

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!

D'ESTATE

- Mazzancolle in pastella con maionese all'aglio orsino
 - Tajarin al nero di seppia con pomodori confit e crema di polpo
 - Ratatulle estiva tiepida con besciamella al cacio e pepe

35 € 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 di maiale iberico, lardo alle erbe, fungo cardoncello e crema di 'nduja
 - Il Mokamistù

37 € Coperto incluso

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

LUNCH MENU

DISPONIBILE SOLO A PRANZO

- Croquetas di formaggio e Jamon iberico
 - Mini arancini con pasta di mandorle, arancia e scamorza, con maionese al lardo e carbone vegetale
 - Ravioli del Plin con fondo bruno e nocciole

25 € Coperto e acqua inclusi

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 €

Pita con pastrami, verdure stufate e maionese alla barbabietola

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

IL POLPO

14 €

Polpo e patate con prezzemolo e il suo fondo

UN VIAGGIO DI SAPORI

14 €

Battuta di manzo al coltello con ossobuco e cetriolini sottaceto

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 prosciutto e melone 17 €

Risotto con burro alle foglie di fico, aceto balsamico e arancia 18 €

Risotto al limone e zucchini con crema di scampi e fiori di zucca 17 €

Risotto cacio e pepe 18 €

Risotto con gorgonzola, cipolla caramellata 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

IL TAJARIN ESTIVO 16 €

Tajarin al nero di seppia con pomodori confit e crema di polpo

UN CALDO ABBRACCIO 16 €

Tagliatella con ragù di di maiale iberico, lardo alle erbe, fungo cardoncello e crema di 'nduja

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 €

Pastrami con insalata di cavolo e carote, salsa al lampone, chimichurri e prezzemolo

UN TOCCO FRESCO

17 €

Ratatouille estiva tiepida con becciamella al cacio e pepe

AL MARE

18 €

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

PER ME UN SECONDO

22 €

Tagliata di manzo con patate rosticciate

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 MAGNUM

6 €

Magnum di cioccolato bianco con crumble salato al pistacchio e granella di nocciole

LA PANNACOTTA

6 €

Panna cotta al lampone con crumble di cioccolato bianco e gel d'arancia

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 €