





# Bollicine



0,10 L



0,20 L



0,75 L

---

<b>VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT "DOGE BIANCO"</b> .....	<b>4,5€</b>	<b>7,9€</b>	<b>16,9€</b>
Veneto			
<b>VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE EXTRA DRY "DDD"</b> .....	<b>5,9€</b>	<b>9,9€</b>	<b>24,9€</b>
Duca di Dolle - Veneto			
<b>CREMANT DE BOURGOGNE BRUT</b> .....	<b>5,9€</b>	<b>9,9€</b>	<b>24,9€</b>
Domaine Moutard - Borgogna			
<b>TRENTO EXTRA BRUT "RISERVA 1673"</b> .....	<b>7€</b>	<b>10,9€</b>	<b>29,9€</b>
Cesarini Sforza - Trentino Alto Adige			
<b>FRANCIACORTA BRUT SATÈN "CAMOUFLAGE"</b> .....	<b>7,5€</b>	<b>11,9€</b>	<b>29,9€</b>
Lombardia			
<b>MOSCATO D'ASTI</b> .....	<b>4€</b>	<b>6,9€</b>	<b>15,9€</b>
Bricco del Sole - Piemonte			

# Bianchi



0,10 L



0,20 L



0,75 L

---

<b>BIO MALVASIA PUNTINATA "CORE"</b> .....	<b>4€</b>	<b>6,9€</b>	<b>15,9€</b>
Tenimenti Leone - Lazio			
<b>LUGANA "LE MARZAIOLE"</b> .....	<b>4,5€</b>	<b>7,9€</b>	<b>17,9€</b>
Veneto			
<b>LUGANA RISERVA "LE FORNACI"</b> .....	<b>6€</b>	<b>9,9€</b>	<b>24,9€</b>
Tommasi - Veneto			
<b>BIO VERMENTINO DI SARDEGNA "MAMAIOA"</b> .....	<b>5€</b>	<b>7,9€</b>	<b>19,9€</b>
Contini - Sardegna			
<b>ALTO ADIGE PINOT GRIGIO "CORÀJO"</b> .....	<b>5€</b>	<b>7,9€</b>	<b>19,9€</b>
Veneto			
<b>ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER</b> .....	<b>5,5€</b>	<b>8,9€</b>	<b>21,9€</b>
Girlan - Trentino Alto Adige			

VINI

# Rossi



0,10 L



0,20 L



0,75 L

---

<b>VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO "SFOJÀ"</b> .....	<b>5 €</b>	<b>7,9 €</b>	<b>19,9 €</b>
Veneto			
<b>VALPOLICELLA SUPERIORE "CASE VECIE"</b> .....	<b>6 €</b>	<b>9,9 €</b>	<b>23,9 €</b>
Brigaldara - Veneto			
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA "MASEGNE"</b> .....	<b>7,9 €</b>	<b>12,9 €</b>	<b>34,9 €</b>
Veneto			
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA</b> .....	<b>8,9 €</b>	<b>14,9 €</b>	<b>39,9 €</b>
Santa Sofia - Veneto			
<b>LANGHE NEBBIOLO "VENTO DI TERRA"</b> .....	<b>5 €</b>	<b>7,9 €</b>	<b>19,9 €</b>
Piemonte			
<b>PRIMITIVO DI MANDURIA "ZESTO"</b> .....	<b>5 €</b>	<b>7,9 €</b>	<b>19,9 €</b>
Puglia			
<b>ALTO ADIGE PINOT NERO "STEIL"</b> .....	<b>5,5 €</b>	<b>8,9 €</b>	<b>21,9 €</b>
Trentino Alto Adige			

# Rosati



0,10 L



0,20 L



0,75 L

---

<b>PROSECCO BRUT ROSÉ "VIGNÉR"</b> .....	<b>4,5 €</b>	<b>7,9 €</b>	<b>15,9 €</b>
Veneto			
<b>ROSATO "ARDEA"</b> .....	<b>4 €</b>	<b>6,9 €</b>	<b>14,9 €</b>
La Castellina - Lombardia			

**BIO**

VINO  
BIOLOGICO



CALICE  
0,10 L



DOPPIO  
0,20 L



BOTTIGLIA  
0,75 L

# VINI DOLCI E DISTILLATI



0,10 L



0,20 L



0,75 L

---

<b>VENETO BIANCO PASSITO</b> .....	<b>5 €</b>	<b>7,9 €</b>	<b>21,9 €</b>
Ca' del Monte - Veneto			
<b>AMARO ALLE ERBE "SIGNORVINO"</b> .....	<b>3,5 €</b>		<b>24,9 €</b>
Veneto			
<b>LIQUORE NOCCIOLINO</b> .....	<b>3,5 €</b>		<b>24,9 €</b>
Zu Plun - Trentino Alto Adige			
<b>LIQUORE AL MIELE "HONEYMOON"</b> .....	<b>4 €</b>		<b>32,9 €</b>
Zu Plun - Trentino Alto Adige			
<b>GRAPPA DI CHARDONNAY</b> .....	<b>4 €</b>		<b>27,9 €</b>
Segnana - Trentino Alto Adige			
<b>GRAPPA INVECCHIATA "SOLERA"</b> .....	<b>5 €</b>		<b>29,9 €</b>
Segnana - Trentino Alto Adige			
<b>LIMONCELLO DI SORRENTO</b> .....	<b>3,5 €</b>		<b>16,9 €</b>
Il Convento - Campania			

# LE BIRRE



BOTTIGLIA

---

<b>BIRRA SIGNORVINO "LA BIONDA": 33 CL</b> .....	<b>4,9 €</b>
Birra bionda dal gusto fresco e profumato	
<b>BIRRA SIGNORVINO "NON FILTRATA": 33 CL</b> .....	<b>4,9 €</b>
Birra torbida dal gusto intenso ed avvolgente	
<b>BIRRA SIGNORVINO "LA BIONDA": 75 CL</b> .....	<b>9,9 €</b>
Birra bionda dal gusto fresco e profumato	
<b>BIRRA SIGNORVINO "NON FILTRATA": 75 CL</b> .....	<b>9,9 €</b>
Birra torbida dal gusto intenso ed avvolgente	
<b>BIRRA ICHNUSA: 33 CL</b> .....	<b>4,2 €</b>
<b>BIRRA MENABREA: 33 CL</b> .....	<b>4,2 €</b>

# SALUMI & FORMAGGI

**TAGLIERE CRUDO & PINSA** ..... **13 €**  
→ **MINI TAGLIERE** ..... **7 €**

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

**TAGLIERE "PROIBITA" E 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

---

## TAGLIERE SIGNORVINO

**29,0 €**

- 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

**35,0 €**

- 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

**40,0 €**

- 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 €**

---

**GNOCCO FRITTO** ..... **4,9 €**

**FOCACCIA PINSA** ..... **4,9 €**

# GNOCCO FRITTO

## CRUDO, STRACCIATELLA & GNOCCO FRITTO ..... 13 €

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

## CULATELLO DI ZIBELLO & GNOCCO FRITTO ..... 16 €

Culatello di Zibello DOP servito con gnocco fritto

## MORTADELLA "FAVOLA" & GNOCCO FRITTO ..... 12 €

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

# DA CONDIVIDERE

## FRITTO SIGNORVINO (8 pz) ..... 6,9 €

→ MAXI (16 pz) ..... 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 (5 pz) ..... 7,9 €

→ MAXI (8 pz) ..... 10,9 €

Polpette di manzo al sugo di pomodoro con focaccia

## ARROSTICINI (6 pz) ..... 7,9 €

→ MAXI (10 pz) ..... 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

# 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

# PASTA

## SPAGHETTI CAGIO E PEPE CON SCAGLIE DI TARTUFO NERO ..... 17 €

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

🍷 DA GUSTARE CON VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO "SFOJÀ" + 5 €

## SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO ..... 16 €

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

🍷 DA GUSTARE CON VERMENTINO DI SARDEGNA "MAMAIOA" + 5 €

## RISOTTO ALL'AMARONE ..... 16 €

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

🍷 DA GUSTARE CON AMARONE DELLA VALPOLICELLA "MASEGNE" + 7,9 €

## MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA ..... 13 €

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

🍷 DA GUSTARE CON VALDADIGE PINOT GRIGIO "CORÀJO" + 5 €

## ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA ..... 12 €

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

🍷 DA GUSTARE CON LUGANA "LE MARZAIOLE" + 4,5 €

## LASAGNA ALLA BOLOGNESE ..... 12 €

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

🍷 DA GUSTARE CON LANGHE NEBBIOLO "VENTO DI TERRA" + 5 €

## SPAGHETTI POMODORO E STRACCIATELLA ..... 12 €

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

🍷 DA GUSTARE CON ROSATO "ARDEA" + 4 €

# 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



# CUCINA ITALIANA

## TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE ..... 19 €

Tagliata di manzo con verdure di stagione al forno

🍷 DA GUSTARE CON AMARONE DELLA VALPOLICELLA "SANTA SOFIA" + 8,9 €

## COTOLETTA RUSTICA ..... 15 €

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

🍷 DA GUSTARE CON FRANCIACORTA BRUT SATÈN "CAMOUFLAGE" + 7,5 €

## 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

🍷 DA GUSTARE CON PRIMITIVO DI MANDURIA "ZESTO" + 5 €

## SIGNOR BURGER ..... 16 €

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

🍷 DA GUSTARE CON VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO "SFOJÀ" + 5 €

## L'ORTO DI SIGNORVINO ..... 12 €

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

🍷 DA GUSTARE CON MALVASIA PUNTINATA "CORE" + 4 €

## ROAST BEEF DI MANZO ..... 15 €

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

🍷 DA GUSTARE CON VALPOLICELLA SUPERIORE "CASE VECIE" + 6 €

## TAGLIATA DI POLLO ..... 14 €

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

🍷 DA GUSTARE CON ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER + 5,5 €

---

## I NOSTRI CONTORNI

PATATE NOVELLE AL FORNO ..... 5 €

PATATINE FRITTE ..... 5 €

VERDURE DI STAGIONE AL FORNO ..... 5 €

ZUCCHINE E MELANZANE GRIGLIATE ..... 5 €

CARCIOFI IN PADELLA ..... 5 €

INSALATA MISTA ..... 5 €

---

# DOLCEZZE

**TIRAMISÙ\*** ..... 6€  
→ **MEZZA PORZIONE** ..... 3,5€

Crema tiramisù con savoiardi, caffè e cacao  
\* Disponibile anche in versione senza glutine

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

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

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

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

**GELATINO "BON GIO"** ..... 1,5€  
→ **COMBO (5pz)** ..... 5€

Morbidi gelatini al fior di latte ricoperti da cioccolato fondente

**TORTINO DI CIOCCOLATO** ..... 6€

Tortino di cioccolato con cuore fondente e crema mascarpone

**CHEESECAKE** ..... 6€

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

**SORBETTO** ..... 5€

Sorbetto al limone, prosecco e rosmarino (Non contiene allergeni)

---

## 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



**SIGNORVINO.COM**

**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](http://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'asciolana, 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.



**ENGLISH MENU**



**BEVANDE E CAFFETTERIA**

