



L'impasto della Pizza di Gino Sorbillo Gourmand viene stagiato a mano, utilizziamo farina Italiana di grano tenero tipo 0.00.1. Nel nostro impasto c'è totale assenza di grassi (olio e strutto), zuccheri aggiunti, latte e derivati. Con l'aggiunta di lievito naturale, vi doniamo un prodotto digeribile e leggero. La lievitazione avviene lentamente a temperatura ambiente. Utilizziamo solo le migliori eccellenze alimentari italiane. Il fiordilatte dei Monti viene lavorato a mano ed è tagliato a coltello qui in sede tutti i giorni. Nel nostro menù vi proponiamo una selezione dei migliori oli dell' Umbria di Terre Franceseane. Sforriamo Pizze sette giorni su sette dal 1935.

PER INIZIARE

Bruschette con Pomodorini Freschi tagliati al coltello e Basilico fresco. 6.00

Bruschette con Friarielli saltati in padella. 6.00

Prosciutto Crudo di Parma e Mozzarella di Bufala D.O.P. 125 gr. e foglie di Basilico Fresco. 10.00

Polpette al Ragù

Carne Macinata (100% Manzo), Pane raffermo, Parmigiano Reggiano grattugiato, Sale, Pepe, Salsa di Pomodoro BIO "La Fiammante", Aglio, Cipolla rossa, Sedano, Carota, Olio EVO Italiano Estratto a Freddo “Terre Franceseane” 8.00

I Fritti

2 Crochè di Patate (100% patate), 1 Frittatina con Pasta di Gragnano “Pastificio dei Campi” e verdure in tempura. 10.00

Fiori di Zucca

Fiori di Zucca ripieni con Ricotta Vaccina, Parmigiano Reggiano, Pepe, Fiordilatte dei Monti (Latteria Sorrentina), Farina tipo 0. 7.50

Suppli

Riso Carnaroli, Carne Macinata (Manzo 100%), Fiordilatte dei Monti (Latteria Sorrentina), Parmigiano Reggiano, Passata di Pomodoro BIO “La Fiammante” Sale, Pepe, Pangrattato 4.00

Crocché di Patate

Patate, Parmigiano Reggiano, Pecorino grattugiato, Fiordilatte dei Monti (Latteria Sorrentina), Pepe, Sale, Prezzemolo, Farina tipo 0, Pangrattato. 3.80

Frittatina di Pasta

Bucatini di Gragnano, Salsa Besciamella, Parmigiano Reggiano, Carne Macinata (100% Manzo), Cipolla rossa, Piselli, Pepe, il tutto sfumato con vino bianco. 4.00

INSALATE CASA SORBILLO

Insalata Tricolore

Foglie di insalata mista, Pomodorini freschi tagliati al coltello, Mozzarella di Bufala D.O.P. 125gr., Pesto fresco di Basilico Genovese D.O.P. .950

Insalata Iceberg

Foglie di insalata Iceberg, Alici siciliane, Bocconcini di Bufala, Pomodorini. 9.50

PRIMI PIATTI CASA SORBILLO

Penne con Pesto Fresco di Basilico Genovese D.O.P., Olio EVO Italiano Estratto a Freddo “ Terre Franceseane” 12.00

Gnocchi alla Sorrentina

Gnocchi fatti in casa con acqua, farina tipo 0, Salsa di Pomodoro BIO “La Fiammante”, Aglio, Fiordilatte Dei Monti (Latteria Sorrentina), Parmigiano Reggiano grattugiato e foglie di Basilico Fresco. 12.00

Penne con Pomodorini

Penne con pomodorini Freschi tagliati al coltello, Olio EVO Italiano estratto a freddo “Terre Franceseane”, Fogli di Basilico Fresco 12.00

PIZZE CLASSICHE

Margherita

Fiordilatte dei Monti (Latteria Sorrentina), Passata di Pomodoro BIO "La Fiammante", Olio EVO Italiano Estratto a Freddo “ Terre Franceseane”, Basilico Fresco. 8.00

Marinara

Passata di Pomodoro BIO “La Fiammante”, origano, Aglio, Olio EVO Italiano Estratto a Freddo “Terre Franceseane”, Basilico Fresco. 8.00

Pizza Salsiccia e Friarielli

Salsiccia Fresca Di Suino 100% a Punta di Coltello, Provola Affumicata Della Penisola (Latteria Sorrentina), Friarielli saltati in padella con pochissima quantità di Peperoncino, Olio EVO Italiano estratto a freddo "Terre Franceseane". 13.00

Pizza Mortadella Bologna IGP

Mortadella Bologna IGP "La Santo" Villani in Vescica Naturale Legata a Mano e Cotta Lentamente come da Tradizione, Pesto di Pistacchio, Fiordilatte Dei Monti "Latteria Sorrentina" Olio EVO Italiano estratto a Freddo "Terre Franceseane" 13.00

RIPIENI AL FORNO

CLASSICO

Ricotta Vaccina Dei monti "Latteria Sorrentina", Fiordilatte dei Monti "Latteria Sorrentina", Salame Napoli "Villani, Pomodoro BIO "La Fiammante", Pepe Nero macinato, Olio EVO Italiano estratto a freddo "Terre Franceseane" e Basilico Fresco. 12.00

CAMPANO

Salsiccia Fresca Di Suino 100% a Punta di Coltello, Provola Affumicata Della Penisola (Latteria Sorrentina), Friarielli saltati in padella con pochissima quantità di Peperoncino, Olio EVO Italiano estratto a freddo "Terre Franceseane". 13.00

PIZZE GOURMAND

Campania

Fiordilatte dei Monti (Latteria Sorrentina), Pecorino Bagnolese, Passata di Pomodoro BIO “La Fiammante”, Olio EVO Italiano Estratto a Freddo “Terre Franceseane”, Basilico Fresco. 8.50

Lazio

Guanciale, Pecorino Laziale Vecchio Montanaro, Ombra di Pomodoro Biologico, Fiordilatte dei Monti (Latteria Sorrentina), Olio EVO Italiano Estratto a Freddo “Terre Franceseane”, Basilico Fresco. 11.00

Veneto

Formaggio Vento D'Estate Affinato in Fieno di Montagna, Prosciutto San Daniele, Gocce di Passata di Pomodoro BIO “La Fiammante”, Fiordilatte dei Monti (Latteria Sorrentina), Olio EVO Italiano Estratto a Freddo “Terre Franceseane”, Basilico Fresco. 13.00

Emilia Romagna

Parmigiano Reggiano “Gennari”, Prosciutto Crudo di Parma, Fiordilatte dei Monti (Latteria Sorrentina), Pomodorini, Olio EVO Italiano Estratto a Freddo “Terre Franceseane”, Basilico Fresco. 13.00

Puglia

Capocollo di Martina Franca Slow Food, Burratina Pugliese, Fiordilatte dei Monti (Latteria Sorrentina), Ombra di Pomodoro BIO “La Fiammante”, Olio EVO Italiano Estratto a Freddo “Terre Franceseane”, Basilico Fresco. 13.50

Calabria

Nduja di Spilinga, Cipolla Rossa di Tropea, Formaggio Pecorino Crotonese, Fiordilatte dei Monti (Latteria Sorrentina), Basilico Fresco. 11.00

Sardegna (Pizza ai Formaggi)

Pecorino Tiu Etori, Fiore Sardo, Ricotta Salata di Oristano, Fiordilatte dei Monti (Latteria Sorrentina), Olio EVO Italiano Estratto a Freddo “Terre Franceseane”, Basilico Fresco. 12.00

Liguria

San Stè della Val D'Aveto, Pesto Fresco di Basilico Genovese D.O.P. (Roberto Panizza), Fiordilatte dei Monti (Latteria Sorrentina), Pomodorini Freschi, Pepe Nero

Macinato Grosso. 12.00

Lombardia

Gorgonzola Piccante di San Lucio Presidio Slow Food, Prosciutto Cotto Arrosto, Fiordilatte dei Monti (Latteria Sorrentina), Olio EVO Italiano Estratto a Freddo

“Terre Franceseane”, Basilico Fresco. 12.00

Sicilia

Tuma Persa, Alici Siciliane, Pomodorini Datterini, Fiordilatte dei Monti (Latteria Sorrentina), Olio EVO Italiano Estratto a Freddo “Terre Franceseane”, Basilico Fresco. 14.00

DOLCI

Delizia al Limone di Sal De Riso 7.00

Ricotta e Pera di Sal De Riso 7.00

Caprese al Cioccolato di Sal De Riso 7.00

Babà Casa Infante 7.00

Crema di Tiramisù Antica ricetta di Zia Esterina 7.00

BIBITE

Acqua Panna cl. 45 2.50

Fanta cl.33 3.50

Acqua S.Pellegrino cl.45 2.50

Sprite cl.33 3.50

Coca Cola / Zero cl.33 3.50

Chinotto Lurisia cl.33 3.50

BIRRE

Nastro Azzurro cl.33 3.50

Peroni Rossa cl.50 7.00

Nastro Azzurro cl.50 6.00

Peroni Doppio Malto cl50 7.00

CAFFÈ

Espresso 2.00

Decaffeinato 2.50

VINI BIANCHI

Falanghina Sorbillo (Az. Meoli) cl.50 13.00

Falanghina Del Sannio DOC 2019 MastroBerardino cl. 75 17.00

Greco di Tufo Feudi di San Gregorio cl.75 21.00

VINI ROSSI

Piediroso Sorbillo (Az. Meoli) cl.50 13.00

Gragnano Cantine Federiciane cl.75 18.00

Aglianico DOC 2018 MastroBerardino cl.75 19.00

Falerno Villa Matilde cl.75 23.00

Rosso della casa al Calice 5.00

BOLLICINE

Spumante Sorbillo cl.75 18.00 **Spumante Contadi Castaldi Rosè cl.75** 35.00

Spumante Contadi Castaldi Brut cl.75 30.00 **Calice Spumante Sorbillo** 6.00

AMARI

Amaro Vivese 4.00

Nucillo E' Curti 3.50

Limoncello Vivese 3.00

Guappa Petrone 4.00

Gentile Cliente, allo scopo di ottemperare a quanto previsto del 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.

N.B.: alcuni ingredienti potrebbero terminare o essere sostituiti. Ci scusiamo anticipatamente.

Coperto € 2.00

NAPOLI

GINO E TOTO SORBILLO - VIA DEI TRIBUNALI, 31/32

GINO SORBILLO LIEVITO MADRE AL MARE - VIA PARTENOPE, 1

ANTICA PIZZA FRITTA DA ZIA ESTERINA SORBILLO - P.ZZA TRIESTE E TRENTO 53

ANTICA PIZZA FRITTA DA ZIA ESTERINA SORBILLO - VIA DEI TRIBUNALI, 35

DA ZIA ESTERINA SORBILLO- VIA L. GIORDANO, 33

TOKYO

GINO SORBILLO TOKIO – 3.2.1, MUROMACHI, NIHONBASHI, CHUO-KU

MIAMI

GINO SORBILLO MIAMI - 100, COLLINS AVENUE MIAMI BEACH -FL



algrafica.com

GENOVA

GINO SORBILLO LIEVITO MADRE A GENOVA – PIAZZA DELLA VITTORIA, 57/71

ROMA

GINO SORBILLO LIEVITO MADRE A ROMA - PIAZZA AUGUSTO IMPERATORE, 46/48

GINO SORBILLO GOURMAND ROMA - RINASCENTE 6°PIANO VIA DEL TRITONE 61

MILANO

GINO SORBILLO LIEVITO MADRE AL DUOMO - LARGO CORSIA DEI SERVI, 11

PIZZA GOURMAND - VIA UGO FOSCOLO, 1

OLIO A CRUDO - VIA MONTEVIDEO, 4

ANTICA PIZZA FRITTA DA ZIA ESTERINA SORBILLO - VIA AGNELLO, 19