

# *Inn* BUFALITO

*Mozzarella Bar  
Taverna Mediterranea  
Local Food & Drink*



*Fantasia e leggera, la nostra cucina si ispira alla tradizione gastronomica campana, cercando di conservare i genuini sapori di una volta. La nostra filosofia è valorizzare prodotti freschi e di qualità privilegiando la produzione locale, specie quella di latticini e carni di bufala. Vi attende un ambiente dai toni caldi e familiari all'ombra di un pergolato nel centro storico di Sorrento, luogo ideale in cui trascorrere qualche ora all'insegna del gusto, esaltato da vini campani DOC e birra artigianale.*

***Light, simple and creative, our cuisine takes inspiration from the traditional Campania Region gastronomy. Our Philosophy is to use only local and fresh products, in particular buffalo meats and cheeses. Located in the heart of Sorrento Historical Centre, we offer the chance to spend some time relaxing in a warm and friendly atmosphere where you can taste the best local food, wine and beer too.***



## **MOZZARELLA BAR**

---



Mozzarella di Bufala Campana DOP

euro 10,00

Burrata

euro 10,00

Burrata Affumicata

euro 10,00

Perline di Bufala

euro 8,00

Ricotta di Bufala

euro 8,00

Piatto Degustazione x 2

euro 18,00

Caprese di Bufala

*Buffalo mozzarella with tomatoes and basil*

euro 14,00

Capri ( pomodorini, rucola e perline di mozzarella)

*Cherry tomatoes and rocket salad with buffalo mozzarella*

euro 13,00

Burrata con mortadella di bufalo e granella di pistacchio

*Burrata with buffalo mortadella and chopped pistachios*

euro 14,00

Bufala con prosciutto

*Buffalo mozzarella with parma-ham*

euro 14,00

Carpaccio di bresaola di Bufalo con burrata affumicata

*Thin sliced cured buffalo meat with smoked burrata*

euro 15,00

Caponata classica Sorrentina

*Bread salad with tomatoes, buffalo mozzarella, olives, tuna and aubergines*

euro 15,00



## ANTIPASTI / APPETIZERS

---



Verdure alla griglia e bruschette al pomodoro

*Grilled vegetables and fresh tomatoes bruschette*

euro 12,00

Fonduta Sorrentina

*Sorrento-style cheese fondue*

euro 12,00

Polpette di ricotta al Pomodoro San Marzano

*Buffalo ricotta cheese balls with San Marzano tomatoes sauce*

euro 13,00

Stracchino di bufala in foglia di limone

*Soft buffalo cheese cooked in lemon leaves*

euro 13,00

Parmigiana di melanzane

*Aubergine parmigiana with tomato sauce and mozzarella*

euro 14,00

Tagliere di salumi

*Assortment of cured meats*

euro 20,00

Tris con Bufala

*Mix antipasto platter with buffalo mozzarella, cured meats and vegetables*

euro 18,00

Focaccia al Rosmarino

*Warm focaccia bread with rosmery*

euro 6,00



## PASTA

---



Spaghetti con pomodorini, basilico e stracciatella di bufala  
*Spaghetti with cherry tomatoes sauce, basil and buffalo milk stracciatella*  
euro 15,00

Gnocchi alla Sorrentina  
*Home-made potatoes dumpling with tomato sauce and mozzarella*  
euro 16,00

Cortecce con puttanesca di verdure  
*Home-made pasta with seasonal vegetables in a puttanesca sauce*  
euro 16,00

Fettuccine con zucchine, speck di bufalo e fonduta di formaggio  
*Home-made noodles with courgette, buffalo speck and cheese fondue*  
euro 18,00

Fusilli con salsiccia, melanzane e provola affumicata  
*Home -made fusilli pasta with sausage, aubergine and smoked mozzarella*  
euro 18,00

Paccheri al ragù di Bufalo  
*Large tube pasta with buffalo meat ragù*  
euro 20,,00

Pappardelle integrali con genovese di bufalo  
*Home-made flat noodle with buffalo meat in a white onions and carrots sauce*  
euro 20,00

**Tagliatelle nere con gamberi \* , calamari\* e pomodorini**  
***Squid ink noodles with prawns\* , calamari \* and cherry tomatoes***  
euro 22,00

\* In assenza di reperimento del prodotto fresco , avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati.

\* In the absence of finding the fresh product, we advise customers that some products can be frozen



## SECONDI / MAIN COURSES

Hamburger di Bufalo con patate al forno  
*Grilled Buffalo burger with roasted potatoes*  
euro 16,00

Polpette di Bufalo in salsa di pomodoro  
*Buffalo meat-ball with tomato sauce*  
euro 16,00

Costine di maiale al bourbon  
*Pork ribs in bourbon sauce*  
euro 20,00

Tagliata di Bufalo con salsa di balsamico  
*Sliced buffalo sirloin steak with balsamic sauce*  
euro 24,00

Tagliata di manzo con rucola e pomodorini  
*Grilled sliced beef steak with rochet and cherry tomatoes*  
euro 24,00

Bistecca di Bufalo  
*Buffalo steak*  
euro 7,00 all'etto (100gr/ 3,5 ounces)

Bistecca Tomahawk  
*Beef Tomahawk steak*  
euro 8,00 all'etto (100gr/ 3,5 ounces)

***Bistecca di manzo Dry Aged***  
***Grilled Beef steak Dry Aged***  
euro 8,00 all'etto (100gr/ 3,5 ounces)

## CONTORNI/SIDE DISHES

Insalata di pomodori  
*Sorrento tomatoes salad*  
euro 8,00

Verdura di stagione  
*Seasonal vegetables*  
euro 7,00

Insalata mista  
*Mix green salad*  
euro 6,00

Patate al forno o fritte  
*Roasted potatoes or chips*  
euro 6,00



## DESSERTS

---



Tiramisù

*Tiramisù*

euro 8,00

Crema Brulee

*Crema Brulee*

euro 8,00

Cheese-cake

*Italian Cheese-cake*

euro 8,00

Babà

*Baba*

euro 8,00

Torta cioccolattina al profumo d'arancia

*Chocolate tart with orange flavour*

euro 8,00

Delizia al limone

*Lemon Delight*

euro 8,00

Gelato fior di latte di Bufala ai frutti di bosco

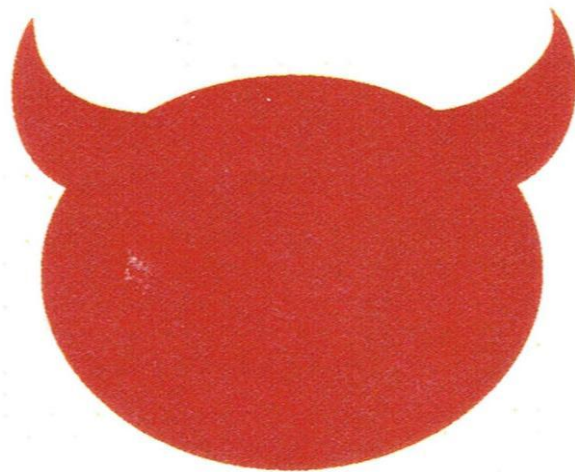
*Buffalo milk ice-cream with mix berry sauce*

euro 8,00

Coperto 3,00 euro    *Cover charge 3,00 euro*

# *Wine & Drink list*

*Inn* **BUFALITO**



*Mozzarella Bar*  
*Taverna Mediterranea*  
*Local Food & Drink*



## ACQUA-BIBITE / WATER-SOFT DRINKS



Acqua minerale	<i>Mineral water</i>	€ 3,00
Succhi di frutta	<i>Fruit juice</i>	€ 3,00
Coca cola, Fanta, Sprite, Coca zero		€ 3,00
Thè freddo	<i>Ice tea</i>	€ 3,00



## CAFFETTERIA / COFFEE AND TEA



Caffè espresso		€ 2,00
Caffè espresso decaffeinato / decaf.		€ 2,50
Cappuccino		€ 3,50
Cappuccino decaffeinato / decaf.		€ 4,00
Caffè americano		€ 3,50
Caffè americano decaffeinato / decaf.		€ 4,00
Caffè espresso corretto		€ 3,50
Tè caldo / hot tea		€ 3,00
Caffè freddo / ice coffee		€ 3,00



## LIQUORI / LIQUORS



Limoncello e rosoli		€ 5,00
Amaro		€ 7,00
Passito		€ 6,00
Grappa chiara		€ 8,00
Grappa riserva		€ 10,00
Rhum Pampero / Zacapa		€ 10,00/ € 12,00
Whisky		€ 10,00





Cognac

€ 12,00

*San* BUFALITO



## BIRRE / BEER

*San* BUFALITO



Menabrea alla spina 200ml



*Draught beer small*

€ 6,00

Menabrea alla spina 400ml

*Draught beer medium*

€ 8,00

Moretti cl.33

€ 7,00

Heineken cl.33

€ 7,00

Corona cl.33

€ 7,00

Syrentum birra artigianale cl.33

*Sorrento brew with lemon*

€ 9,00

Minerva birra artigianale cl.33

*Sorrento brew with orange*

€ 9,00

Syrentum birra artigianale cl.75

*Sorrento brew with lemon*

€ 16,00

Minerva birra artigianale cl.75

*Sorrento brew with orange*

€ 16,00

*San* BUFALITO



## COCKTAILS

*San* BUFALITO



Aperitivo analcolico

*San Bitter Bianco/Rosso – Mojito - Mix Fruit*

€ 5,00

*Soft aperitif drink*

Mix Cocktails

*Aperol Spritz-Apertass - Campari Spritz –  
Campari orange - Lemoncello Spritz- - Vodka  
Martini- Gin Martini-Espresso Martini-Pina  
Colada Mimosa – Bellini-Amaretto Sour-  
Mojito - Gin Tonic - Vodka Tonic -Wodka &  
Cranberry- Bloody Mary– Negroni –  
Americano - Rum & Coke -Cosmopolitan  
Tequila Sunrise-Margarita*

€ 8,00

*San* BUFALITO



## VINO DELLA CASA / HOUSE WINE

*San* BUFALITO



Sorrento bianco/white

D.O.P.

37,5Cl / half Bottle

€ 9,00

Sorrento rosso/red

D.O.P.

37,5 Cl / half Bottle

€ 9,00

Sorrento bianco /white

D.O.P.

75Cl / Bottle

€ 18,00

Sorrento rosso /red      D.O.P.      75 Cl / Bottle      € 18,00



## VINI BIANCHI / WHITE WINES



**glass      bottle**

Falanghina del Sannio “Janare”	<i>Canine La Guardiense</i>	€ 6	€ 26
Coda di Volpe	<i>Cantine Le lune del Vesuvio</i>	€ 7	€ 27
Pallagrello Bianco	<i>Masseria Piccirillo</i>	€ 7	€ 27
Asprinio di Aversa DOP	<i>I Borboni</i>	€ 7	€ 28
Falanghina dei Campi Flegrei	<i>Contrada Salandra</i>	€ 7	€ 28
Biancolella D'Ischia DOC	<i>Casa D'ambra</i>	€ 7	€ 28
Lacrima Christi del Vesuvio	<i>Cantine Le Lune Del Vesuvio</i>	€ 8	€ 32
Calpazio Greco di Tufo	<i>San Salvatore</i>		€ 34
Fiano di Avellino DOCG	<i>Cantina Montesole</i>		€ 34
Forastera Ischia DOC	<i>Tommasone</i>		€ 36
Ravello Costa d'Amalfi DOC	<i>Marisa Cuomo</i>		€ 38
Bianco del Tasso	<i>Cantine De Angelis</i>		€ 42
Fiano di Avellino	<i>Guido Marsella</i>		€ 46
Falanghina Via del Campo	<i>Quintodecimo</i>		€ 46



## VINI ROSSI / RED WINES



**glass**      **bottle**

Ottouve Gragnano DOC	<i>Salvatore Martusciello</i>	€ 7	€ 30
Taurì Aglianico Irpino DOC	<i>Antonio Caggiano</i>	€ 7	€ 30
Piedirosso d'Ischia DOC	<i>Casa D'Ambra</i>	€ 7	€ 30
Pallagrello Rosso	<i>Vigne Chigi</i>	€ 7	€ 30
Falerno Del Massico	<i>Cantine Nugnes</i>	€ 8	€ 32
Aglianico “ Gioviano” DOC	<i>Il Cancelliere</i>	€ 8	€ 32
Lacrima Christi del Vesuvio DOC	<i>Cantine Le Lune Del Vesuvio</i>	€ 8	€ 32
Campi Taurasini DOC	<i>Colli di Castelfranci</i>	€ 8	€ 34
Aglianico di Paestum “Jungano”	<i>San Salvatore</i>	€ 9	€ 38
Cardamone Costa D'Amalfi DOC	<i>Cantine Reale</i>	€ 9	€ 38
Taurasi DOCG	<i>Cantine Montesole</i>		€ 44
Lacrima Christi “CHRATE” DOC	<i>Tenuta Le Lune Del Vesuvio</i>		€ 46
Pignanera Epomeo rosso	<i>Tommasone</i>		€ 60

Taurasi “Alta Valle” DOCG

*Colli di Castelfranci*

€ 58



## **BEST OF ITALY**



Pinot Nero

*Cantine Parusso*

€ 55

Amarone della Valpolicella

*Cantine Viviani*

€ 60

Barbaresco

*Albino Rocca*

€ 64

Brunello di Montalcino

*Cantine La Rasina*

€ 70



## **VINI ROSATI / ROSE' WINES**

**bottles**

**glass**



Visione Irpinia Rosato DOC

*Feudi di San Gregorio*

**Glass    bottle**

€ 6

€ 28



## **SPUMANTI / SPARKLING WINES**



Prosecco Amistà

*La Salute*

**Glass    bottle**

€ 5

€ 22

Dubl Falanghina

*Feudi di San Gregorio*

€ 7

€ 26

Giulio Ferrari Riserva DOC

*Tenute Lunelli*

€ 90