

SALUMERIA

TAGLIERE PROSCIUTTO & PINSA € 12,00

TAGLIERINO PROSCIUTTO & PINSA € 7,00

A scelta tra Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Piazza Peppino" o Prosciutto Cotto San Giovanni "Capitelli" (miglior prosciutto cotto d'Italia*) con focaccia "Pinsa" lievito madre

CRUDO, BUFALA & GNOCCO FRITTO € 13,00

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

CULATELLO & GNOCCO FRITTO € 16,00

Culatello di Zibello DOP servito con gnocco fritto

MORTADELLA & GNOCCO FRITTO € 10,00

Mortadella Favola Gran Riserva "Palmieri" (miglior mortadella d'Italia*) servita con gnocco fritto

TAGLIERE VEGETARIANO € 12,00

Torta salata ripiena di zucchine, spinaci e ricotta servita con Grana Padano Riserva oltre 20 mesi e verdure grigliate

TAGLIERINO DI FORMAGGI € 6,90

Grana Padano Riserva oltre 20 mesi "Ambrosi", Formaggio tipico di Branzi, Gorgonzola piccante DOP "Olioli" e confettura di prugne e Chianti DOCG

AGGIUNGI ai tuoi PIATTI

- Focaccia genovese € 2,90
- Focaccia "Pinsa" € 3,90
- Gnocco Fritto € 3,90

INSALATE

FRESCHES E CROCCANTI, PER RESTARE LEGGERI CON GUSTO

INSALATA DI POLLO € 12,00

Tenero petto di pollo, misticanza, carote, pomodorini freschi, scaglie di Grana Padano Riserva oltre 20 mesi, crostini di pane e salsa di senape al miele

INSALATA TIEPIDA DI POLPO € 14,00

Polpo, misticanza, patate novelle al forno, pomodorini freschi, cipolla rossa agrodolce e olive taggiasche (Non contiene lattosio - Naturalmente priva di glutine)

INSALATA DI TONNO ROSSO € 14,00

Tonno rosso del mediterraneo "Drago", misticanza, pomodorini freschi, capperi, olive taggiasche, cipolla rossa agrodolce e semi di zucca croccanti (Non contiene lattosio - Naturalmente priva di glutine)

INSALATA VEGETARIANA € 10,00

Misticanza, petali di Bufala, zucchine e melanzane alla griglia, carote, olive taggiasche, mais e semi di zucca croccanti (Naturalmente priva di glutine)

SERVIZIO E COPERTO € 3,00

* Secondo la Guida "Salumi d'Italia" de L'Espresso

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, riso, salsa all'amarone, tartare di gambero rosso, ragù alla bolognese, tagliata di manzo, cotoletta rustica, pollo, burger, tartare di manzo, pasta sfoglia, crema chantilly, crema tiramisù, crema di ricotta, crema al formaggio e vaniglia.



AIUTACI A MIGLIORARE

RACCONTACI LA TUA ESPERIENZA NEL NOSTRO RISTORANTE. COMPLETA IL QUESTIONARIO E RICEVI UN REGALO!



SIGNORVINO



Tagliere SIGNORVINO

28€

• Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Piazza Peppino" • Mortadella Favola Gran Riserva "Palmieri" • Salame campagnolo "Peveri" • Petali di Bufala • Focaccia genovese • 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 genovese • Focaccia "Pinsa" • Mini grissini al mais

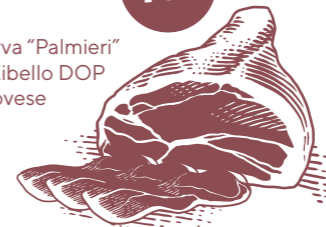
→ AGGIUNGI UN TAGLIERE DI FORMAGGI + € 4,90

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 • Prosciutto Cotto San Giovanni "Capitelli" • Petali di Bufala • Focaccia genovese • Focaccia "Pinsa" • Gnocco fritto • Mini grissini al mais

→ AGGIUNGI UN TAGLIERE DI FORMAGGI + € 4,90



CUCINA ITALIANA

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

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA € 12,00

Mezze maniche di grano duro "Il Cappelli" Monograno Felicetti con guanciale croccante marinato al pepe nero, uova e Pecorino romano DOP

! DA GUSTARE CON LAZIO CESANESE "TERA DE LEONE" + € 4,50

SPAGHETTI POMODORO & STRACCIATELLA € 11,00

Spaghetti di grano duro "Il Cappelli" Monograno Felicetti al pomodoro e Grana Padano con stracciatella pugliese e basilico fresco

! DA GUSTARE CON ROSATO "ARDEA" + € 4,00

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

Spaghetti di grano duro "Il Cappelli" Monograno Felicetti all'aglio, olio e peperoncino con tartare di gambero rosso e scorzetta di limone

! DA GUSTARE CON CHAMPAGNE BRUT BLANC DE NOIRS + € 9,90

TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE € 12,00

Tagliatelle all'uovo "Pietro Massi" con ragù e Grana Padano

! DA GUSTARE CON VALPOLICELLA SUP. RIPASSO "SFOJÀ" + € 5,00

TARTARE DI MANZO € 16,00

Tartare di manzo, cialde croccanti di Parmigiano Reggiano, cipolla rossa agrodolce, olive taggiasche, capperi, scaglie di Grana Padano Riserva oltre 20 mesi e salsa di senape al miele

! DA GUSTARE CON PRIMITIVO DI MANDURIA "ZESTO" + € 5,00

TAGLIATA DI MANZO € 19,00

Tagliata di Fassona piemontese servita con verdure di stagione al forno

! DA GUSTARE CON NEBBIOLO "VENTO DI TERRA" + € 5,00

COTOLETTA RUSTICA € 15,00

Cotoletta di maiale con panatura di grissini e scorzetta di limone, servita con patate novelle al forno e mayo al Gewürztraminer

! DA GUSTARE CON FRANCIACORTA SATÈN "RICCIOLINA" + € 7,50

TAGLIATA DI POLLO € 14,00

Tagliata di petto di pollo con misticanza, carote, pomodorini freschi e mayo al Gewürztraminer

! DA GUSTARE CON VALDOBBIADENE PROSECCO DI CARTIZZE + € 5,90

I più amati

TORTELLI AL BASILICO € 12,00

Tortelli di pasta fresca all'uovo fatti a mano ripieni di basilico e pinoli, serviti con burro e Grana Padano

! DA GUSTARE CON VERMENTINO DI GALLURA "KINTARI" + € 5,00

RISOTTO ALL'AMARONE € 14,00

Riso Carnaroli all'Amarone della Valpolicella mantecato con burro e Grana Padano

! DA GUSTARE CON AMARONE "MASEGNE" + € 7,90

SIGNOR BURGER € 16,00

Pane al Lambrusco, burger 100% manzo, Fontina DOP, senape al miele e cipolla rossa agrodolce, servito con patate novelle al forno

! DA GUSTARE CON PINOT NERO "STEIL" + € 5,50

ROAST BEEF DI MANZO € 14,00

Roast Beef di manzo con rucola e scaglie di Grana Padano Riserva oltre 20 mesi

! DA GUSTARE CON NEBBIOLO "VENTO DI TERRA" + € 5,00

I NOSTRI CONTORNI

• PATATE NOVELLE AL FORNO
• INSALATA MISTA

• VERDURE DI STAGIONE AL FORNO
• VERDURE GRIGLIATE

5€

DA CONDIVIDERE

FRITTO SIGNORVINO € 6,90

FRITTO SIGNORVINO MAXI € 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 € 6,90

Polpette di manzo al sugo di pomodoro con focaccia genovese

ARROSTICINI € 6,90

Arrosticini tipici abruzzesi (Non contengono allergeni)

FOCACCIA DI "TOSSINI RECCO" € 5,90

Focaccia ligure ripiena di stracchino fresco

TORTA VEGETARIANA € 5,90

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 MORTADELLA & STRACCIATELLA € 8,90

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

FOCACCIA CRUDO & BUFALA € 9,90

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

DOLCEZZE

DITE QUELLO CHE VOLETE, MA IO IL DOLCE LO PRENDO

Intero Assaggio

TIRAMISÙ € 6,00 € 3,00

Crema tiramisù con savoiardo, caffè e cacao

CHEESECAKE € 6,00 € 3,00

Crema al formaggio e vaniglia su base croccante con salsa ai frutti di bosco

MILLEFOGLIE CHANTILLY € 6,00

Dischetti di pasta sfoglia caramellata con crema Chantilly

SBRISOLONA € 6,00

Dolce tipico mantovano con farina di mais, mandorle e crema di mascarpone

SALAME AL CIOCCOLATO € 5,00

Con nocciole IGP del Piemonte

MINI CANNOLI SICILIANI € 6,00

Tre mini cannoli siciliani con ricotta guarniti con granella di pistacchio e scaglie di cioccolato

SORBETTO AL CALICE € 5,00

Al limone, prosecco e rosmarino (Non contiene allergeni)

TRIS DI ASSAGGI € 9,00

Tiramisù, cheesecake e sbrisolona



SIGNORVINO CLUB

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