

# SIGNORVINO

## CANTINA CON CUCINA

*Benvvenuti nella nostra cantina con cucina*

Siamo specializzati in vini 100% italiani con più di 1500 etichette e la nostra cucina ripercorre territorialità e tradizione con un'accurata selezione delle materie prime.

I negozi Signorvino sono presenti nelle principali città italiane e sono il punto di riferimento per tutti coloro che vogliono vivere una Wine Experience intensa e suggestiva.

**TUTTE LE BOTTIGLIE ACQUISTATE IN NEGOZIO  
NON SUBISCONO RICARICO SE SCEGLI  
DI CONSUMARLE AL TAVOLO**



*Consegna gratuita  
in tutta Italia!*

**PORTIAMO IL VINO DIRETTAMENTE A CASA TUA**  
Per maggiori informazioni e vincoli chiedi al nostro Staff



## I NOSTRI SFIZI

### POLPETTE DI MANZO € 5,9

Polpette 100% manzo fatte a mano al sugo di pomodoro e crostini di pane

### FRITTO SIGNORVINO € 5,9

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

### ARROSTICINI € 5,9

Arrosticini tipici abruzzesi (Non contengono allergeni)

### FRITTURA DI ALICI € 5,9

Frittura di alici con mayo al Gewürztraminer

### FOCACCIA AL FORMAGGIO DI "TOSSINI RECCO" € 5,9

Focaccia Ligure ripiena di stracchino fresco

### LA BUFALA € 6,9

Mozzarella di Bufala Campana DOP con pomodorini confit gialli e rossi

### LA BURRATA € 5,9

Burrata pugliese con pomodorini confit gialli e rossi

### TORTA VEGETARIANA € 4,9

Torta salata ripiena di zucchine trombetta e riso

## TAGLIERI

### PER INIZIARE

- Taglierino di Prosciutto Cotto San Giovanni "Capitelli" € 6
  - Taglierino di Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Leoncini" € 7
- ACCOMPAGNATI DA FOCACCIA "Pinsa" LIEVITO MADRE

### BURRATA, COTTO "SAN GIOVANNI" E VERDURE DI STAGIONE € 12

Burrata, Prosciutto Cotto San Giovanni "Capitelli" e verdure di stagione

### BUFALA, CRUDO E POMODORINI CONFIT € 12

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Prosciutto di Parma DOP 24 mesi e pomodorini confit gialli e rossi

### TAGLIERE VEGETARIANO € 10

Torta salata ripiena di zucchine trombetta e riso, Caprino in crosta di pistacchi, patate al forno, verdure di stagione e focaccia genovese

### CUOR DI PROSCIUTTO, PARMIGIANO E VERDURE DI STAGIONE € 12

Cuor di Prosciutto Crudo, Culaccina® "Salumificio Rossi", Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e verdure di stagione

*Completa i tuoi taglieri  
con i lievitati speciali*

- FOCACCIA "Pinsa" € 3,9
- FOCACCIA GENOVESE € 2,9

## INSALATE

### INSALATA DI POLLO € 10

Tenero pollo al forno, misticanza, carote, pomodorini confit, Parmigiano Reggiano DOP, crostini di pane e salsa di senape al miele (Non contiene lattosio)

### SIGNOR TONNO € 16

Ventresca di tonno sott'olio "Callipo", capperi, misticanza, olive taggiasche, cipolla rossa agrodolce, finocchi e semi di girasole (Non contiene lattosio - Naturalmente priva di glutine)

### VEGETARIANA € 9

Misticanza, carote, ceci neri della Murgia, broccolo croccante romanesco, capperi, Pecorino toscano DOP e semi di zucca (Naturalmente priva di glutine)

### INSALATA TIEPIDA DI POLPO € 14

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

## DOLCEZZE

### TIRAMISÙ

Soffice e leggera crema tiramisù con savoiardo di riso e caffè (Naturalmente privo di glutine)

ASSAGGIO  
€ 6 € 3

### SBRISOLONA

Dolce tipico mantovano con farina di mais e mandorle  
→ CREMA AL MASCARPONE + € 1,9

€ 4 € 2

### SALAME AL CIOCCOLATO

Con nocciole IGP del Piemonte

€ 4,5 € 3

### U'CANNOLU

Tre mini cannoli siciliani con ricotta

€ 5

### CROSTATA DI MELE

Crostata di mele con nocciole e crema pasticcera accompagnata da salsa ai frutti di bosco

€ 5

### SORBETTO AL CALICE

Al limone, prosecco e rosmarino

€ 4,5

### TRIS DI ASSAGGI € 9

Tiramisù, salame al cioccolato e sbrisolona

*I nostri contorni*

Patate al forno, insalata mista o verdure di stagione

4€

## Tagliere Signorvino

25€



- Prosciutto di Parma DOP 24 mesi
- Mortadella Favola Gran Riserva
- Salame campagnolo

- Caprino in crosta di pistacchi
- Gorgonzola DOP
- Pecorino toscano DOP

- Focaccia genovese e "Grisvino"
- Confettura di prugne e Chianti
- Giardiniera



## 100% PIATTI ITALIANI

### SPAGHETTI C'A PUMMAROLA € 10

Spaghetti di grano duro "Il Cappelli" Monograno Felicetti al pomodoro e Parmigiano Reggiano con Mozzarella di Bufala Campana DOP e basilico fresco  
→ PERFETTI CON LUGANA - FARINA

### MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA € 10

Mezze maniche di grano duro "Il Cappelli" Monograno Felicetti con guanciale croccante marinato al pepe nero, uova e Pecorino romano DOP  
→ PERFETTE CON ROMA ROSSO "CAPOCCIA" - TENIMENTI LEONE

### TAGLIATELLE AL BAROLO € 12

Tagliatelle all'uovo al Barolo fatte a mano con ragù bianco di coniglio  
→ PERFETTE CON VALPOLICELLA SUP. RIPASSO "SFOJÀ" - BENNATI

### TORTELLI ALL'AMARONE € 12

Tortelli di pasta fresca all'Amarone, fatti a mano con ripieno di brasato  
→ PERFETTI CON AMARONE DELLA VALPOLICELLA - ALLEGRINI

### LASAGNA TRADIZIONALE € 10

Sfoglie verdi di pasta fresca all'uovo fatte a mano con ragù alla bolognese  
→ PERFETTA CON ROSATO - LA CASTELLINA

### VELLUTATA DI ZUCCA € 8

Servita con crostini di pane → AGGIUNTA DI BURRATA PUGLIESE + € 1,9  
→ PERFETTA CON VALDOBBIADENE PROSECCO SUP. "DECÀ" - CANEL

### Il piatto del giorno

La nostra proposta fresca pensata ogni giorno per te

11€

### COTOLETTA RUSTICA € 15

Cotoletta di maiale con panatura di grissini e patate al forno  
→ PERFETTA CON VALDOBBIADENE PROSECCO SUP. DI CARTIZZE - BORTOLOMIOL

### GALLETTO, PATATE E MAYO AL GEWÜRZTRAMINER € 14

Mezzo galletto con patate al forno servito con mayo al Gewürztraminer  
→ PERFETTO CON ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER "SELIDA" - TRAMIN

### TARTARE DI MANZO € 13

Tartare di manzo con Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, pomodorini confit e lingua di pane croccante (Non contiene lattosio)  
→ PERFETTA CON ALTO ADIGE PINOT NERO "LUZIA" - ST.PAULS

SERVIZIO E COPERTO € 1 | SERVIZIO E COPERTO TERRAZZA € 2 | Ai sensi del Reg. UE 1169/11 per visionare gli allergeni contenuti all'interno dei nostri piatti collegati al nostro sito [www.signorvino.com](http://www.signorvino.com), potrai consultarli sotto la voce "Allergeni menù". I prodotti di seguito elencati possono essere conservati alla temperatura di -18°C: FOCACCIA GENOVESE, FOCACCIA "Pinsa", FIORI DI ZUCCA, OLIVE ALL'ASCOLANA, ARANCINI SICILIANI AL RAGÙ, FOCACCIA AL FORMAGGIO, TORTA VEGETARIANA, ARROSTICINI, FILETTI DI ALICI PANATE, PANE, LASAGNA TRADIZIONALE, VELLUTATA DI ZUCCA, COTOLETTA RUSTICA, PETTO DI POLLO, CREMA TIRAMISÙ, CREMA DI RICOTTA, SORBETTO, CROSTATA DI MELE E FRUTTI DI BOSCO.

*Scopri il nostro  
Programma Fedeltà*

