

Il SorRiso

RISTORANTE & COCKTAIL BAR

DOMENICA *pomeriggio*

IL MOMENTO PERFETTO
PER RILASSARSI



DALLE
16:00 ALLE 19:00



BIRRA PEDAVERA

— LAGER —

MEDIA 0,4 L

3,5 €



*Good food, good drinks,
good times. ♥*



CUCINA
DI QUALITÀ



COCKTAIL
D'AUTORE



TAPAS
DA CONDIVIDERE



CORSO LAGHI 409, AVIGLIANA (TO)



@ILSORRISOAVIGLIANA

Da dove vuoi iniziare?

BEVIAMO
QUALCOSA

MANGIAMO
QUALCOSA

Cosa beviamo?

GLI SPRITZ

COCKTAIL ALCOLICI

COCKTAIL ANALCOLICI

GIN TONIC

BIRRE, AMARI E BIBITE

Gli Spritz

APEROL 8

Aperol, prosecco, soda e arancia. Dolce-amaro leggero, agrumato e fresco, bassa alcolicità.

CAMPARI 8

Campari, prosecco, soda e arancia. Amaro deciso, note erbacee e agrumate, più intenso e strutturato.

GIRASOLI 8

Prosecco e infuso di tè nero ai frutti rossi, con una nota agrumata di triple sec. Fresco e fruttato, con una leggera struttura tannica e finale pulito.

VENEZIANO 8

Select, prosecco, soda e oliva verde. Amaro veneziano, speziato e agrumato, equilibrio tra dolce e secco.

SPRITZ BIANCO 8

Biancosarti, prosecco, soda e limone. Dolce con sfumature floreali e vanigliate, delicato e rotondo.

IL ROSA 8

Sarti Rosa, prosecco, soda e pompelmo. Fruttato e floreale, note di agrumi rossi, fresco e leggermente dolce.

Consumazione minima a persona di 3€

Cocktail

alcolici

POLIMNIA 8

Liquore alla menta verde, liquore al cacao bianco, panna liquida

GRAVITY 9

Campari Bitter, Vermouth di Torino, Mirto Zedda Piras

ENERGY 9

Prosecco Extra Dry, Passoa, liquore al lychees, liquore alla pesca, liquore ai fiori di sambuco, polvere dorata

I'M BLUE 8

Gin Bulldog, Liquore ai fiori di sambuco, succo di limone, Blue Curacao, Albume

DANZA 8

Gin Bulldog, Succo di limone, Sciroppo di zucchero, Tonica

GUERNICA 9

Bitter Biancosarti, Vermouth bianco, liquore Italicus, Gin Malfy Rosa

Cocktail

alcol free

VIRGIN FIZZ 8

Gin Tanquery 0.0 – Succo di limone – Sciroppo di zucchero – Tonica

LOWDON MULE 9

Gin Tanquery 0.0 – Lime – Ginger Beer

LA VIOLETTA 8

Sciroppo alla violetta – Tonica – Soda

VIRGIN PALOMA 9

Succo di lime – Sciroppo d'agave – Thomas Henry Pink Grapefruit

MOCK TOPICAL 7

Succo d'ananas – Succo al mango – Sciroppo di cocco

IL FRUTTATO 7

Succo al mango – Succo all'arancia – Sciroppo al lampone

Consumazione minima a persona di 3€

I gin

con tonica

• <u>Bombay</u>	7€
• <u>Tanqueray</u>	7€
• <u>Bulldog</u>	7€
• Bulldog Bold Black	11€
• Tanqueray N Ten	9€
• <u>Dolce Vita</u>	9€
• Dolce Vita Pompelmo	9€
• Citadelle	9€
• Malfy Originale	10€
• <u>Malfy Rosa</u>	10€
• <u>Malfy Arancia</u>	10€
• <u>Malfy Limone</u>	10€
• Piùcinque	10€
• Whitley Neil Original	10€
• W N Oriental Spiced	10€
• W N Quince	10€
• Roku	11€



IL VENERDÌ È GIN TONIC!

***I GIN SOTTOLINEATI
AVRANNO UN PREZZO
DI 6€ IL VENERDÌ DALLE
18:30 ALLE 22:30***

• Hendrick'S Gin	10€
• Gunpowder	11€
• Nordes	11€
• Gin Mare	11€
• Gin Mare Capri	13€
• Crocodile Del Professore	11€
• Madame Del Professore	12€
• Gentleman Del Professore	12€
• Baigur	12€
• Crafter's Aromatic Flower Gin	14€
• Canaima	14€
• Monkey	15€
• Portofino	15€

Consumazione minima a persona di 3€

Birre

PEDAVERA 5.0 % VOL.

STILE: Pils italiana

GRADO DI AMARO: 21 ebu

FERMENTAZIONE: Bassa

Piccola 3

Media 5

BIRRA IN BOTTIGLIA (33CL)

5

Corona Extra

Beck's

Piretti 6 Luppoli Rossa



Bibite - acqua

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE | € 2

COCA COLA / COCA COLA ZERO / SPRITE | € 4

THÈ SAN BENEDETTO PESCA / LIMONE | € 4

ACQUA TONICA / CRODINO XL | € 4,5

COCKTAIL CLASSICI A PARTIRE DA 8 €

ASSIEME AI COCKTAIL È PREVISTA UNA CIOTOLINA
D'ACCOMPAGNAMENTO DI SNACK. È POSSIBILE
RICHIEDERNE UNA AGGIUNTIVA AL COSTO DI 2 €

Consumazione minima a persona di 3€

Gli amari

SALVIA E LIMONE 5

Infusione di due elementi utilizzati nelle campagne piemontesi per l'aiuto alla digestione: Salvia e Limone. Perfetto dopo ogni pasto

DOPO LAVORO 5

Il profumo ed il gusto autentico di estratti di erbe e agrumi calabresi.

DIAMANTE 5

Diamante acqua di cedro, da un'accurata selezione dei frutti simbolo della Calabria: il cedro.

ABRACADABRA 5

Un liquore di liquirizia con prodotti locali caratteristici, attraverso un liquore genuino, realizzato solo con materie prime naturali.

JEFFERSON 5

Limoni IGP, arance dolci e amare, bergamotti di Pellaro, origano della Palombara e rosmarido di Bisignano creano "L'Amaro Importante"

FRACK 5

Amaricante, rotondo e con una base vinosa, racchiude in se botaniche come: arance amare e dolci, bergamotto, limoni e genziana

MADAME MILÙ 5

La camomilla, la menta, la maggiorana sono ancora oggi raccolte a mano e lavorate in infusioni separate e da fresco.

GIOCONDO 5

Un amaro al caffè rivolto ad un pubblico sempre più esigente e che ama i sapori decisi e di carattere.

TAPAS E TAGLIERI

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 €

Pita con pastrami, verdure stufate e maionese alla barbabietola

DA STUZZICARE

Piatti più semplici da dividere al tavolo tra tutti

PATATINE

5 €

Patatine Dipper

NACHOS

5 €

Nachos con salsa guacamole

TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI

25€

Consumazione minima a persona di 3€