

SALUMERIA

TAGLIERE CRUDO & PINSA 13
→ **MINI TAGLIERE** 7
Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Piazza Peppino" con focaccia pinsa

TAGLIERE COTTO & PINSA 12
→ **MINI TAGLIERE** 6
Prosciutto cotto alle erbe Bracello "Leoncini" con focaccia pinsa

CULATELLO & GNOCCO FRITTO 16
Culatello di Zibello DOP servito con gnocco fritto

CRUDO, BUFALA & GNOCCO FRITTO 13
Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Piazza Peppino", ciliegine di Bufala, gnocco fritto e pomodori

MORTADELLA & GNOCCO FRITTO 12
Mortadella Favola Gran Riserva "Palmieri" (miglior mortadella d'Italia secondo la Guida "Salumi d'Italia") servita con gnocco fritto

Tagliere SIGNORVINO

- Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Piazza Peppino"
- Mortadella Favola Gran Riserva "Palmieri"
- Salame campagnolo "Peveri"
- Ciliegine di Bufala con pomodorini
- Asiago DOP di Vacca Bruna
- Focaccia pinsa
- Mini grissini "Zorzi"
- Sfoglie croccanti al Parmigiano Reggiano

29€

TAGLIERE VEGETARIANO 14
Torta salata ripiena di zucchine, spinaci e ricotta servita con hummus di piselli, caprino in crosta di pistacchio e verdure di stagione al forno

TAGLIERE DI FORMAGGI 8,9
Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi "Gennari", Asiago DOP di Vacca Bruna "Latterie Vicentine", caprino in crosta di pistacchio "Cora", gorgonzola dolce DOP "Gran Riserva Leonardi" e confettura di prugne e Chianti DOCG

→ **GNOCCO FRITTO** 4,9
→ **FOCACCIA PINSA** 4,9

LE FOCACCE

FOCACCIA CRUDO & BUFALA 9,9
Focaccia bianca con prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Piazza Peppino" e ciliegine di Bufala filanti

FOCACCIA MORTADELLA & STRACCIATELLA 9,9
Focaccia bianca con Mortadella Favola Gran Riserva "Palmieri", stracciatella pugliese e granella di pistacchio

PIZZETTA POMODORO & BUFALA 7,9
Focaccia rossa con pomodoro, ciliegine di Bufala filanti e basilico fresco

SIGNORVINO



PER INIZIARE

FRITTO SIGNORVINO 9,9
Fiori di zucca, arancini alla siciliana al ragù, olive all'ascolana e salvia frita

PATATINE FRITTE CON SALSE 5,9
Patate fritte con maionese al Traminer e ketchup 100% pomodori italiani

NUGGETS DI POLLO 10,9
Bocconcini fritti di sovracoscia di pollo, serviti con maionese al Traminer e ketchup 100% pomodori italiani

POLPETTE DI MANZO 9,9
Polpette di manzo al sugo di pomodoro

FOCACCIA LIGURE AL FORMAGGIO 6,9
Focaccia ligure ripiena di formaggio Crescenza

ARROSTICINI 10,9
Arrosticini tipici abruzzesi (Non contengono allergeni)

TORTA VEGETARIANA 7,9
Torta salata ripiena di zucchine, spinaci e ricotta



PRIMI

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA 13
Mezze maniche con guanciale croccante marinato al pepe nero, uova e pecorino romano

MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA 13
Mezze maniche al sugo di pomodoro e guanciale croccante

SPAGHETTI POMODORO E STRACCIATELLA 12
Spaghetti al pomodoro e Parmigiano Reggiano DOP con stracciatella pugliese

TORTELLINI BURRO & SALVIA 12
Tortellini bolognesi burro e salvia, accompagnati da salsa con Parmigiano Reggiano

TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE 13
Tagliatelle all'uovo "Pietro Massi" con ragù bolognese e Parmigiano Reggiano DOP

RISOTTO CON FUNGHI PORCINI 15
Riso Carnaroli con funghi porcini mantecato con burro e Parmigiano Reggiano

LASAGNA AL FORNO 13
Sfoglie di pasta fresca all'uovo fatte a mano con ragù bolognese

PARMIGIANA DI MELANZANE 12
Melanzane fritte e al forno con sugo di pomodoro, basilico e mozzarella

→ **PATATINE FRITTE CON SALSE** 5,9
→ **PATATE NOVELLE AL FORNO** 4,9
→ **VERDURE DI STAGIONE AL FORNO** 4,9

SECONDI

COTOLETTA RUSTICA 15
→ **VERSIONE VALDOSTANA (COTTO & FONTINA)** +4
Cotoletta di maiale con panatura di grissini "Zorzi" e scorzetta di limone, servita con patate novelle al forno e maionese al Traminer (disponibile anche nella versione Valdostana con l'aggiunta di prosciutto cotto alle erbe e Fontina DOP)

TAGLIATA DI POLLO 14
Tagliata di petto di pollo con verdure di stagione al forno, servita con maionese al Traminer

TARTARE PIEMONTESE 16
Tartare di Fassona Piemontese, sfoglie croccanti al Parmigiano Reggiano, cipolla rossa agrodolce, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi "Gennari", frutto del capper, olive taggiasche e senape al miele

SIGNOR BURGER 18
Pane, burger di bovino adulto, Fontina DOP, cipolla rossa agrodolce e senape al miele, servito con patate fritte e salse

TAGLIATA DI FILETTO 24
Filetto di bovino adulto alla griglia con sale maldon al vino rosso, fondo bruno e verdure di stagione al forno

ROAST BEEF 15
Roast Beef di bovino adulto con fondo bruno e patate novelle al forno

L'ORTO DI SIGNORVINO 12
Hummus di piselli, carciofi in padella, cavoletti di Bruxelles, carote, cavolfiori, cipolla rossa agrodolce, semi di zucca croccanti e salsa con Parmigiano Reggiano

→ **CARCIOFI IN PADELLA** 4,9
→ **INSALATA MISTA** 4,9

INSALATE

INSALATA DI POLLO 12
Tenero petto di pollo, misticanza, carote, pomodorini, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi "Gennari", olive taggiasche, sfoglie croccanti al Parmigiano Reggiano e senape al miele

INSALATA DI TONNO 14
Tonno sott'olio, uovo sodo, misticanza, carciofi in padella, pomodorini, cipolla rossa agrodolce e olive taggiasche

LA SIGNOR POLPO 15
Polpo, totano, misticanza, pomodorini, cipolla rossa agrodolce, patate, olive taggiasche e frutto del capper

INSALATA VEGETARIANA 11
Riso nero, pomodorini, carote, ciliegine di Bufala, mais, ceci, cipolla rossa agrodolce e semi di zucca (Naturalmente priva di glutine)

DOLCEZZE

TIRAMISÙ 6
→ **MEZZA PORZIONE** 3,5

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO 6
→ **MEZZA PORZIONE** 3,5

TORTINO AL CIOCCOLATO 6

MINI CANNOLI SICILIANI 6
→ **MEZZA PORZIONE** 4

SBRISOLONA MANTOVANA 6
→ **MEZZA PORZIONE** 3,5

GELATINO BON GIO 2
→ **COMBO (5 PZ)** 5

SORBETTO PROSECCO & LIMONE 5

TAGLIERE DI DOLCI 12,9
Tiramisù, cheesecake ai frutti di bosco, mini cannoli siciliani e sbrisolona con crema

IL SIGNOR CAFFÈ

Caffè espresso "Illy" accompagnato da morbido gelatino "Bon Gio" al fior di latte ricoperto da cioccolato fondente

2,9



AIUTACI A MIGLIORARE

Raccontaci la tua esperienza nel nostro ristorante. **COMPLETA IL QUESTIONARIO E RICEVI UN REGALO!**



SIGNORVINO CLUB

Iscriviti e ricevi uno **SCONTO DEL 10%** utilizzabile sul nostro sito e in tutti i punti vendita Signorvino

SERVIZIO € 3

Ai sensi del Reg. UE 1169/11 per visionare gli allergeni contenuti all'interno dei nostri piatti collegati al nostro sito www.signorvino.com, potrai consultarli sotto la voce "Allergeni menù". I prodotti di seguito elencati possono essere conservati alla temperatura di -18°C: pane e focacce, fiori di zucca, olive all'ascolana, arancini siciliani, salvia frita, torta vegetariana, arrosticini, patatine fritte, sugo amatriciana, sugo funghi porcini, parmigiana di melanzane, lasagna al forno, riso, filetto di bovino adulto, fondo bruno, cotoletta rustica, pollo, nuggets di pollo, burger di bovino adulto, tartare piemontese, mix di polpo e totano, hummus di piselli, cheesecake, tiramisù, tortino al cioccolato, creme, cremino al fior di latte.

CURED MEATS & CHEESES

TAGLIERE CRUDO & PINSA	13
→ MINI TAGLIERE	7
"Piazza Peppino" 24-month Parma ham PDO with "Pinsa" focaccia	
TAGLIERE COTTO & PINSA	12
→ MINI TAGLIERE	6
"Leoncini Bracello" cooked ham with herbs with "Pinsa" focaccia	
CULATELLO & GNOCCO FRITTO	16
Culatello di Zibello PDO with gnocco fritto bread	
CRUDO, BUFALA & GNOCCO FRITTO	13
"Piazza Peppino" 24-month Parma ham PDO, buffalo mozzarella, gnocco fritto bread and tomatoes	
MORTADELLA & GNOCCO FRITTO	12
"Palmieri" Favola Gran Riserva mortadella with gnocco fritto bread	

Tagliere SIGNORVINO

- "Piazza Peppino" 24-month Parma ham PDO
- "Palmieri" Favola Gran Riserva mortadella
 - "Peveri" country-style salami
- Buffalo mozzarella & cherry tomatoes
 - Asiago di Vacca Bruna PDO
 - "Pinsa" focaccia
 - "Zorzi" mini breadsticks
- Crunchy Parmigiano Reggiano cheese wafers

29€

TAGLIERE VEGETARIANO	14
Savoury pie with courgette, spinach, and ricotta filling, served with pea hummus, pistachio-cruste goat cheese, and oven-roasted seasonal vegetables	
TAGLIERE DI FORMAGGI	8,9
"Gennari" 24-month Parmigiano Reggiano PDO, "Latterie Vicentine" Brown Cow Asiago PDO, "Cora" pistachio-cruste goat cheese, "Gran Riserva Leonardi" sweet Gorgonzola PDO, served with plum and Chianti DOCG jam	
→ GNOCCO FRITTO BREAD	4,9
→ "PINSA" FOCACCIA	4,9

OUR FOCACCIAS

FOCACCIA CRUDO & BUFALA	9,9
Red focaccia with tomato, melted buffalo mozzarella and fresh basil	
FOCACCIA MORTADELLA & STRACCIATELLA	9,9
White focaccia with "Piazza Peppino" 24-month Parma ham PDO and melted buffalo mozzarella	
PIZZETTA POMODORO & BUFALA	7,9
White focaccia with "Palmieri" Favola Gran Riserva mortadella, stracciatella cheese and chopped pistachios	

SIGNORVINO

STARTERS

FRITTO SIGNORVINO	9,9
Courgette flowers, Ascolana olives, Sicilian arancini, and crispy fried sage leaves	
PATATINE FRITTE CON SALSE	5,9
Fried potatoes with Traminer mayo and 100% Italian tomato ketchup	
NUGGETS DI POLLO	10,9
Fried chicken bites, served with Traminer mayo and 100% Italian tomato ketchup	
POLPETTE DI MANZO	9,9
Beef meatballs in a tomato sauce	
FOCACCIA LIGURE AL FORMAGGIO	6,9
Ligurian focaccia with a fresh Crescenza cheese filling	
ARROSTICINI	10,9
Meat skewers traditional to Abruzzo (Allergen-free)	
TORTA VEGETARIANA	7,9
Savoury pie with courgette, spinach and ricotta filling	

PASTA & CO.

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA	13
Mezze maniche pasta with crispy guanciale marinated in black pepper, eggs and Pecorino Romano cheese	
MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA	13
Mezze maniche pasta with tomato sauce and crispy guanciale	
SPAGHETTI POMODORO E STRACCIATELLA	12
Spaghetti with tomato sauce and Parmigiano Reggiano PDO cheese with stracciatella cheese	
TORTELLINI BURRO & SALVIA	12
Bolognese tortellini with butter and sage, served with a Parmigiano Reggiano sauce	
TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE	13
"Pietro Massi" egg tagliatelle pasta with ragout sauce and Parmigiano Reggiano PDO cheese	
RISOTTO CON FUNGHI PORCINI	15
Carnaroli rice with porcini mushrooms, creamed with butter and Parmigiano Reggiano	
LASAGNA AL FORNO	13
Handmade fresh egg pasta sheets with Bolognese ragù	
PARMIGIANA DI MELANZANE	12
Fried and baked eggplant with tomato sauce, basil, and mozzarella	

MAIN COURSES

COTOLETTA RUSTICA	15
→ VERSIONE VALDOSTANA (COTTO & FONTINA) + 4	
Pork cutlet breaded with "Zorzi" crushed breadsticks and lemon zest served with oven roasted potatoes and Traminer mayo (also available in the Valdostana version with the addition of cooked ham and Fontina PDO cheese)	
TAGLIATA DI POLLO	14
Sliced chicken breast with oven roasted seasonal vegetables, served with Traminer mayo	
TARTARE PIEMONTESE	16
Beef tartare, crunchy Parmigiano Reggiano cheese wafers, sweet-and-sour red onion, taggiasca olives, flakes of "Gennari" 24-month Parmigiano Reggiano PDO cheese, caper berries and honey mustard	
SIGNOR BURGER	18
Bread, beef burger, Fontina PDO cheese, sweet-and-sour red onion and honey mustard, served with fried potatoes	
TAGLIATA DI FILETTO	24
Grilled beef tenderloin with oven roasted seasonal vegetables	
ROAST BEEF	15
Roast Beef with brown sauce and oven roasted potatoes	
L'ORTO DI SIGNORVINO	12
Pea hummus, pan-fried artichokes, Brussels sprouts, carrots, cauliflower, sweet-and-sour red onion, crunchy pumpkin seeds, and Parmigiano Reggiano sauce	

→ FRIED POTATOES WITH SAUCES	5,9
→ OVEN ROASTED POTATOES	4,9
→ OVEN ROASTED SEASONAL VEGETABLES	4,9
→ PAN-FRIED ARTICHOKES	4,9
→ MIXED SALAD	4,9

SALADS

INSALATA DI POLLO	12
Tender chicken breast, mixed-leaf salad, carrots, cherry tomatoes, flakes of "Gennari" 24-month Parmigiano Reggiano PDO cheese, Taggiasca olives, crunchy Parmigiano Reggiano cheese wafers and honey mustard	
INSALATA DI TONNO	14
Tuna in oil, boiled egg, mixed-leaf salad, pan-fried artichokes, cherry tomatoes, sweet-and-sour red onion, and Taggiasca olives	
LA SIGNOR POLPO	15
Octopus, squid, mixed-leaf salad, cherry tomatoes, sweet-and-sour red onion, potatoes, Taggiasca olives and caper berries	
INSALATA VEGETARIANA	11
Black rice with cherry tomatoes, carrots, buffalo mozzarella, corn, chickpeas, sweet-and-sour red onion, and pumpkin seeds (Naturally gluten-free)	

DESSERTS

TIRAMISÙ	6
→ HALF PORTION	3,5
CHEESECAKE	6
→ HALF PORTION	3,5
CHOCOLATE LAVA CAKE	6
MINI SICILIAN CANNOLI	6
→ HALF PORTION	4
SBRISOLONA MANTOVANA	6
→ HALF PORTION	3,5
"BON GIO" ICE-CREAM	2
→ COMBO (5 PCS)	5
PROSECCO & LEMON SORBET	5
TAGLIERE DI DOLCI	12,9
Tiramisù, cheesecake with wild berry sauce, mini sicilian cannolis and sbrisolona with cream	

IL SIGNOR CAFFÈ

"Illy" espresso coffee accompanied by soft "Bon Gio" milk ice-cream covered in dark chocolate

2,9



HELP US IMPROVE

Tell us about your experience at our restaurant. **FILL IN THE QUESTIONNAIRE AND RECEIVE A GIFT!**



SIGNORVINO CLUB

Sign up and receive a **10% DISCOUNT** to be used on our website and at all Signorvino stores

SERVICE € 3

Pursuant to Reg. Reg. 1169/11 visit our website www.signorvino.com to view allergens contained in our dishes. The following products may be conserved at a temperature of -18°C: breads and focaccias, courgette flowers, ascolana olives, sicilian arancini, fried sage leaves, vegetarian savoury pie, arrosticini, fried potatoes, amatriciana sauce, porcini mushrooms sauce, eggplant parmigiana, lasagna, rice, grilled beef tenderloin, brown sauce, rustic cutlet, chicken, fried chicken bites, burger, beef tartare, octopus and squid, pea hummus, cheesecake, tiramisù, chocolate lava cake, cream, bon gio ice cream.