

Food & More	<i>Il SorRiso</i> CONTEMPORARY BISTROT & MIXOLOGY HUB	TUTTE LE SERE DAL VENERDÌ AL MARTEDÌ
		APERTI A PRANZO DAL SABATO AL MARTEDÌ
		CHIUSI MERCOLEDÌ E GIOVEDÌ

CHI SIAMO

BENVENUTI AL SORRISO

Un angolo di innovazione e tradizione, dove la cucina contemporanea incontra il mondo affascinante della mixology. Qui, ogni piatto è un viaggio sensoriale, ogni ingrediente una scoperta. Vi invitiamo a esplorare la nostra proposta culinaria unica, che unisce la passione per il buon cibo con la cultura del cocktail e della degustazione.

CONTEMPORARY BISTROT

Un contemporary bistrot è un locale che unisce l'atmosfera informale e accogliente di un bistrot tradizionale con un approccio moderno alla cucina e al design.

Aspetti fondamentali della nostra proposta sono una cucina basata su piatti ispirati alla tradizione, ma reinterpretati in chiave contemporanea con tecniche innovative e ingredienti di qualità e un menù cambia spesso, con proposte stagionali e combinazioni di sapori inaspettate.

Il tutto racchiuso di un'atmosfera rilassata, ideale per condividere cibo e conversazioni in un contesto elegante ma non pretenzioso.

MIXOLOGY HUB

Non un semplice bar, ma un luogo dove i cocktail diventano arte. Qui celebriamo la mixology, l'arte di creare drink unici che sorprendono con sapori, aromi e presentazioni spettacolari.

Ogni cocktail racconta una storia: dai grandi classici ai mix più innovativi, preparati con ingredienti selezionati e tecniche all'avanguardia. È uno spazio di scoperta, dove potrete vivere un'esperienza che va oltre il semplice bere.

Food &
More

Il SorRiso
CONTEMPORARY BISTROT
&
MIXOLOGY HUB

TUTTE LE SERE DAL
VENERDÌ AL MARTEDÌ

APERTI A PRANZO DAL
SABATO AL MARTEDÌ

CHIUSSI MERCOLEDÌ E GIOVEDÌ

I NOSTRI MENÙ

Non sai scegliere? Ti aiutiamo noi!

DI PRIMAVERA

- Asparagi in pastella
 - Insalatina di asparagi con germogli di pisello e caciotta alle erbe
 - Risotto con asparagi e acciughe

30 € Coperto incluso

- ⊕ 15 € Drink Pairing (1 Cocktail e 1 calice)
- 14 € Alcohol Free Pairing (2 Cocktail analcolici)

DI TERRA

- Vitello cotto a bassa temperatura con spuma di salsa tonnata alla vecchia maniera, polvere di capperi e fondo di vitello
 - Tagliatella con ragù di coniglio, zucca, melograno e polvere di salvia
 - Il Mokamisù

37 € Coperto incluso

- ⊕ 15 € Drink Pairing (1 Cocktail e 1 calice)
- 14 € Alcohol Free Pairing (2 Cocktail analcolici)

GOURMET LITE

- Battuta di manzo al coltello con bagnetto verde e acciughe del Cantabrico
 - Plin alle erbe con crema di pecorino e barbabietola
 - La nostra creme non brulèe

34 € Coperto incluso

- ⊕ 15 € Drink Pairing (1 Cocktail e 1 calice)
- 14 € Alcohol Free Pairing (2 Cocktail analcolici)

Food & More	<i>Il SorRiso</i> CONTEMPORARY BISTROT & MIXOLOGY HUB	TUTTE LE SERE DAL VENERDÌ AL MARTEDÌ
		APERTI A PRANZO DAL SABATO AL MARTEDÌ
		CHIUSI MERCOLEDÌ E GIOVEDÌ

LE TAPAS

Dalla tradizione spagnola nascono le tapas; piccoli piatti, ideali per essere condivisi o gustate singolarmente.

SCIROCCO

6,5€

Tentacoli di polpo cotti a bassa temperatura, impanati con cornflakes, con salsa teriyaki e maionese alla barbabietola

PONENTE

4€

Olive all'ascolana rivisitate

MAESTRALE

6€

Croquetas de Jamon

TRAMONTANA

5€

Mazzancolle in pastella con maionese all'aglio orsino

LEVANTE

5,5€

Millefoglie di patate con crema di formaggio spalmabile, aneto e uova di lompo

ZEFIRO

5€

Asparagi in pastella

GLI ANTIPASTI

Per iniziare in maniera più tradizionale

LA TRADIZIONE INCONTRA LO CHEF

15€

Vitello cotto a bassa temperatura con spuma di salsa tonnata alla vecchia maniera, polvere di capperi e fondo di vitello

L'ELEGANZA DI CAMPAGNA

14€

Insalatina di asparagi con germogli di pisello e caciotta alle erbe

UN VIAGGIO DI SAPORI

14€

Battuta di manzo al coltello con bagnetto verde e acciughe del Cantabrico

Food & More	<i>Il SorRiso</i> CONTEMPORARY BISTROT & MIXOLOGY HUB	TUTTE LE SERE DAL VENERDÌ AL MARTEDÌ
		APERTI A PRANZO DAL SABATO AL MARTEDÌ
		CHIUSI MERCOLEDÌ E GIOVEDÌ

I RISOTTI

La specialità della casa, da cui prende il nome il nostro locale

Risotto affumicato con carote e aceto balsamico 17 €

Risotto con asparagi e acciughe 18 €

Risotto finocchietto e limone e ragù di vongole 16 €

Risotto cacio e pepe 18 €

Risotto con gorgonzola, pere caramellate alla senape e riduzione di cherry 17 €

I PRIMI

I primi di pasta

UN "PIZZICO" DI PIEMONTE 16 €

Ravioli del Plin con fondo bruno e nocciole

RIDI CHE... 16 €

Chicche di patate con provola affumicata e cozze

UN CALDO ABBRACCIO 16 €

Tagliatella con ragù di coniglio, zucca, melograno e polvere di salvia

Food & More	<i>Il SorRiso</i> CONTEMPORARY BISTROT & MIXOLOGY HUB	TUTTE LE SERE DAL VENERDÌ AL MARTEDÌ
		APERTI A PRANZO DAL SABATO AL MARTEDÌ
		CHIUSI MERCOLEDÌ E GIOVEDÌ

I SECONDI

IL CARNIVORO 22 €

Filetto al pepe verde con patate rosticciate

UN TOCCO FRESCO 17 €

Crema di Camembert con acciughe del Cantabrico, cipolla arrosto e mela verde

AL MARE 18 €

Bruschetta di pane con salmone affumicato, uovo in camicia e maionese alla barbabietola

UNA PASSEGGIATA AL MARE 22 €

Tataki di tonno con asparagi, soia e biette

Ogni portata può essere ordinata come porzione completa o come metà porzione, al 70% del prezzo

Food & More	<i>Il SorRiso</i> CONTEMPORARY BISTROT & MIXOLOGY HUB	TUTTE LE SERE DAL VENERDÌ AL MARTEDÌ
		APERTI A PRANZO DAL SABATO AL MARTEDÌ
		CHIUSI MERCOLEDÌ E GIOVEDÌ

I DOLCI

Per concludere in bellezza

IL MOKAMISÙ

6€

Rivisitazione di un grande classico; crema al mascarpone accompagnata da un crumble di cioccolato e caffè

IL LINGOTTO

6€

Lingotto di cioccolato bianco accompagnato da crema e crumble di pistacchio

LA PANNACOTTA

6€

Panna cotta al tè matcha, crumble di cioccolato bianco e coulis di mirtillo fermentato.

LA NOSTRA CREME NON BRULÈE

6€

Servita su terra al cioccolato con accompagnamento di caramello salato e crema al Blue Curacao

LA PICCOLA PASTICCERIA

8€

Coperto 3€