b>13,00 €</b> |
| Сыр фиор ди латте, органические помидоры, салями неаполитанская, масло первого отжима                    |   |                |
| <b>420 Bufala</b>  |  | <b>13,00 €</b> |
| Сыр Буффала из Кампании, помидор, пармезан Реджано, масло первого отжима, базилик                        |   |                |

- 430 Salsiccia e Friarielli** 14,50 €  
Колбаса из свежей свинины,  
жареные фриариелли с перцем  
чили, провола, масло первого  
отжима, базилик
- 440 Cotto e Funghi** 14,50 €  
Фиордилатте, ветчины вареной,  
грибов, оливкового масла, свежего  
базилика.
- 450 Bufala, Cotto e Parmigiano**  14,50 €  
Моцарелла буффала из Кампании,  
национальная вареная ветчина,  
пармезан Реджано, итальянское  
масло и свежий базилик
- 460 Tonnetto**  16,00 €  
Лук, моцарелла буффало из  
Кампании, тунец, сушеные черные  
оливки, стебли сельдерея
- 470 Pesto e Pomodorini (Roberto Panizza)**  14,00 €  
Оригинальный свежий песто  
Дженовезе “Fratelli Rossi” (с  
базиликом Дженовезе D.o.P),  
свежие помидоры черри, копченый  
сыр провола из смешанного молока  
Буффало



- 480 Mortadella Bologna Igp “La Santo” Villani** **14,00 €**  
Мортаделла Болонья, сыр фиор ди латте, фисташковое песто, масло первого отжима, базилик
- 490 Prosciutto Crudo di Parma**  **15,00 €**  
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
- 500 Margherita Gialla “Massimo Bottura” (посвященно шеф-повару)**  **13,50 €**  
желтые помидоры с Везувия , сыр проволоне, сыр Conciato Romano (самый старый сыр в Италии), итальянское оливковое масло первого отжима
- 510 Napoli** **12,50 €**  
органические помидоры, моцарелла фиордилатте, анчоусы, каперсами, орегано, итальянским оливковым маслом

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

# ДЕСЕРТЫ

- |            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <b>560</b> | <b>Домашний тирамису от Zia Esterina</b>                                 | <b>7,50 €</b> |
|            | Крем маскарпоне с печеньем павезини пропитанным свежеприготовленным кофе |               |
| <b>570</b> | <b>Sorbella</b>  | <b>7,50 €</b> |
|            | Чизкейк Нутелла: печенье со сливочным сыром и Нутеллой                   |               |
| <b>580</b> | <b>Crostata della Nonna</b>  | <b>7,50 €</b> |
|            | Слоеное тесто с фисташковым кремом и черной вишней                       |               |
| <b>590</b> | <b>Ромовая баба* Casa Infante</b>  | <b>7,50 €</b> |
|            | Бисквит с ромовой пропиткой  |               |
| <b>600</b> | <b>Шоколадный торт*</b>  | <b>7,50 €</b> |
|            | Шоколадный торт с мягким центром   |               |
| <b>610</b> | <b>Cannolo Sbagliato</b>   | <b>7,50 €</b> |
|            | рикотта, цукаты, шоколадная стружка, хрустящая вафля                     |               |

## НАПИТКИ

- |            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <b>620</b> | <b>Вода натуральная "Panna"</b><br>0,45 л  | <b>2,90 €</b> |
| <b>630</b> | <b>Вода газированная "San Pellegrino"</b><br>0,45 л  | <b>2,90 €</b> |
| <b>640</b> | <b>Coca Cola / Fanta / Sprite</b><br><b>Coca Cola Zero / Chinotto</b><br>0,33 л                | <b>3,90 €</b> |
| <b>650</b> | <b>Estathè - чай со льдом и лимоном.</b><br>Листья черного чая с лимонным<br>соком<br>0,33 л   | <b>3,90 €</b> |
| <b>660</b> | <b>Estathè - холодный персиковый чай</b><br>Листья черного чая с персиковым<br>соком<br>0,33 л | <b>3,90 €</b> |

# ПИВО

<b>670</b>	<b>Peroni Nastro Azzurro em chope</b>	
	0,2 л	<b>4,50 €</b>
	0,4 л	<b>6,00 €</b>
<b>680</b>	<b>Sorbillo Nazionale Baladin</b>	<b>6,50 €</b>
	0,33 л	
<b>690</b>	<b>Peroni Nastro Azzuro</b>	<b>6,00 €</b>
	0,5 л	
<b>700</b>	<b>Peroni Nastro Azzurro Stile Capri</b>	<b>6,50 €</b>
	0,33 л	
<b>710</b>	<b>Peroni Nastro Azzurro Zero</b>	<b>6,00 €</b>
	(безалкогольное пиво)	
	0,33 л	
<b>720</b>	<b>Peroni Gran Riserva Бьянка</b>	<b>7,00 €</b>
	(Weizen)	
	0,5 л	
<b>730</b>	<b>Peroni Gran Riserva красное</b>	<b>7,00 €</b>
	0,5 л	
<b>740</b>	<b>Peroni Двойной хмель</b>	<b>7,00 €</b>
	0,5 л	

# ВИНО ОТ РЕСТОРАНА SORBILLO

<b>750</b>	<b>Falanghina Casa Sorbillo</b>	<b>16,00 €</b>
	0,75 л	
<b>760</b>	<b>Aglianico Casa Sorbillo</b>	<b>16,00 €</b>
	0,75 л	
<b>770</b>	<b>Бокал красного вина</b>	<b>5,50 €</b>
<b>780</b>	<b>Бокал белого вина</b>	<b>5,50 €</b>

## ВИНО БЕЛОЕ

<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>

# КРАСНОЕ ВИНО

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 €

# ИГРИСТЫХ ВИНО

<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 розовое</b>	<b>35,00 €</b>
<b>990</b>	<b>Bortolomiol Prosecco Valdobbiadene</b>	<b>24,00 €</b>
<b>1000</b>	<b>Бокал игристого вина Sorbillo</b>	<b>6,00 €</b>



## ГОРЬКИЕ И КОФЕ

<b>1010</b>	<b>Limoncello Villa Massa</b>	<b>4,00 €</b>
	ликер из лимонов с полуострова Сорренто	
<b>1020</b>	<b>Acqua di cedro Nardini</b>	<b>4,00 €</b>
	Ликер с кедровым соусом	
<b>1030</b>	<b>Nucillo "E Curti"</b>	<b>4,00 €</b>
	классический ликер с грецкими орехами с Везувия	
<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>
	неаполитанский горький	
<b>1060</b>	<b>Белая граппа</b>	<b>4,00 €</b>
	Nardini	
<b>1070</b>	<b>Граппа бочковая</b>	<b>5,00 €</b>
	Nardini	
<b>1080</b>	<b>Кофе эспрессо</b>	<b>2,00 €</b>
<b>1090</b>	<b>Кофе без кофеина</b>	<b>2,50 €</b>
<b>1100</b>	<b>Spritz Sorbillo</b>	<b>7,00 €</b>
	Ликер с кедровым соусом, Игристое вино, Сода	

**\*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 рады предоставить вам всю необходимую информацию.

**Сервировка стола и обслуживание**

**2,50 €**