

LA SALUMERIA

TAGLIERE CRUDO & PINSA €13

→ **MINI TAGLIERE** €7

Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Piazza Peppino" con focaccia pinsa

TAGLIERE "PROIBITA" & PINSA €12

→ **MINI TAGLIERE** €6

Spalla cotta La Proibita "Capitelli" con focaccia pinsa

TAGLIERE VEGETARIANO €14

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

TAGLIERE DI FORMAGGI €8,9

Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, 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 → **CON CRUDO & STRACCIATELLA** €13

Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Piazza Peppino", stracciatella pugliese, gnocco fritto e pomodorini

→ **CON CULATELLO DI ZIBELLO** €16

Culatello di Zibello DOP servito con gnocco fritto

→ **CON MORTADELLA "FAVOLA"** €12

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

→ **GNOCCO FRITTO** €4,9

→ **FOCACCIA PINSA** €4,9

TAGLIERE SIGNORVINO €29

- Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Piazza Peppino"
 - Mortadella Favola Gran Riserva "Palmieri"
 - Salame campagnolo "Peveri"
 - Stracciatella pugliese
 - Focaccia pinsa • Mini grissini al mais
- **AGGIUNGI UN TAGLIERE DI FORMAGGI + €6,9**

TAGLIERE MAGNUM €35

- Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Piazza Peppino"
 - Mortadella Favola Gran Riserva "Palmieri"
 - Salame campagnolo "Peveri"
 - Coppa piacentina DOP "Grossetti"
 - Spalla cotta La Proibita "Capitelli"
 - Stracciatella pugliese
 - Focaccia pinsa • Mini grissini al mais
- **AGGIUNGI UN TAGLIERE DI FORMAGGI + €6,9**

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"
 - Stracciatella pugliese
 - Focaccia pinsa • Gnocco fritto • Mini grissini al mais
- **AGGIUNGI UN TAGLIERE DI FORMAGGI + €6,9**

SIGNORVINO



LA CUCINA italiana



SPAGHETTI POMODORO E STRACCIATELLA €12

Spaghetti "Il Cappelli Monograno Felicetti" al pomodoro e Parmigiano Reggiano con stracciatella pugliese e basilico fresco

LASAGNA ALLA BOLOGNESE €12

Sfoglie verdi di pasta fresca all'uovo con ragù alla bolognese

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA €13

Mezze maniche "Il Cappelli Monograno Felicetti" con guanciale croccante marinato al pepe nero, uova e pecorino romano DOP

ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA €12

Orecchiette con cime di rapa, alici, peperoncino e taralli sbriciolati

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO €12

→ **CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO** +€4

Spaghetti "Il Cappelli Monograno Felicetti" aglio, olio e peperoncino, in aggiunta con tartare di gambero rosso e scorzetta di limone

SPAGHETTI CACIO E PEPE €13

→ **CON SCAGLIE DI TARTUFO NERO** +€4

Spaghetti "Il Cappelli Monograno Felicetti" cacio e pepe, in aggiunta con scaglie di tartufo nero

RISOTTO ALL'AMARONE €16

Riso Carnaroli all'Amarone della Valpolicella con salsa al Parmigiano Reggiano

TARTARE DI MANZO €16

Tartare di manzo, cialde croccanti di Parmigiano Reggiano, cipolla rossa agrodolce, olive taggiasche, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e senape al miele

TAGLIATA DI POLLO €14

Tagliata di petto di pollo con zucchine e melanzane grigliate, servita con maionese al Gewürztraminer

ROAST BEEF DI MANZO €15

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

COTOLETTA RUSTICA €15

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

L'ORTO DI SIGNORVINO €12

Hummus di piselli, melanzane, zucchine, carote e carciofi al forno, semi di zucca croccanti e salsa al Parmigiano Reggiano

SIGNOR BURGER €16

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

TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE €19

Tagliata di manzo con verdure di stagione al forno

AGGIUNGI I NOSTRI CONTORNI SPECIALI:

→ **PATATE NOVELLE AL FORNO** €5

→ **PATATINE FRITTE** €5

→ **VERDURE DI STAGIONE AL FORNO** €5

→ **INSALATA MISTA** €5

→ **CARCIOFI IN PADELLA** €5

→ **ZUCCHINE E MELANZANE GRIGLIATE** €5

LE INSALATE

LA SIGNOR POLPO €14

Polpo, totano, pomodorini, misticanza, cipolla rossa agrodolce e olive taggiasche (Non contiene lattosio - Naturalmente priva di glutine)

INSALATA DI TONNO €14

Tonno sott'olio, misticanza, carciofi spadellati, finocchi e olive taggiasche

INSALATA DI POLLO €12

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

INSALATA VEGETARIANA €11

Riso nero, hummus di piselli, pomodorini, caprino in crosta di pistacchio "Cora", cipolla rossa agrodolce, carote, mais e semi di zucca croccanti

LE FOCACCE

PIZZETTA POMODORO & BUFALA €7,9

Focaccia rossa con pomodoro, petali di bufala filante e basilico fresco

FOCACCIA CRUDO & BUFALA €9,9

Focaccia bianca con prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Piazza Peppino" e petali di bufala filante

FOCACCIA & TARTUFO €14,9

Focaccia bianca con Asiago DOP, petali di bufala filante e scaglie di tartufo nero

FOCACCIA MORTADELLA & STRACCIATELLA €9,9

Focaccia bianca con mortadella Favola Gran Riserva, stracciatella pugliese e granella di pistacchio

SERVIZIO E COPERTO €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, frittelle di pane olive e peperoni, torta vegetariana, arrosticini, patatine fritte, preparato carbonara, preparato cacio e pepe, preparato aglio olio e peperoncino, preparato cime di rapa, riso, lasagna alla bolognese, salsa all'amarone, tagliata di fassona, cotoletta rustica, pollo, burger, tartare di manzo, tartare di gambero rosso, hummus di piselli, mix di polpo e totano, salsa al parmigiano reggiano, cheesecake, crema mascarpone, tiramisù, tortino di cioccolato, crema di ricotta, cremino al fior di latte.

DA CONDIVIDERE

FRITTO SIGNORVINO (8pz) €6,9

→ **MAXI (16pz)** €9,9

Fiori di zucca, olive all'ascolana, arancini alla siciliana al ragù e frittelle di pane olive e peperoni

PATATINE FRITTE CON SALSE €5,9

Patate fritte con maionese al Gewürztraminer e ketchup 100% pomodori italiani

POLPETTE DI MANZO (5pz) €7,9

→ **MAXI (8pz)** €10,9

Polpette di manzo al sugo di pomodoro con focaccia

ARROSTICINI (6pz) €7,9

→ **MAXI (10pz)** €10,9

Arrosticini tipici abruzzesi (Non contengono allergeni)

FOCACCIA DI "TOSSINI RECCO" €6,9

Focaccia ligure ripiena di stracchino fresco

TORTA VEGETARIANA €7,9

Torta salata ripiena di zucchine, spinaci e ricotta

DOLCEZZE

TIRAMISÙ* €6

→ **MEZZA PORZIONE** €3,5

* Disponibile anche in versione senza glutine

SBRISOLONA & CREMA MASCARPONE €6

→ **MEZZA PORZIONE** €3,5

MINI CANNOLI SICILIANI €6

→ **MEZZA PORZIONE** €4

GELATINO BON GIO €1,5

→ **COMBO (5pz)** €5

TORTINO DI CIOCCOLATO CON CUORE FONDENTE & CREMA MASCARPONE €6

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO €6

SORBETTO PROSECCO & LIMONE €5

TAGLIERE DI DOLCI €12

Mini cannoli siciliani, sbrisolona con crema mascarpone, tiramisù e gelatini "Bon Gio"

IL SIGNOR CAFFÈ €3

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



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

CURED MEATS

TAGLIERE CRUDO & PINSA €13
 → **MINI TAGLIERE** €7
 "Piazza Peppino" 24-month Parma ham PDO with "Pinsa" focaccia

TAGLIERE "PROIBITA" & PINSA €12
 → **MINI TAGLIERE** €6
 La Proibita "Capitelli" cooked shoulder with "Pinsa" focaccia

TAGLIERE VEGETARIANO €14
 Savoury pie with courgette, spinach and ricotta filling served with "Cora" pistachio crusted goat cheese, pea hummus and oven roasted seasonal vegetables

TAGLIERE DI FORMAGGI €8,9
 24-month Parmigiano Reggiano, "Latterie Vicentine" Asiago di Vacca Bruna PDO, "Cora" pistachio crusted goat cheese, "Gran Riserva Leonardi" sweet gorgonzola PDO and plum and Chianti DOCG jam

GNOCO FRITTO → **CON CRUDO & STRACCIATELLA** €13
 "Piazza Peppino" 24-month Parma ham PDO, Apulian stracciatella cheese, gnocco fritto bread and cherry tomatoes
 → **CON CULATELLO DI ZIBELLO** €16
 Culatello di Zibello PDO with gnocco fritto bread
 → **CON MORTADELLA "FAVOLA"** €12
 "Palmieri" Favola Gran Riserva mortadella with gnocco fritto bread

→ **GNOCO FRITTO BREAD** €4,9
 → **"PINSA" FOCACCIA** €4,9

TAGLIERE SIGNORVINO €29

- 24-month Parma ham PDO
 - Favola Gran Riserva mortadella
 - Country-style salami
 - Apulian stracciatella cheese
 - "Pinsa" focaccia • Mini cornflour breadsticks
- **ADD A CHEESE BOARD + €6,9**

TAGLIERE MAGNUM €35

- 24-month Parma ham PDO
 - Favola Gran Riserva mortadella
 - Country-style salami
 - Coppa piacentina PDO
 - La Proibita cooked shoulder
 - Apulian stracciatella cheese
 - "Pinsa" focaccia • Mini cornflour breadsticks
- **ADD A CHEESE BOARD + €6,9**

TAGLIERE IMPERIALE €40

- 24-month Parma ham PDO
 - Favola Gran Riserva mortadella
 - Country-style salami
 - Coppa piacentina PDO
 - Culatello di Zibello PDO cured ham
 - La Proibita cooked shoulder
 - Apulian stracciatella cheese • "Pinsa" focaccia
 - Gnocco fritto • Mini cornflour breadsticks
- **ADD A CHEESE BOARD + €6,9**

SIGNORVINO



ITALIAN SPECIALITIES



SPAGHETTI POMODORO E STRACCIATELLA €12
 "Il Cappelli" spaghetti with tomato sauce and Parmigiano Reggiano cheese with apulian stracciatella cheese and fresh basil

LASAGNA ALLA BOLOGNESE €12
 Handmade fresh egg lasagna with bolognese meat sauce

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA €13
 "Il Cappelli" mezze maniche pasta with crispy pork jowl marinated in black pepper, eggs and Pecorino Romano PDO cheese

ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA €12
 Orecchiette with turnip tops, anchovies, chilli and crumbled taralli

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO €12
 → **CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO** +€4
 "Il Cappelli" spaghetti with garlic, olive oil and chilli sauce, in addition with red prawn tartare and lemon zest

SPAGHETTI CACIO E PEPE €13
 → **CON SCAGLIE DI TARTUFO NERO** +€4
 "Il Cappelli" spaghetti with cacio cheese and black pepper sauce, in addition with flakes of black truffle

RISOTTO ALL'AMARONE €16
 Carnaroli rice with Amarone della Valpolicella served with Parmigiano Reggiano cheese sauce

TARTARE DI MANZO €16
 Beef tartare, crunchy Parmigiano Reggiano cheese wafers, sweet-and-sour red onion, taggiasca olives, flakes of 24-month Parmigiano Reggiano PDO cheese and honey mustard

TAGLIATA DI POLLO €14
 Sliced chicken breast with grilled zucchini and eggplant, served with Gewürztraminer mayo

ROAST BEEF DI MANZO €15
 Roast beef with rocket and flakes of 24-month Parmigiano Reggiano PDO cheese

COTOLETTA RUSTICA €15
 Pork cutlet breaded with crushed breadsticks and lemon zest served with oven roasted potatoes and Gewürztraminer mayo

L'ORTO DI SIGNORVINO €12
 Pea hummus, oven roasted seasonal vegetables, crunchy pumpkin seeds and Parmigiano Reggiano cheese sauce

SIGNOR BURGER €16
 Lambrusco-flavoured bread, 100% beef burger with Asiago PDO cheese, honey mustard and sweet-and-sour red onion served with oven roasted potatoes

TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE €19
 Sliced Fassona beef served with oven roasted seasonal vegetables

ADD OUR SPECIAL SIDE DISHES:

→ **OVEN ROASTED POTATOES** €5
 → **FRIED POTATOES** €5
 → **OVEN ROASTED SEASONAL VEGETABLES** €5

→ **MIXED SALAD** €5
 → **PAN-FRIED ARTICHOKES** €5
 → **GRILLED ZUCCHINI AND EGGPLANT** €5

SALADS

LA SIGNOR POLPO €14
 Octopus, squid, mixed-leaf salad, cherry tomatoes, sweet-and-sour red onion and Taggiasca olives (Lactose-free - Naturally gluten-free)

INSALATA DI TONNO €14
 Tuna, mixed-leaf salad, pan-fried artichokes, fennel and Taggiasca olives

INSALATA DI POLLO €12
 Tender chicken breast, mixed-leaf salad, carrots, cherry tomatoes, flakes of 24-month Parmigiano Reggiano PDO cheese, taggiasca olives, crunchy Parmigiano Reggiano cheese wafers and honey mustard

INSALATA VEGETARIANA €11
 Black rice, pea hummus, cherry tomatoes, "Cora" pistachio crusted goat cheese, sweet-and-sour red onion, carrots, corn and crunchy pumpkin seeds

OUR FOCACCIAS

PIZZETTA POMODORO & BUFALA €7,9
 Red focaccia with tomato, melted buffalo mozzarella petals and fresh basil

FOCACCIA CRUDO & BUFALA €9,9
 White focaccia with "Piazza Peppino" 24-month Parma ham PDO and melted buffalo mozzarella petals

FOCACCIA & TARTUFO €14,9
 White focaccia with Asiago PDO cheese, melted buffalo mozzarella petals and flakes of black truffle

FOCACCIA MORTADELLA & STRACCIATELLA €9,9
 White focaccia with "Palmieri" Favola Gran Riserva mortadella, Apulian stracciatella cheese and chopped pistachios

TO SHARE

FRITTO SIGNORVINO (8 pcs) €6,9
 → **MAXI (16 pcs)** €9,9
 Courgette flowers, Ascolana olives, Sicilian arancini filled with ragout, and bread, olive and capsicum fritters

PATATINE FRITTE €5,9
 Fried potatoes with Gewürztraminer mayo and ketchup with 100% Italian tomatoes

POLPETTE DI MANZO (5 pcs) €7,9
 → **MAXI (8 pcs)** €10,9
 Beef meatballs in a tomato sauce served with focaccia

ARROSTICINI (6 pcs) €7,9
 → **MAXI (10 pcs)** €10,9
 Meat skewers traditional to Abruzzo (Allergen-free)

FOCACCIA DI "TOSSINI RECCO" €6,9
 Ligurian focaccia with a fresh stracchino cheese filling

TORTA VEGETARIANA €7,9
 Savoury pie with courgette, spinach and ricotta filling

DESSERTS

TIRAMISÙ* €6
 → **HALF PORZIONE** €3,5
 * Also available in gluten-free version

SBRISOLONA & MASCARPONE CREAM €6
 → **HALF PORZIONE** €3,5

MINI SICILIAN CANNOLIS €6
 → **HALF PORZIONE** €4

BON GIO ICE CREAM €1,5
 → **COMBO (5 pcs)** €5

CHOCOLATE LAVA CAKE & MASCARPONE CREAM €6

CHEESECAKE WITH WILD BERRY SAUCE €6

SORBETTO PROSECCO & LIMONE €5

TAGLIERE DI DOLCI €12
 Mini Sicilian cannolis, Sbrisolona with mascarpone cream, Tiramisù and "Bon Gio" ice cream

IL SIGNOR CAFFÈ €3

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



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 AND COVER CHARGE €3

Pursuant to 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 conserved at a temperature of -18°C: breads and focaccias, courgette flowers, ascolana olives, sicilian arancini, bread olive and capsicum fritters, vegetarian savoury pie, arrosticini, fried potatoes, carbonara sauce, cacio e pepe sauce, garlic oil and chilli sauce, turnip tops sauce, rice, lasagne alla bolognese, amarone sauce, beef fillet, rustic cutlet, chicken, burger, beef tartare, pea hummus, octopus and squid, parmigiano reggiano cheese sauce, cheesecake, mascarpone cream, tiramisù, chocolate lava cake, ricotta cream, bon gio ice cream.