

"NEGOZIO STORICO DI NAPOLI" RICONOSCIUTO DALLA CAMERA DI COMMERCIO ARTIGIANATO E AGRICOLTURA  
PIZZAIOLI DAL 1935



MARCHIO DEPOSITATO

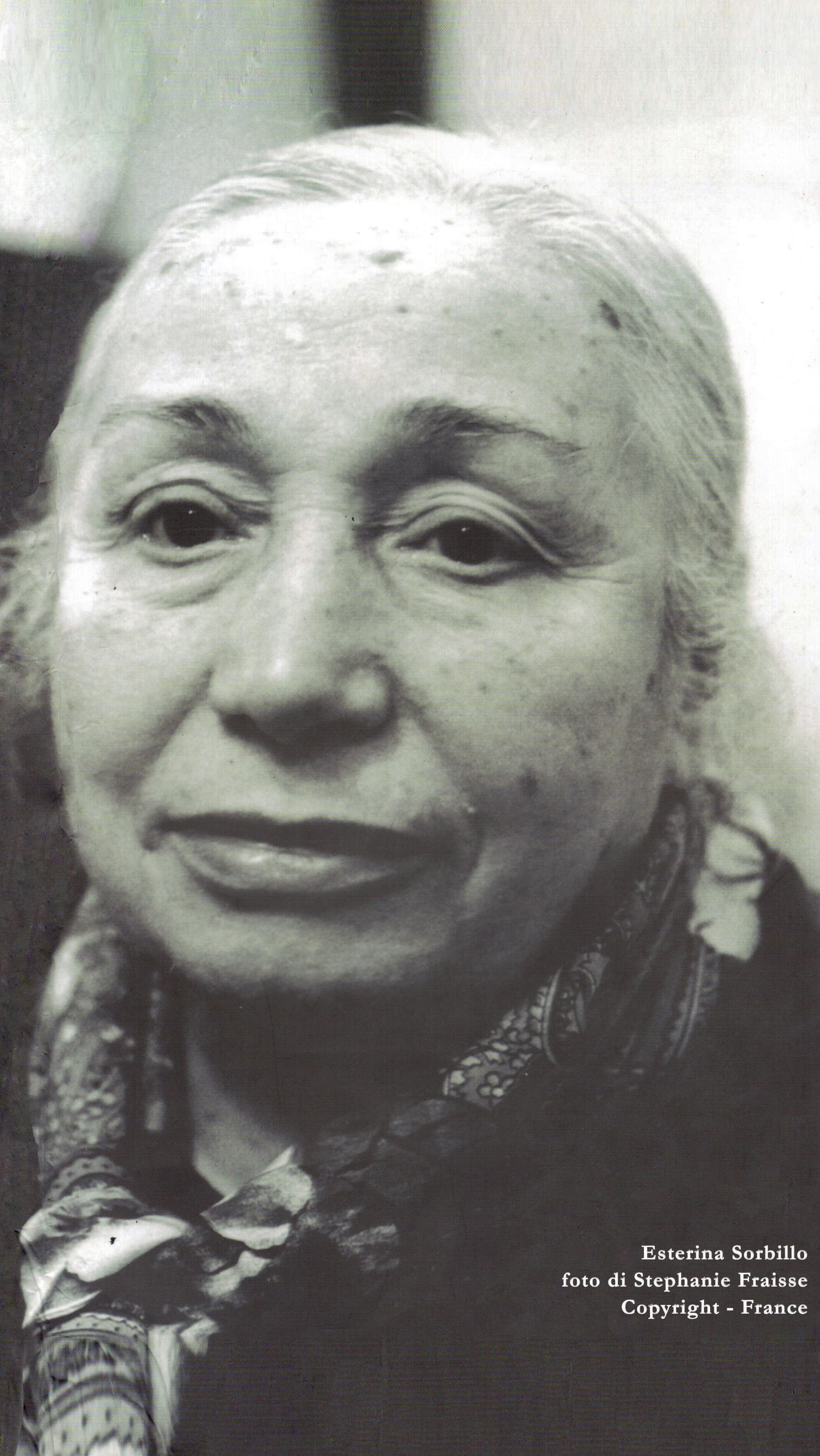


# GINO E TOTO SORBILLO®

NAPOLI SORBILLO ITALIA



Foto M. CROCE  
Napoli - Forcella, 19



**Esterina Sorbillo**  
**foto di Stephanie Fraisse**  
**Copyright - France**

**MARGHERITTA** IMPASTO CON FARINA TIPO "0" - TIPO "00" E FARINA DI AGRICOLTURA BIOLOGICA € 6,50

Pomodoro Italiano, Fiordilatte Misto Latte di Bufala Del Matese, Olio Extra Vergine D'oliva Italiano, Basilico Fresco.

**MARGHERITTA EXTRA** IMPASTO CON FARINA TIPO "0" - TIPO "00" E FARINA BIOLOGICA € 7,50

Doppia Mozzarella, Pomodoro Italiano, Olio Extra Vergine D'oliva Italiano, Basilico Fresco.

**MARINNARA** IMPASTO CON FARINA TIPO "0" - TIPO "00" E FARINA DI AGRICOLTURA BIOLOGICA € 5,00

Origano Selvatico del Monte Saro, Aglio dell'Ufita, Pomodoro Italiano, Olio Extra Vergine D'Oliva Italiano, Basilico Fresco.

**DIAVOLLA** IMPASTO CON FARINA TIPO "0" - TIPO "00" E FARINA DI AGRICOLTURA BIOLOGICA € 7,90

Salame Vesuvio Tipo Napoli, Pomodoro Italiano, Fiordilatte Misto Latte di Bufala Del Matese, Peperoncino, Olio Extra Vergine D'Oliva Italiano, Basilico Fresco.

**MARGHERITTA BUFALA D.O.P.** IMPASTO CON FARINA TIPO "0" - TIPO "00" E FARINA BIO. € 9,50

Mozzarella di Bufala D.O.P., Pomodoro Italiano, Parmigiano Reggiano di Montagna (36 mesi) Malandrone 1477, Olio Extra Vergine di Oliva Biologico, Basilico. Con Mozzarella di Bufala Senza Lattosio € 1,50 in più.

**RIPPIENO APERTO** IMPASTO CON FARINA TIPO "0" - TIPO "00" E FARINA DI AGRICOLTURA BIOLOGICA € 9,40

Pomodoro Italiano, Fiordilatte Misto Latte di Bufala Del Matese, Ricotta Fresca di Bufala, Salame Vesuvio Tipo Napoli, Pepe Nero Macinato Fresco (del Thalassery), Basilico Fresco.

**MARGHERITTA PROVOLA E PEPE** IMPASTO CON FARINA TIPO "0" - TIPO "00" E BIO. € 7,40

Pomodoro Italiano, Provola Misto Latte di Bufala, Pepe del Thalassery, Olio Extra Vergine.

**PIZZA FRITTA DI ZIA ESTERINA SORBILLO** € 7,00

IN OMAGGIO ALL'UNICA FAMIGLIA AL MONDO COMPOSTA DA 21 FIGLI TUTTI PIZZAIOLI HO VOLUTO DEDICARE LA PIZZA AI MIEI NONNI FONDATORI E AI LORO 21 FIGLI.

**NONNO LUIGI** RIPIENO FRITTO AL FORNO® APERTO - IMPASTO CON FARINA TIPO "0" - TIPO "00" E BIO. € 9,40

Ciccioli di Maiale, Ricotta Fresca di Bufala, Pomodoro Italiano (a Richiesta anche Bianca), Fiordilatte Misto Latte di Bufala, Pepe Nero Macinato Fresco (del Thalassery), Basilico Fresco.

**NONNA CAROLINA** IMPASTO CON FARINA TIPO "0" - TIPO "00" E FARINA DI AGRICOLTURA BIOLOGICA € 8,50

Pesto Fresco di Basilico Genovese Dop con Parmigiano Reggiano di Montagna e Olio Extra Vergine D'oliva (F.lli Rossi - Roberto Panizza), Pomodorini Freschi, Provola Misto Latte di Bufala del Matese (affumicata con Paglia), Basilico.

**ESTERINA** IMPASTO CON FARINA TIPO "0" - TIPO "00" E FARINA DI AGRICOLTURA BIOLOGICA € 8,00

Gorgonzola DOP (Lombardia) a Pasta Cruda Stagionato a Maturazione Media non Superiore a 6 Mesi e con Caglio di Vitello, Fiordilatte Misto Latte di Bufala, Caciocavallo Misto Latte di Bufala, Emmental AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) con Latte Crudo Fresco, Olio Extra Vergine di Oliva Italiano, Basilico.

**CIRO** PIZZA POPOLARE NAPOLETANA € 7,00

Pomodorino del Piennolo Rosso, Ombra di Pomodoro Italiano Biologico, Origano Selvatico del Monte Saro, Parmigiano Reggiano di Montagna (36 Mesi), Peperoncino, Basilico Fresco, Olio Evo Italiano

**ADRIANA** IMPASTO CON FARINA TIPO "0" - TIPO "00" E FARINA DI AGRICOLTURA BIOLOGICA € 7,50

Pomodoro Italiano (a Richiesta anche Bianca), Fiordilatte Misto Latte Di Bufala, Ricotta Fresca di Bufala, Olio Extra Vergine di Oliva Italiano, Basilico Fresco.

**RODOLFO** IMPASTO CON FARINA TIPO "0" - TIPO "00" E FARINA DI AGRICOLTURA BIOLOGICA € 10,00

Prosciutto Crudo di Parma DOP dell'Emilia Romagna (stagionato 18 mesi), Pomodorini Freschi, Provola Misto Latte di Bufala del Matese (affumicata con Paglia), Rucola Fresca, Olio Extra Vergine di Oliva Italiano.

**ELENA** IMPASTO CON FARINA TIPO "0" - TIPO "00" E FARINA DI AGRICOLTURA BIOLOGICA € 8,00

Carciofini Pugliesi di Alta Qualità, Mozzarella di Bufala D.O.P., Fiordilatte Misto Latte Di Bufala, Olio Extra Vergine di Oliva Italiano, Basilico Fresco.

**MARISA** IMPASTO CON FARINA TIPO "0" - TIPO "00" E FARINA DI AGRICOLTURA BIOLOGICA € 8,90

'Nduja Piccante de "L'Artigiano della 'Nduja di Spilinga" (salume tipico calabrese),  
Fiordilatte Misto Latte di Bufala, Scaglette (all'uscita del forno) di Cacioricotta di Capra  
Cilentana Presidio Slow Food, Pomodoro Italiano, Basilico Fresco.

**ARNALDO** IMPASTO CON FARINA TIPO "0" - TIPO "00" E FARINA DI AGRICOLTURA BIOLOGICA € 9,40

Pancetta al Pepe Nero di Carne Italiana Selezionata, Lavorata e Legata Artigianalmente, Mozzarella  
di Bufala D.O.P. della Cooperativa Sociale "Le Terre di Don Pepe Diana", Ombra di Pomodoro,  
Fiordilatte Misto Latte di Bufala, Olio Extra Vergine di Oliva Italiano, Basilico.

**ANTONIO** IMPASTO CON FARINA TIPO "0" - TIPO "00" E FARINA DI AGRICOLTURA BIOLOGICA € 8,40

Alici del Mediterraneo (siciliane di Bagheria), Ombra di Pomodoro, Pomodorino del Piennolo,  
Olive Taggiasche, Capperi Lacrimelle, Origano Selvatico del Monte Saro,  
Olio Extra Vergine di Oliva Italiano, Basilico Fresco.

**BENITO** IMPASTO CON FARINA TIPO "0" - TIPO "00" E FARINA DI AGRICOLTURA BIOLOGICA € 8,50

Capperi Lacrimelle, Olive Nere Tonde Del Matese, Provola Misto Latte di Bufala  
del Matese Affumicata con Paglia, Pomodorini Freschi, Origano Selvatico del  
Monte Saro, Olio Extra Vergine d'Oliva Italiano, Basilico Fresco.

**VITTORIO** IMPASTO CON FARINA TIPO "0" - TIPO "00" E FARINA DI AGRICOLTURA BIOLOGICA € 8,50

Tonnetto Rosso del Mar Jonio lavorato nel Salento\*, Cipolla Ramata di Montoro (Irpinia),  
Fiordilatte Misto Latte di Bufala, Basilico Fresco.

\*Lavorato a mano, potreste raramente trovare lische, attenzione.

**CARMELA** PIZZA DELL'ALLEANZA DEI PRESIDII SLOW FOOD € 10,00

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Nocerino Sarnese Presidio Slow Food,  
Salciccia Rossa di Castelpoto Presidio Slow Food, Cacioricotta di Capra del Cilento  
Presidio Slow Food, Fiordilatte Misto Latte di Bufala, Olio EVO Italiano, Basilico.

**UMBERTO (ANCHE VEGANA)** I DUE POMODORINI DEL VESUVIO S'INCONTRANO € 9,50

Pomodorino del Piennolo Giallo, Pomodorino del Piennolo Rosso, Fiordilatte Misto Latte di Bufala  
(Tofu Vegetale di Soia Biologica in sostituzione), Olio Extra Vergine d'Oliva Italiano, Basilico Fresco.  
Dopo la Cottura Acqua di Mare Spray Steralmar.

**ETTORE** IMPASTO CON FARINA TIPO "0" - TIPO "00" E FARINA DI AGRICOLTURA BIOLOGICA € 8,90

Speck IGP del Sudtirolo condito con sale e spezie affumicato naturalmente e stagionato fino a 6 mesi,  
Fiordilatte Misto Latte di Bufala, Funghi Champignon Freschi, Olio Extra Vergine di Oliva Italiano,  
Basilico Fresco.

**MARIAROSARIA** IMPASTO CON FARINA TIPO "0" - TIPO "00" E FARINA DI AGRICOLTURA BIOLOGICA € 9,00

Pomodoro del Piennolo Giallo, Origano Selvatico, Aglio dell'Ufita, Peperoncino,  
Filetti di Alici di Cetara in Olio Extra Vergine all'uscita dal forno, Olio EVO Italiano, Basilico Fresco.

**ALDO** IMPASTO CON FARINA TIPO "0" - TIPO "00" E FARINA DI AGRICOLTURA BIOLOGICA € 8,50

Panna Fresca di Bufala, Prosciutto Cotto Alta Qualità (solo Cosce Fresche di Suino Italiano  
Condite con soli Aromi Naturali), Mais di Agricoltura Biologica, Fiordilatte Misto Latte di Bufala,  
Olio Extra Vergine di Oliva Italiano, Basilico Fresco.

**OSVALDO** IMPASTO CON FARINA TIPO "0" - TIPO "00" E FARINA DI AGRICOLTURA BIOLOGICA € 7,00

Pomodorini Freschi Tagliati a Coltello, Provola Misto Latte di Bufala Affumicata con Paglia,  
Olio Extra Vergine di Oliva Italiano, Basilico Fresco.

**LUCIANO** IMPASTO CON FARINA TIPO "0" - TIPO "00" E FARINA DI AGRICOLTURA BIOLOGICA € 7,90

Prosciutto Cotto Alta Qualità (solo Cosce Fresche di Suino Italiano Condite con soli Aromi Naturali),  
Pomodoro Italiano, Fiordilatte Misto Latte di Bufala, Olio Extra Vergine di Oliva Italiano, Basilico.

**GENNARO** IMPASTO CON FARINA TIPO "0" - TIPO "00" E FARINA DI AGRICOLTURA BIOLOGICA € 9,50

O Pizza Massimo Bottura - Pomodorino Giallo (coltivato alle pendici del complesso vulcanico  
Somma-Vesuvio), Provola Misto Latte di Bufala del Matese Affumicata con Paglia,  
Cacioricotta di Capra Cilentana Presidio Slow Food, Olio Extra Vergine di Oliva Italiano,  
Basilico Fresco.

**SALVATORE** IMPASTO CON FARINA TIPO "0" - TIPO "00" E FARINA DI AGRICOLTURA BIOLOGICA. € 7,90  
Funghi Champignon Freschi, Pomodoro Italiano, Fiordilatte Misto Latte di Bufala, Olio Extra Vergine di Oliva Italiano, Basilico Fresco.

**PATRIZIO** IMPASTO CON FARINA TIPO "0" - TIPO "00" E FARINA DI AGRICOLTURA BIOLOGICA. € 9,00  
Melanzane Fritte, Pomodorini Freschi Tagliati a Coltello, Provola Misto Latte di Bufala Affumicata con Paglia, Olio Extra Vergine di Oliva Italiano, Basilico Fresco.

**GAETANO** IMPASTO CON FARINA TIPO "0" - TIPO "00" E FARINA DI AGRICOLTURA BIOLOGICA. € 8,50  
Gorgonzola DOP (Lombardia) a Pasta Cruda Stagionato a Maturazione Media non Superiore a 6 Mesi e con Caglio di Vitello, Prosciutto Cotto Alta Qualità (solo Cosce Fresche di Suino Italiano Condite con soli Aromi Naturali), Fiordilatte Misto Latte di Bufala, Olio Extra Vergine di Oliva, Basilico.

 **MARGHERITA BIANCA WURSTEL WUDY E PATATE** € 9,00  
Wurstel Wudy Classico, Patate Fritte, Fiordilatte Misto Latte di Bufala.

**PIZZA MORTADELLA BOLOGNA IGP "LA SANTO" VILLANI** € 8,50  
Mortadella Bologna Igp "La Santo" Villani in Vescica Naturale Legata a Mano e Cotta Lentamente come da Tradizione, Pesto di Pistacchio, Fiordilatte Misto Latte di Bufala, Olio EVO Italiano, Basilico Fresco.

**PIZZA ANANAS** € 9,50  
Provola Affumicata, Ananas Caramellato, Cacioricotta di Capra.

**PIZZA CON CREMA SPALMABILE DI NOCCIOLE** € 8,50  
Crema Spalmabile di Nocciole, Zucchero Caramellato, Zucchero al Velo.

**PIZZA CON IL SEGRETO** € ???  
Chiedi di Svelarti Qual è il Segreto del Giorno.

**PIZZA OFFERTA / OFFERED PIZZA** a partire da € 4,00  
Puoi lasciare alla cassa un contributo per pagare una o più Pizze a chi non può comprarla.

## BIBITE IN VETRO

Birra Peroni Nastro Azzurro - Italia Lager Di Qualità Superiore Con Esclusivo Mais Nostrano € 3,50

Birra Artigianale "Casa Sorbillo" € 5,50

Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite, Chinotto Neri € 2,50

Acqua Minerale Frizzante / Acqua Oligominerale Naturale € 2,00

Vino Rosso Casa Sorbillo: Piediroso del Sannio Dop un bicchiere € 3,50

Da Vitigno Autoctono Rosso tutto Campano profumato di Prugna, mezzo litro € 9,50

Susina, Pesca Matura, Morbido e Delicato, un tempo "Vino Da Osteria".

Vino Bianco Casa Sorbillo: Falanghina del Sannio Dop un bicchiere € 3,50

Prodotto con la Storica Uva Falerna. Profumato di Mela Annurca, mezzo litro € 9,50

Fontanavecchia - Benevento Aglianico IGP € 12,00

Fontanavecchia - Sannio Greco DOP € 12,00

Fontanavecchia - Sannio Fiano DOP € 14,00

Selva Lacandona - Falanghina Della Legalità € 12,00

Primo Vino Prodotto su Terre Confiscate Lavorato da Detenuti

Bollicine - Brut € 13,00

Per festeggiare i tuoi momenti più felici: Vincite, Nascite, Fidanzamenti, Anniversari e Divorzi.

**COPERTO € 2,00 A PERSONA - SI ACCETTANO TUTTE LE CARTE DI CREDITO**

L'AGGIUNTA O LA VARIAZIONE DEGLI INGREDIENTI PUO' COMPORTARE UN AUMENTO

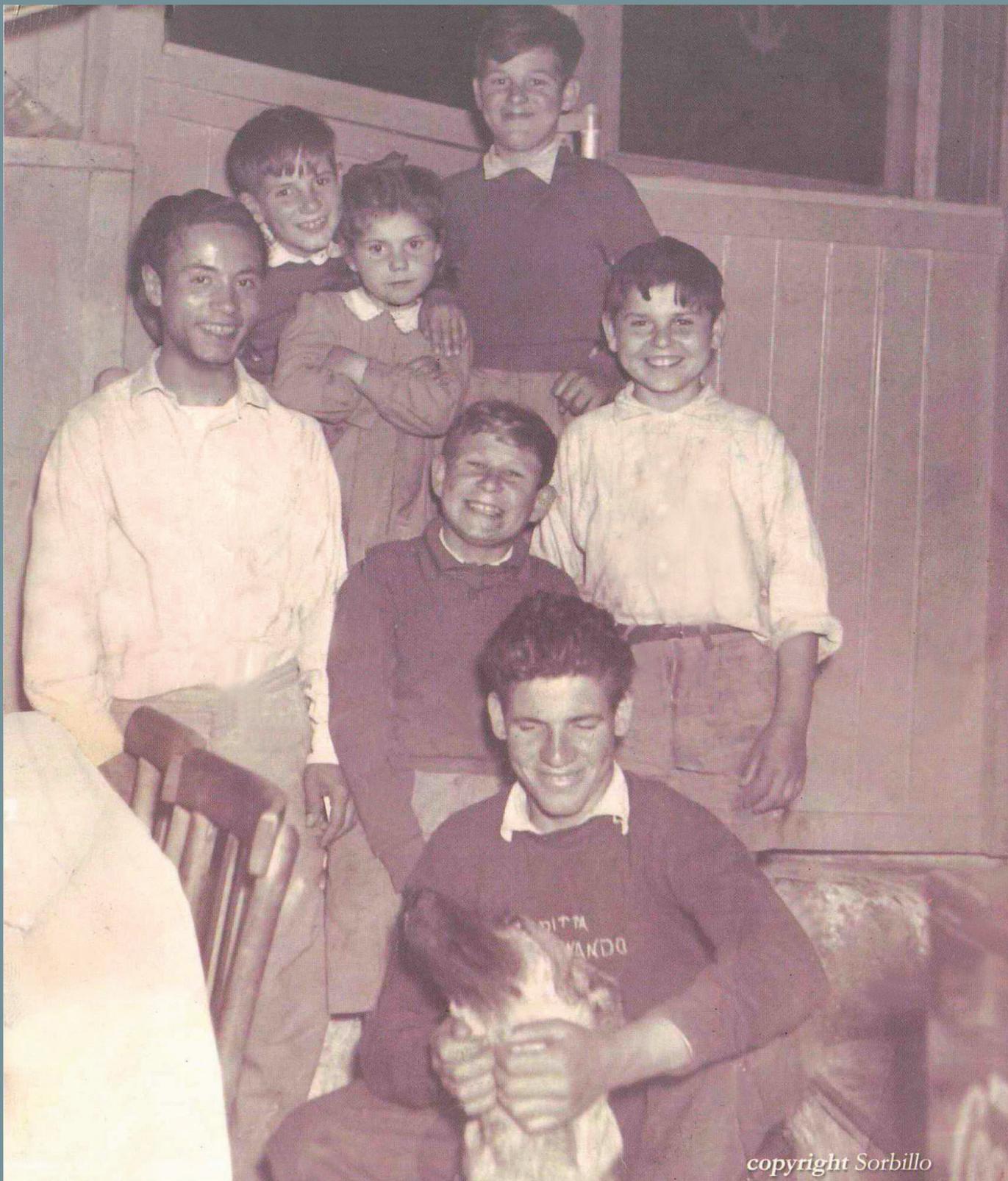
N.B. ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO TERMINARE E/O ESSERE SOSTITUITI SENZA PREAVVISO A TEMPO INDETERMINATO.

**PERONI**  
NASTRO  
AZZURRO



GENTILE CLIENTE,

ALLO SCOPO DI OTTEMPERARE A QUANTO PREVISTO DAL REGOLAMENTO DELL'UNIONE EUROPEA 1169/2011, SECONDO CUI NECESSARIO INCIARE 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.



Seguici a



• MARCHIO DEPOSITATO •

Forno a Legna

[www.sorbillo.it](http://www.sorbillo.it)



Pizzaiolo a 4 edizioni



Italia - Australia - Junior - Israele

**Unica Sede al Centro Storico di Napoli:** Via dei Tribunali, 31/32 (angolo Via Atri)

**Lievito Madre al Mare:** Via Partenope, 1 (angolo P.zza Vittoria) - Napoli

**Lievito Madre al Duomo:** Largo Corsia dei Servi (C.so Vittorio Emanuele) - Milano

**Lievito Madre a Roma:** P.zza Augusto Imperatore, 46 - Roma

**Lievito Madre a Genova:** Piazza della Vittoria, 65/R - Genova

**Lievito Madre a Torino:** Via Bruno Buozzi, 3 - Torino

**Antica Pizza Fritta da Zia Esterina Sorbillo Napoli:**

Via dei Tribunali, 35 ~ Via Nilo, 26 Ang. P.tta Nilo, 14 ~ P.zza Trieste e Trento, 53

**Antica Pizza Fritta da Zia Esterina Sorbillo Milano:** Via Agnello, 19

**Toto Sorbillo Campione del Mondo Pizza Classica - Trofeo Caputo**

Primi Classificati  
nel Campionato  
della Pizza di  
**dissapore**

**Ambasciatore della Pizza Slow Food**



Primi Classificati  
in Campania nel  
"Campionato della  
Pizza Napoletana" de  
**IL MATTINO**