

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	<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 NOSTRI MENÙ

Non sai scegliere? Ti aiutiamo noi!

DI MARE

- Magnum alla mediterranea (Merluzzo, patate, pomodoro e olive)
 - Donut al cocco con crema di acciughe e crema di cime di rapa
 - Ravioli al vapore ripieni di gamberi e funghi con salsa teriyaki
 - Risotto al nero di seppia con crema di polpo e crema di piselli

30 € Coperto incluso

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

DI MARE PLUS

- Magnum alla mediterranea (Merluzzo, patate, pomodoro e olive)
 - Donut al cocco con crema di acciughe e crema di cime di rapa
 - Ravioli al vapore ripieni di gamberi e funghi con salsa teriyaki
 - Risotto al nero di seppia con crema di polpo e crema di piselli
 - Suprema di merluzzo con gelee di brodo marmorizzato e insalatina croccante di cavolo viola marinato

45 € Coperto incluso

- ⊕ 22 € Drink Pairing (2 Cocktail e 1 calice)
- 20 € Alcohol Free Pairing (3 Cocktail analcolici)

DI TERRA

- Bao al vapore con vitello cotto a bassa temperatura e spuma di salsa tonnata
 - Croquetas de Jamon
 - Stick di pollo croccante
 - Risotto con Robiola di Roccaverano, more e pistacchio

35 € 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€

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

PONENTE

4€

Magnum alla mediterranea (Merluzzo, patate, pomodoro e olive)

MAESTRALE

6€

Croquetas de Jamon

TRAMONTANA

5€

Donuts con cocco, acciughe e cime di rapa

LEVANTE

9€

Bao al vapore con vitello cotto a bassa temperatura e salsa tonnata

ZEFIRO

4€

Stick di pollo croccante

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

13€

Insalatina di peperoni con ricotta e lime, timo e mandorle tostate alla paprika

MELODIA ESTIVA

13€

Carpaccio di anguria cotta con fico, feta, cipolle marinate e granella di pistacchi

Food & More	<i>Il SorRiso</i> CONTEMPORARY BISTROT & MIXOLOGY HUB	TUTTE LE SERE DAL VENERDÌ AL MARTEDÌ
		APERTA 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 con foglie di fico, crema di tartufo e jamòn serrano 19 €

Risotto con fungo porcino e caprino 17 €

Risotto al nero di seppia con crema di polpo e crema di piselli 15 €

Risotto con crema di scampi, fiori di zucca e limone 15 €

Risotto con Robiola di Roccaverano, more e pistacchio 17 €

I PRIMI

I primi di pasta

UN “PIZZICO” DI PIEMONTE 16 €

Ravioli del Plin ripieni salsiccia di Bra con fondo bruno e nocciole

LO SPAGHETTO DEL SORRISO 16 €

Spaghetti alla chitarra con barbabietola, crema di feta, gambero rosa confit, zenzero e mandorle

UNA PASSEGGIATA AL BOSCO 16 €

Cavatelli con ragù di coniglio, funghi cantarelli e miso bianco

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

20 €

Costina di Black Angus cotta a bassa temperatura con Pak Choi e salsa BBQ nostrana

I VECCHI SAPORI

22 €

Coniglio alla Wellington con salsa di miso bianco e albicocche e insalatina di fagiolini e albicocche

AL MARE

18 €

Suprema di merluzzo con gelee di brodo marmorizzato e insalatina croccante di cavolo viola marinato

SALMOON

22 €

Filetto di salmone scottato con insalatina di finocchi e tapioca all'arancia

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

LA CROSTATINA

6 €

Crostatina di crema inglese al limone e gel di lamponi

IL LINGOTTO

6 €

Lingotto di yogurt e frutto del drago con crumble di accompagnamento

LA NOSTRA CREME NON BRULÉE

6 €

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

LA PICCOLA PASTICCERIA

8 €

Coperto 3 €