





HAMBURGER




Abbiamo selezionato per te la carne di razza Romagnola cresciuta biologicamente, delicata e gustosa
Scegli la tua farcitura preferita e abbina il pane che più ti piace.
Gusta il tuo panino accompagnato dalle nostre speciali patate novelle!  Prova la birra consigliata

FARCITURE - Scegli la tua preferita
 Tutte le farciture sono senza glutine


IL ROMAGNOLO

Prosciutto crudo di Parma, scaglie di parmigiano reggiano fuso, maionese, insalata. 13,00
 Gold Dunkel scura tedesca +6,00


IL TOSCANO

Pecorino toscano, bacon croccante, senape. 12,50
 Weisse Dunkel scura tedesca +6,00

IL BBQ

Bacon croccante, fontina, salsa barbeque artigianale. 12,50
 Complot IPA +6,00

IL DELICATO

Mozzarella fior di latte, insalata, pomodoro, salsa yogurt. 10,50
 Weisse Hell +6,50


IL LIGURE

Olive taggiasche, stracchino, insalata. 10,50
 DAB Bionda Cruda Tedesca +5,00


IL CAMPAGNOLO

Funghi trifolati, bacon grigliato, fontina. 11,50
 Kellerbier bionda non filtrata +5,50


IL PUGLIESE

Caciocavallo, pomodori secchi, maionese. 10,50
 Hasen Bräu bionda tedesca +6,50


IL GRILL

Melanzane e zucchine grigliate, brie president, maionese. 10,50
 Weisse Hell +6,50


IL PIEMONTESE

Toma d'alpeggio, peperone arrostito, maionese. 10,50
 Weissbock doppiomalto +6,00


IL TROPEA

Cipolla rossa saltata, pomodori secchi, crema di pomodori secchi. 10,50
 Kardinal rossa +6,00

IL DIAVOLETTA

Scamorza affumicata, 'nduja, insalata, maionese. 10,50
 DAB Bionda Cruda Tedesca +5,00

PANE


Spaccatella croccante
Burger Sofice
Multicereali
 Pane senza glutine +1,00

CARNE

Per te abbiamo scelto la carne di razza Romagnola biologica.

Puoi scegliere anche: Fassona piemontese +0,50
Chianina toscana +0,50
Angus +0,50
 Tomino grigliato +0,50

Hai un super appetito?






Scegli l'opzione doppio burger 
2 hamburger da 200 gr e farcitura rinforzata. +5,00

PER I PICCINI E APPETITI MINI


Disponibile anche il 100 gr di Fassona piemontese con tutte le farciture. -2,00

GLI SPECIALI

IL POKER BURGER

-  Pane alla barbabietola e bacon, hamburger di Patanegra spagnolo, rucola, squacquerone
-  Pane alla curcuma, hamburger di Chianina toscana, cipolla caramellata, maionese, insalata
-  Pane al pistacchio, hamburger di Black Angus, zucchine grigliate, mozzarella, maionese
-  Pane al carbone vegetale, hamburger di Fassona piemontese, crema di peperoni, insalata, toma. 14,50
 Inedit Damm bionda blanche +5,00

L'IRLANDESE

Hamburger marinato con birra Guinness, pane croccante, salsa BQQ, fontina, bacon. 14,50
 Pocalator scura doppio malto tedesca +6,50

Coperto e servizi 2,00.

Utilizziamo tovaglie e tovaglioli in cotone biodegradabile.



IL VINO



Se t'vò stè ben, magna fort e be de' ven!
Se vuoi star bene, mangia molto e bevi vino.

Rendi unico il Tuo momento da SòRbole!, scegliendo il vino della nostra carta selezionata, i ragazzi di sala sapranno consigliare quello giusto che fa per te!

Se preferisci puoi assaggiare il Nostro vino della casa, prodotto per noi dall'Azienda Adriano



BIANCO Frizzante
Pignoletto di Modena 11,00

Calice
0,10 cl. 2,50

BIANCO
Moscato secco 11,00

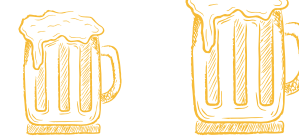
Calice
0,20 cl. 4,00

ROSSO
Dolcetto 11,00

ROSÈ Frizzante
Freisa Metodo Classico 11,00



LA BIRRA



0,20 cl 0,40 cl

ALLA SPINA

DAB Birra Bionda Cruda 3,00

Kardinal rossa artigianale 3,50

Kellerbier bionda non filtrata 3,50

Complot IPA 4,00

Weissbock artigianale 4,00

BIRRA OSPITE - CHIEDI LA BIRRA DEL MESE 4,00



ACQUA E BIBITE

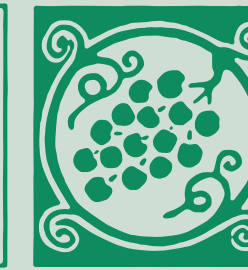


ACQUA MICROFILTRATA
3/4 litro naturale e gasata
2,00



BIBITE IN BOTTIGLIA
Coca cola, Fanta, Sprite,
Coca cola zero,
Estathé pesca e limone
3,50

Le informazioni riguardo i prodotti che possono provocare allergie e intolleranze sono disponibili consultando il Manuale degli allergeni. Se hai allergie e intolleranze, anche lievi, richiedilo prima dell'ordine. In caso di irreperibilità di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati.



SòRbole!

PIZZE E HAMBURGER

La nostra pizza è differente!
Per voi abbiamo selezionato solo il meglio:

POMODORO DOLCE EMILIO

Pelato di Pomodoro allungato di particolare dolcezza coltivato tra Parma, Modena e Ferrara.

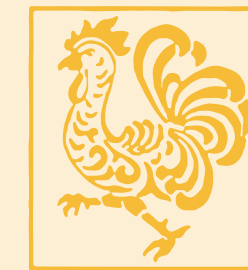
MOZZARELLA a KM 0 DELL'AZIENDA AGRICOLA BERTA
di Settimo Torinese che la produce giornalmente, come lo stracchino, la burrata e la ricotta.

ACQUA DI MARE PURIFICATA

La usiamo per dare salinità naturale agli impasti.



Siamo presenti nel circuito dell'alimentazione **SENZA GLUTINE**





VIZI E CAPRICCI



Concediti dei piccoli piaceri... Sei nel posto giusto!

CAPRICCIO DELL'ORTO

Melanzane, zucchine pastellate e fritte 5,50

CAPRICCIO DI STAGIONE

In base alla disponibilità di stagione potrai gustare porcini, carciofi, zucca fritti (prezzo in base al tipo di prodotto)

LE NOVELLE

Gustose e croccanti patate novelle con la buccia che le rende ancora più buone! 4,50

Provale con la fonduta di Parmigiano +2,50
o con la nostra salsa BBQ artigianale +1,00



FARINATA



Ideali per due: Farina di ceci bio, acqua di mare e olio extra vergine di oliva.

CLASSICA 5,00

LARDO 7,00

CIPOLLA ROSSA 6,00

GORGONZOLA 7,00

PROSCIUTTO E STRACCHINO 7,50

Esaltate con una spolverata di pepe.



PIZZA



GLI IMPASTI



IMPASTO SòRbole

Ricetta segreta di Marco con circa 72 ore di maturazione. (Contiene lattosio)

INTEGRALE 100% (senza lattosio) + 0,50

MULTICEREALI (senza lattosio)

Orzo, segale, avena, grano tenero, semi di lino, semi di sesamo e semi di girasole +1,00

IMPASTO SENZA GLUTINE (senza lattosio) +1,00

RUSTICO SENZA GLUTINE (senza lattosio)
Con farina di grano saraceno integrale, farina di mais, semi di girasole, semi di sesamo, semi di lino +1,50



LE STAGIONALI



Per ogni periodo dell'anno c'è un prodotto speciale, ci piace proporre delle pizze particolari per esaltarne il gusto.

C'è però un particolare, anzi due: non sono sempre disponibili e sono a numero limitato... proprio così, finiscono in fretta!

Chiedi al tuo cameriere qual'è la pizza della stagione e scegli l'impasto che più ti piace.



FORNARINA



Ideale per due o in alternativa ad una pizza classica. Pizza bianca con rosmarino e sale grosso.

PRIMAVERA

Una burrata fresca dell'azienda agricola Berta trionfa su un letto di rucola e pomodorini 12,00

CLASSICA 5,00

PARMA con prosciutto crudo 9,00

TRENTINA con speck 9,00

LIGURE con pesto 6,50

LARDO 7,00



LE NUOVISSIME



LA CAMELLATA

Deliziosa cipolla caramellata su base di Brie, mozzarella fior di latte Berta con striscioline di speck 12,50

LA BBQ

La nostra salsa BBQ artigianale trionfa su gorgonzola e salsiccia, su base di mozzarella fior di latte Berta 11,00

L'ARROSTITA

Gustose patate al forno con cubetti di pancetta e scamorza affumicata su base di pomodoro Dolce Emilio e mozzarella fior di latte Berta 12,50



LE PIZZE SELEZIONE SòRbole!



Le pizze delle quali siamo più orgogliosi, perché le più apprezzate.

SòRbole!

È la nostra pizza!

Mozzarella fior di latte Berta, melanzane grigliate, gorgonzola, pomodori ciliegino in cottura, spolverata di Parmigiano Reggiano 9,50

Provala anche con salsiccia +1,00

L'OMBELICO DI VENERE

Il nostro personale omaggio al tortellino della tradizione dell'Emilia-Romagna

Un gustoso calzone ripieno di ragù, besciamella e Parmigiano Reggiano, chiuso con la classica forma del tortellino, con una spolverata di Parmigiano per renderlo ancora più saporito! 12,50



LE VEGETARIANE



WILLIAMS

Succose pere Williams e gorgonzola D.O.P. su mozzarella fior di latte Berta, guarnita con noci a fine cottura 9,50

BRACERE

Melanzane e zucchine grigliate su base di mozzarella fior di latte Berta, con tocchetti di brie e pomodorini dopo cottura 9,50



LE SFIZIOSE



AURORA

Gamberetti e zucchine grigliate su base di mozzarella fior di latte Berta 11,00

COLOMBO

Pesto genovese D.O.P. su mozzarella fior di latte Berta e pomodorini in cottura 8,00



LE SEMPVERDI



DELIZIA

Su base di mozzarella fior di latte Berta, bresaola con rucola, pomodorino fresco e scaglie di Parmigiano 12,00

BRIE PRESIDENT

Il Brie e la mozzarella fior di latte Berta fanno da base a Speck del trentino Alto Adige, rucola e pomodorino 11,50

STRACCHINELLA

Base di stracchino e mozzarella fior di latte Berta con pomodorino in cottura e rucola fresca 9,50

LA BOLOGNA

Mozzarella fior di latte e stracchino Berta, Mortadella di Bologna I.G.P. 9,50

Provala anche nella versione deluxe con granella di pistacchio +1,00

RADICCHIO

Su base di crema di radicchio, mozzarella fior di latte Berta, salsiccia, radicchio fresco e scaglie di Parmigiano Reggiano 11,00

LA TRICOLORE

Pomodoro San Marzano D.O.P. con una Burrata da 200 gr del caseificio Berta e una pioggia di basilico con olio EVO 12,00

BRACCIO DI FERRO

Mozzarella fior di latte Berta, spinaci, stracchino, pomodorini in cottura e una spolverata di Parmigiano Reggiano 9,00

BUFALINA

Mozzarella di bufala caseificio Berta, pomodorini ciliegino in cottura e basilico 9,00

LA PEPERONI

Peperoni arrostiti con delicata toma d'alpeggio con mozzarella fior di latte Berta 10,50

LA PICCANTE

'Nduja, mozzarella fior di latte Berta, olive taggiasche 9,00

La vuoi ancora più piccante? Aggiungi il salamino +1,00

LA PARMIGIANA

Melanzane fritte, pomodoro, mozzarella fior di latte Berta e Parmigiano Reggiano 8,50

SOGNO PROIBITO

Salmone affumicato, stracchino e mozzarella fior di latte Berta, rucola fresca 10,50

RUCOLINA

Mozzarella fior di latte Berta, pomodorino, rucola e scaglie di Parmigiano 10,00

AGGIUNGI ALLA TUA PIZZA LA MOZZARELLA DI BUFALA FRESCA DEL CASEIFICIO BERTA +2,50
O LA BURRATA DA 200gr +4,50



LE D.O.P.



SAN MARZANO

La dolcezza dei Pelati San Marzano D.O.P. sposa la mozzarella di bufala Berta, per un gusto tanto semplice quanto irresistibile 10,00

SCAMORZA

Scamorza affumicata, mozzarella fior di latte Berta, pomodorini in cottura e granella di noci 10,00



DEL MAZLÈR



L'ALBESE

Sottili fettine di carne cruda di Fassona piemontese su base di mozzarella fior di latte Berta e pomodoro dolce emilio, rucola e scaglie di Parmigiano 12,50

GUSTOSA

Salsiccia, Patate all'olio e rosmarino, mozzarella fior di latte Berta 10,50

Per renderla indimenticabile aggiungi il formaggio che più ti piace tra stracchino +1,00 e gorgonzola +1,50

PIZZAIOLO

Fettine di crudo di Parma 18 mesi su mozzarella fior di latte Berta, fontina e pomodorini 11,00

SALATINO INVERNALE

Gorgonzola D.O.P., speck del Trentino Alto Adige e granella di noci 9,50

SALATINO SòRbole!

Pomodorino in cottura, lardo di Moncalieri I.G.P., olio al rosmarino 8,50

SALSICCIA E FRIARIELLI

Salsiccia, friarielli e mozzarella fior di latte Berta 10,00

SEI INTOLLERANTE AL LATTOSIO?

Scegli la mozzarella senza lattosio e uno degli impasti senza lattosio



LE TRADIZIONALI



FRUTTI DI MARE

Insalata di mare cotta al vapore, olio all'aglio e salsa di pomodoro Dolce Emilio 11,00

SICILIANA

A noi piace così...

Acciughe, olive nere, cipolla bionda saltata, pomodoro Dolce Emilio, mozzarella fior di latte Berta 8,50

BISMARCK

Prosciutto cotto, fontina, uovo su pomodoro Dolce Emilio e mozzarella fior di latte Berta 9,00

DIAVOLA

Una bella sfida perché il nostro salamino si fa sentire. Su base di pomodoro Dolce Emilio e mozzarella fior di latte Berta 7,50

QUATTRO STAGIONI

Prosciutto cotto, carciofini, olive nere, funghi champignon freschi su pomodoro Dolce Emilio e mozzarella fior di latte Berta 9,00

SALSICCIA E RUCOLA

Salsiccia fresca, pomodoro Dolce Emilio, mozzarella fior di latte Berta, rucola fresca 8,50

PROSCIUTTO E FUNGHI

Prosciutto cotto, funghi champignon freschi, pomodoro Dolce Emilio, mozzarella fior di latte Berta 8,00

VERDURE GRIGLIATE

Melanzane, zucchine e peperoni grigliati, su base di pomodoro Dolce Emilio e mozzarella fior di latte Berta 9,00

FORMAGGI

Gorgonzola, fontina, mozzarella fior di latte Berta, Parmigiano Reggiano, pomodoro Dolce Emilio 9,50

PARIGINA

Gorgonzola, cipolla bionda, mozzarella fior di latte Berta, pomodoro Dolce Emilio 8,00

CAPRICCIOSA

Peperoni arrostiti, prosciutto cotto, funghi champignon freschi, olive nere su base di pomodoro Dolce Emilio e mozzarella fior di latte Berta 9,00

MARGHERITA CON BUFALA

Pomodoro Dolce Emilio e mozzarella di bufala fresca Berta 8,50

TONNO E CIPOLLA

Tonno e cipolla bionda, mozzarella fior di latte Berta e pomodoro Dolce Emilio 8,00

WUSTER E PATATINE

La preferita dai 2 ai 15 anni!

Wurstel e patatine fritte (le nostre patate novelle gustosissime) su passata di pomodoro Dolce Emilio e mozzarella fior di latte Berta 9,00

NAPOLETANA

Classica e senza tempo...

Gustose acciughe su pomodoro Dolce Emilio e mozzarella fior di latte Berta 7,00

MARGHERITA

Semplicemente la regina delle pizze!

Pomodoro Dolce Emilio e mozzarella fior di latte Berta 6,00

LE PIZZE TRADIZIONALI SONO DISPONIBILI
IN VERSIONE BABY -0,50