

LA SALUMERIA

TAGLIERE CRUDO & PINSA € 12,00 € 7,00
 Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Piazza Peppino" con focaccia "Pinsa"

TAGLIERE "PROIBITA" & PINSA € 11,00 € 6,00
 Spalla cotta La Proibita "Capitelli" con focaccia "Pinsa"

ROAST BEEF DI MANZO € 15,00

Roast Beef di manzo con rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi "Ambrosi"

TAGLIERE VEGETARIANO € 14,00

Torta salata ripiena di zucchine, spinaci e ricotta servita con burrata pugliese, pomodorini freschi, pesto di basilico Genovese DOP e verdure grigliate

TAGLIERINO DI FORMAGGI € 6,90

Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi "Ambrosi", Formaggio tipico di Branzi, Gorgonzola dolce DOP "Gran Riserva Leonardi" e confettura di prugne e Chianti DOCG

→ **GNOCCO FRITTO** € 3,90

→ **FOCACCIA "PINS"** € 3,90

GNOCCO FRITTO

→ **CON CRUDO & BUFALA** € 13,00

Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Piazza Peppino", petali di Bufala, gnocco fritto e pomodorini freschi

→ **CON CULATELLO DI ZIBELLO** € 16,00

Culatello di Zibello DOP servito con gnocco fritto

→ **CON MORTADELLA "FAVOLA"** € 11,00

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

INSALATE

FRESCHE E CROCCANTI, PER RESTARE LEGGERI CON GUSTO

INSALATA DI POLLO € 12,00

Tenero petto di pollo, misticanza, carote, pomodorini freschi, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, olive taggiasche, cialde croccanti di Parmigiano Reggiano e salsa di senape al miele

INSALATA DI TONNO ROSSO € 14,00

Tonno rosso del Mediterraneo sott'olio "Drago", misticanza, pomodorini freschi, fagiolini, cipolla rossa agrodolce, semi di zucca croccanti e salsa al Gewürztraminer (Non contiene lattosio - Naturalmente priva di glutine)

CAPRESE € 10,00

Burrata pugliese con pomodorini freschi e pesto di basilico Genovese DOP

INSALATA TIEPIDA DI POLPO € 14,00

Polpo, misticanza, patate, fagiolini, pomodorini freschi e olive taggiasche (Non contiene lattosio - Naturalmente priva di glutine)

INSALATA VEGETARIANA € 11,00

Misticanza, petali di Bufala, carote, zucchine al forno, ravanelli, olive taggiasche, mais, capperi e semi di zucca croccanti (Naturalmente priva di glutine)



SIGNORVINO CLUB

ISCRIVITI E RICEVI UNO SCONTO DEL 10% UTILIZZABILE SUL NOSTRO SITO E IN TUTTI I PUNTI VENDITA SIGNORVINO

SIGNORVINO

Tagliere SIGNORVINO

29€

• Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Piazza Peppino" • Mortadella Favola Gran Riserva "Palmieri" • Salame campagnolo "Peveri" • Petali di Bufala • Focaccia "Pinsa" • Mini grissini al mais
 → AGGIUNGI UN TAGLIERE DI FORMAGGI + € 4,90

Tagliere MAGNUM

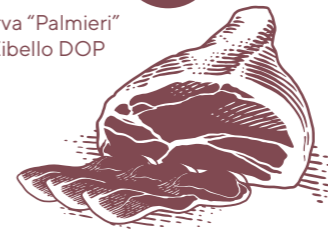
35€

• Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Piazza Peppino" • Mortadella Favola Gran Riserva "Palmieri" • Salame campagnolo "Peveri" • Coppa Piacentina DOP "Grossetti" • Petali di Bufala • Focaccia "Pinsa" • Mini grissini al mais
 → AGGIUNGI UN TAGLIERE DI FORMAGGI + € 4,90

Tagliere IMPERIALE

40€

• Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Piazza Peppino" • Mortadella Favola Gran Riserva "Palmieri" • Salame campagnolo "Peveri" • Coppa Piacentina DOP "Grossetti" • Culatello di Zibello DOP • Spalla cotta La Proibita "Capitelli" • Petali di Bufala • Focaccia "Pinsa" • Gnocco fritto • Mini grissini al mais
 → AGGIUNGI UN TAGLIERE DI FORMAGGI + € 4,90



LA CUCINA ITALIANA

QUANT'È BELLO MANGIARE IN CANTINA: PIATTI CHE VI PIACERÀ GUSTARE, ANCHE CON UN BUON CALICE DI VINO

SPAGHETTI POMODORO & BURRATA € 11,00

Spaghetti "Il Cappelli" Monograno Felicetti al pomodoro e Parmigiano Reggiano con burrata pugliese e basilico fresco
 ! DA GUSTARE CON ROSATO "ARDEA" + € 4,00

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA € 12,00

Mezze maniche "Il Cappelli" Monograno Felicetti con guanciale croccante marinato al pepe nero, uova e Pecorino Romano DOP
 ! DA GUSTARE CON ROMA ROSSO "CAPOMUNNI" + € 4,50

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO € 15,00

Spaghetti "Il Cappelli" Monograno Felicetti all'aglio, olio e peperoncino con tartare di gambero rosso e scorzetta di limone
 ! DA GUSTARE CON VERMENTINO DI SARDEGNA "SALDENYA" + € 5,00

RISOTTO ALL'AMARONE € 14,00

Riso Carnaroli all'Amarone della Valpolicella mantecato con Parmigiano Reggiano
 ! DA GUSTARE CON AMARONE "MASEGNE" + € 7,90

TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE € 12,00

Tagliatelle all'uovo "Pietro Massi" con ragù e Parmigiano Reggiano
 ! DA GUSTARE CON VALPOLICELLA SUP. RIPASSO "SFOJÀ" + € 5,00

TROFIE AL PESTO € 12,00

Trofie con pesto di basilico Genovese DOP, patate e fagiolini
 ! DA GUSTARE CON MALVASIA PUNTINATA "CORE" + € 4,00

I NOSTRI CONTORNI

• PATATE NOVELLE AL FORNO • VERDURE DI STAGIONE AL FORNO
 • INSALATA MISTA • VERDURE GRIGLIATE

5€

SERVIZIO E COPERTO € 3,00

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, frittelle di pane olive e peperoni, torta vegetariana, arrosticini, preparato carbonara, preparato aglio olio peperoncino, trofie, riso, salsa all'amarone, tartare di gambero rosso, ragù alla bolognese, parmigiana di melanzane, tagliata di manzo, cotoletta rustica, pollo, burger, tartare di manzo, pasta sfoglia, cheesecake, crema chantilly, crema tiramisù, crema di ricotta, cremino al fior di latte.

DA CONDIVIDERE

FRITTO SIGNORVINO (8pz) € 6,90
MAXI (16pz) € 9,90

Fiori di zucca in crosta di grano duro, le vere olive all'ascolana, arancini siciliani al ragù e frittelle di pane olive e peperoni

POLPETTE DI MANZO (5pz) € 7,90
MAXI (8pz) € 10,90

Polpette di manzo al sugo di pomodoro con focaccia "Pinsa"

ARROSTICINI (6pz) € 6,90
MAXI (10pz) € 9,90

Arrosticini tipici abruzzesi (Non contengono allergeni)

FOCACCIA DI "TOSSINI RECCO" € 5,90
 Focaccia ligure ripiena di stracchino fresco

TORTA VEGETARIANA € 7,90
 Torta salata ripiena di zucchine, spinaci e ricotta

FOCACCE ARTIGIANALI

PIZZETTA SAN MARZANO & BUFALA € 7,90

Focaccia rossa con pomodoro San Marzano, petali di Bufala filante e basilico fresco

FOCACCIA CRUDO & BUFALA € 9,90

Focaccia bianca con Prosciutto di Parma DOP 24 mesi e petali di Bufala filante

FOCACCIA "PROIBITA" € 9,90

Focaccia bianca con Spalla cotta La Proibita "Capitelli" e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

FOCACCIA MORTADELLA & BURRATA € 8,90

Focaccia bianca con Mortadella Favola Gran Riserva, burrata pugliese e granella di pistacchio

DOLCEZZE

DITE QUELLO CHE VOLETE, MA IO IL DOLCE LO PRENDO

TIRAMISÙ INTERO € 6,00 ASSAGGIO € 3,50
 Crema tiramisù con savoiardo, caffè e cacao

CHEESECAKE € 6,00 € 3,50
 Crema al formaggio e vaniglia su base croccante con salsa ai frutti di bosco

MINI CANNOLI SICILIANI € 6,00 € 4,00
 Tre mini cannoli siciliani con ricotta guarniti con granella di pistacchio e scaglie di cioccolato

GELATINI BON GIO (5pz) € 5,00

Morbidi gelatini al fior di latte ricoperti da cioccolato fondente

SBRISOLONA MANTOVANA € 6,00

Dolce con farina di mais, mandorle e crema Chantilly

MILLEFOGLIE CHANTILLY € 6,00

Dischetti di pasta sfoglia caramellata con crema Chantilly

SORBETTO AL CALICE € 5,00

Al limone, prosecco e rosmarino (Non contiene allergeni)

TAGLIERE DI DOLCI € 12,00

Mini cannoli siciliani, sbrisolona con crema Chantilly, tiramisù e cheesecake con salsa ai frutti di bosco

IL SIGNOR CAFFÈ € 3,00

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

CURED MEATS

PARMA HAM AND PINSIA BOARD €12.00 NORMAL €7.00 SMALL
 "Piazza Peppino" 24-month Parma ham PDO with "Pinsa" focaccia

"PROIBITA" & PINSIA BOARD €11.00 €6.00
 La Proibita "Capitelli" cooked shoulder with "Pinsa" focaccia

ROAST BEEF €15.00
 Roast beef with rocket and flakes of "Ambrosi" 24-month Parmigiano Reggiano PDO cheese

VEGETARIAN BOARD €14.00
 Savoury pie with a courgette, spinach and ricotta filling served with Apulian burrata cheese, fresh cherry tomatoes, Genovese PDO basil pesto and grilled vegetables

SMALL CHEESE BOARD €6.90
 "Ambrosi" 24-month Parmigiano Reggiano PDO cheese, Traditional Branzi cheese, "Gran Riserva Leonardi" sweet gorgonzola PDO and plum and Chianti DOCG preserve

→ **GNOCCO FRITTO BREAD** €3.90

→ **"PINSIA" FOCACCIA** €3.90

GNOCCO FRITTO BREAD

→ **WITH PROSCIUTTO & MOZZARELLA** €13.00

"Piazza Peppino" 24-month Parma ham PDO, buffalo mozzarella petals, gnocco fritto bread and cherry tomatoes

→ **WITH CULATELLO DI ZIBELLO** €16.00

Culatello di Zibello PDO cured ham served with gnocco fritto bread

→ **WITH "FAVOLA" MORTADELLA** €11.00

"Palmieri" Favola Gran Riserva mortadella (best mortadella in Italy according to the "Salumi d'Italia" guide) served with gnocco fritto bread

SALADS

FRESH AND CRISPY, FOR A LIGHT AND TASTY MEAL

CHICKEN SALAD €12.00
 Tender chicken breast, mixed-leaf salad, fresh cherry tomatoes, flakes of 24-month Parmigiano Reggiano PDO cheese, Taggiasca olives, crunchy Parmigiano Reggiano cheese wafers and honey mustard dressing

BLUEFIN TUNA SALAD €14.00
 Mediterranean bluefin tuna, mixed-leaf salad, fresh cherry tomatoes, green beans, sweet-and-sour red onion, crunchy pumpkin seeds and Gewürztraminer sauce (Lactose-free - Naturally gluten-free)

CAPRESE SALAD €10.00
 Apulia burrata cheese with fresh cherry tomatoes and Genovese PDO basil pesto

WARM OCTOPUS SALAD €14.00
 Octopus, mixed-leaf salad, potatoes, green beans, fresh cherry tomatoes and Taggiasca olives (Lactose-free - Naturally gluten-free)

VEGETARIAN SALAD €11.00
 Mixed-leaf salad, Buffalo mozzarella petals, carrots, roasted courgette, radishes, Taggiasca olives, corn, capers and crunchy pumpkin seeds (Naturally gluten-free)



SIGNORVINO CLUB

SIGN UP AND RECEIVE A 10% DISCOUNT TO BE USED ON OUR WEBSITE AND AT ALL SIGNORVINO STORES

SIGNORVINO

SIGNORVINO Board

29€

• "Piazza Peppino" 24-month Parma ham PDO • "Palmieri" Favola Gran Riserva mortadella
 • "Peveri" country-style salami • Buffalo mozzarella petals • "Pinsa" focaccia • Mini cornflour breadsticks

→ ADD A CHEESE BOARD + €4.90

MAGNUM Board

35€

• "Piazza Peppino" 24-month Parma ham PDO • "Palmieri" Favola Gran Riserva mortadella
 • "Peveri" country-style salami • "Grossetti" Coppa Piacentina PDO cold cured cut • Buffalo mozzarella petals
 • "Pinsa" Focaccia bread • Mini cornflour breadsticks

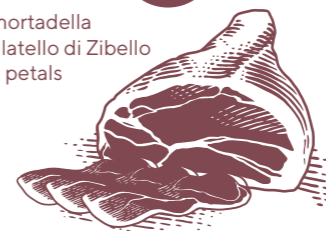
→ ADD A CHEESE BOARD + €4.90

IMPERIALE Board

40€

• "Piazza Peppino" 24-month Parma ham PDO • "Palmieri" Favola Gran Riserva mortadella
 • "Peveri" country-style salami • "Grossetti" Coppa Piacentina PDO cold cured cut • Culatello di Zibello PDO cured ham • La Proibita "Capitelli" cooked shoulder • Buffalo mozzarella petals
 • "Pinsa" Focaccia • Gnocco fritto bread • Mini cornflour breadsticks

→ ADD A CHEESE BOARD + €4.90



ITALIAN SPECIALITIES

IT'S LOVELY TO GRAB A BITE TO EAT IN A WINERY. DISHES YOU CAN ENJOY WITH A GOOD GLASS OF WINE.

TOMATO & BURRATA CHEESE SPAGHETTI ... €11.00

"Il Cappelli" Monograno Felicetti spaghetti with tomato sauce and Parmigiano Reggiano cheese with Apulian burrata cheese and fresh basil

! PAIR WITH ROSATO "ARDEA" + €4.00

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA €12.00

"Il Cappelli" Monograno Felicetti Mezze Maniche pasta with crispy pork jowl marinated in black pepper, eggs and Pecorino Romano PDO cheese

! PAIR WITH ROMA ROSSO "CAPOMUNNI" + €4.50

GARLIC, OLIVE OIL AND CHILLI SPAGHETTI WITH RED PRAWN TARTARE €15.00

"Il Cappelli" Monograno Felicetti spaghetti with garlic, olive oil and chilli sauce with red prawn tartare and lemon zest

! PAIR WITH VERMENTINO DI SARDEGNA "SALDENYA" + €5.00

RISOTTO ALL'AMARONE €14.00

Creamy Carnaroli rice cooked with Amarone della Valpolicella red wine with Parmigiano Reggiano cheese

! PAIR WITH AMARONE "MASEGNE" + €7.90

TAGLIATELLE WITH BOLOGNESE SAUCE €12.00

"Pietro Massi" egg tagliatelle pasta with ragout sauce and Parmigiano Reggiano cheese

! PAIR WITH VALPOLICELLA SUP. RIPASSO "SFOJÀ" + €5.00

TROFIE PASTA WITH PESTO SAUCE €12.00

Trofie pasta with Genovese PDO basil pesto, potatoes and green beans

! PAIR WITH MALVASIA PUNTINATA "CORE" + €4.00

BEEF TARTARE €16.00

Beef tartare, crunchy Parmigiano Reggiano cheese wafers, sweet-and-sour red onion, Taggiasca olives, capers, flakes of 24-month Parmigiano Reggiano PDO cheese and honey mustard dressing

! PAIR WITH "ZESTO" PRIMITIVO DI MANDURIA + €5.00

SLICED FASSONA BEEF €19.00

Sliced Fassona beef from Piedmont served with grilled vegetables

! PAIR WITH "VENTO DI TERRA" NEBBIOLO + €5.00

SLICED CHICKEN €14.00

Sliced chicken breast with oven roasted seasonal vegetables and Gewürztraminer mayo

! PAIR WITH CARTIZZE VALDOBBIADENE PROSECCO + €5.90

RUSTIC CUTLET €15.00

Pork cutlet breaded with crushed breadsticks and lemon zest served with oven-roasted potatoes and Gewürztraminer mayo

! PAIR WITH "RICCIOLINA" FRANCIACORTA SATÈN + €7.50

AUBERGINE PARMIGIANA €12.00

Oven-and baked aubergines with a tomato, basil and mozzarella sauce

! PAIR WITH "VIGNÉR" PROSECCO BRUT ROSÉ + €4.50

SIGNOR BURGER €16.00

Lambrusco-flavoured bread, 100% beef burger with Fontina PDO cheese, honey-mustard and sweet-and-sour red onion served with oven-roasted potatoes

! PAIR WITH "STEIL" PINOT NERO + €5.50

OUR SIDES

• OVEN-ROASTED POTATOES • ROASTED SEASONAL VEGETABLES
 • MIXED SALAD • GRILLED VEGETABLES

5€

SERVICE AND COVER CHARGE € 3.00

In accordance with Reg. Reg. 1169/11 visit our website www.signorvino.com to view allergens contained in our dishes, under "Menu Allergens".
 The following products may be stored at a temperature of -18°C: breads and focaccias, courgette flowers, Ascolana olives, Sicilian arancini, bread with olives and peppers, vegetarian savoury pie, meat skewers, carbonara sauce, garlic-oil-pepper sauce, trofie pasta, rice, amarone sauce, red prawn tartare, ragout, aubergine parmigiana, sliced beef, rustic cutlet, chicken, burgers, beef tartare, puff pastry, cheesecake, Chantilly cream, tiramisu cream, ricotta cream, "fior di latte" milk cream cremino.

TO SHARE

SIGNORVINO FRIED SELECTION (8pcs) €6.90
MAXI (16pcs) €9.90
 Courgette flowers in a durum wheat crust, original stuffed Ascolana olives, Sicilian arancini filled with ragout, and bread, olive and capsicum fritters

MEATBALLS (5pcs) €7.90
MAXI (8pcs) €10.90
 Beef meatballs in a tomato sauce served with "Pinsa" focaccia

ARROSTICINI (6pcs) €6.90
MAXI (10pcs) €9.90
 Meat skewers traditional to Abruzzo (Allergen-free)

"TOSSINI RECCO" FOCACCIA €5.90
 Ligurian focaccia with a fresh stracchino cheese filling

VEGETARIAN SAVOURY PIE €7.90
 Savoury pie with a courgette, spinach and ricotta filling

HOMEMADE FOCACCIAS

SAN MARZANO & BUFALA PIZZETTA €7.90

Red focaccia with San Marzano tomatoes, melted buffalo mozzarella petals and fresh basil

CRUDO & BUFALA FOCACCIA €9.90

White focaccia with 24-month Parma ham PDO and melted buffalo mozzarella petals

"PROIBITA" FOCACCIA €9.90

White focaccia with La Proibita "Capitelli" cooked shoulder and flakes of 24-month Parmigiano Reggiano PDO cheese

MORTADELLA & BURRATA FOCACCIA €8.90

White focaccia with Favola Gran Riserva mortadella, Apulian burrata cheese and chopped pistachios

DESSERTS

SAY WHAT YOU WANT. I'M GETTING DESSERT.

TIRAMISÙ FULL TASTE
 €6.00 €3.50
 Tiramisù pudding with sponge fingers, coffee and cocoa

CHEESECAKE €6.00 €3.50
 Vanilla cream cheese on a crunchy base with wild berry sauce

MINI SICILIAN CANNOLIS €6.00 €4.00
 Three mini Sicilian cannolis with ricotta cheese, garnished with chopped pistachios and chocolate shavings

BON GIO ICE-CREAM (5pcs) €5.00
 "Fior di latte" milk ice-cream covered in dark chocolate

MANTOVAN SBRISOLONA CAKE €6.00
 Pastry made with corn flour, almonds and Chantilly cream

CHANTILLY MILLEFOGLIE CAKE €6.00
 Caramelised puff pastry circles with Chantilly cream

LEMON SORBET SERVED IN A GLASS €5.00
 With lemon, prosecco and rosemary (Allergen-free)

DESSERT BOARD €12.00
 Mini Sicilian cannolis, sbrisolona cake with Chantilly cream, chocolate "salami" and cheesecake with wild berry sauce

SIGNORVINO COFFEE €3.00

Espresso coffee accompanied by "fior di latte" milk ice-cream covered in dark chocolate