

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'AUTUNNO

- Mazzancolle in pastella con maionese all'aglio orsino
 - Linguine con crema di cime di rapa, bottarga e granella di castagne
 - Flan di zucca con Casteagno e lampone

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 salsa tonnata alla vecchia maniera, prezzemolo e fondo di vitello
 - Tagliatella con funghi porcini, crumble di pane e nocciole e origano
 - Il Mokamisù

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 al tartufo con crema di zucca, olio e semi di zucca

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 €

Mini arancini con pasta di mandorle, arancia e scamorza, con maionese al lardo e carbone vegetale

MAESTRALE

6 €

Croquetas de Jamon

TRAMONTANA

5 €

Mazzancolle in pastella con maionese all'aglio orsino

LEVANTE

5,5 €

Crocchetta di parmigiana di melanzane

ZEFIRO

5 €

Bruschetta con pollo marinato, latte di cocco, 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 salsa tonnata alla vecchia maniera, prezzemolo e fondo di vitello

AUTUNNO AL MARE

14 €

Fiore di zucca ripieno di merluzzo, patate e zafferano con crema di mandorle e olio al finocchietto e limone

UN VIAGGIO DI SAPORI

14 €

Battuta di manzo al coltello con porcini, maionese al lampone e tuorlo marinato

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 con zucca, olio di semi di zucca e crema
tartufata 17 €

Risotto ai funghi 18 €

Risotto allo zafferano con crema di polpo e nero di
seppia 17 €

Risotto al parmigiano con fondo di vino rosso 17 €

Risotto al Castelmagno con pere e la loro marinatura 17 €

I PRIMI

I primi di pasta

UN “PIZZICO” DI PIEMONTE 16 €

Ravioli del Plin al tartufo con crema di zucca, olio e semi di zucca

DALLA TERRA AL MARE 16 €

Linguine con crema di cime di rapa, bottarga e granella di castagne

UN CALDO ABBRACCIO 16 €

Tagliatella con funghi porcini, crumble di pane e nocciole e origano

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 €

Guancia di maiale brasata, fondi alla senape, pepe rosa, pure di castagne e pere marinate

L'AUTUNNO

17 €

Flan di zucca con Casteagno e lampone

AL MARE

18 €

Polpo, patate e crema di porri

PER ME UN SECONDO

22 €

Ribs di maiale con patate rosticciate e salsa di senape e miele

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 €