



# Bollicine



<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>RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT "SABLÀ"</b> .....	<b>4,5€</b>	<b>7,9€</b>	<b>16,9€</b>
Friuli Venezia Giulia			
<b>MONTI LESSINI METODO CLASSICO EXTRA BRUT "LA GAIA"</b> .....	<b>7€</b>	<b>11,9€</b>	<b>27,9€</b>
Diletta Tonello - Veneto			
<b>FRANCIACORTA BRUT SATÈN "CAMOUFLAGE"</b> .....	<b>7,5€</b>	<b>11,9€</b>	<b>29,9€</b>
Lombardia			
<b>CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS BRUT À OGER "GARS"</b> .....	<b>9,9€</b>	<b>16,9€</b>	<b>49,9€</b>
Frédéric Levin - Champagne			
<b>MOSCATO D'ASTI</b> .....	<b>4€</b>	<b>6,9€</b>	<b>15,9€</b>
Bricco del Sole - Piemonte			

# Bianchi



<b>LUGANA "LE MARZAIOLE"</b> .....	<b>4,5€</b>	<b>7,9€</b>	<b>17,9€</b>
Lombardia			
<b>LUGANA RISERVA "MOLCEO"</b> .....	<b>7€</b>	<b>11,9€</b>	<b>29,9€</b>
Ottella - Veneto			
<b>VERMENTINO DI SARDEGNA "SALDENYA"</b> .....	<b>5€</b>	<b>7,9€</b>	<b>19,9€</b>
Podere Guardia Grande - Sardegna			
<b>VALDADIGE PINOT GRIGIO "CORÀJO"</b> .....	<b>5€</b>	<b>7,9€</b>	<b>19,9€</b>
Veneto			
<b>TRENTINO GEWÜRZTRAMINER "GOLDENER"</b> .....	<b>5,5€</b>	<b>8,9€</b>	<b>19,9€</b>
Trentino Alto Adige			
<b>BIO MITTERBERG GEWÜRZTRAMINER "IN CASO DI SETE"</b> .....	<b>7€</b>	<b>11,9€</b>	<b>24,9€</b>
Patrick Uccelli - Trentino Alto Adige			

# Rossi



0,10 L



0,20 L



0,75 L

<b>BIO</b> ROMA ROSSO "CAPOMUNNI" .....	4,5 €	7,9 €	16,9 €
Tenimenti Leone - Lazio			
VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO "SFOJÀ" .....	5 €	7,9 €	19,9 €
Veneto			
VALPOLICELLA SUPERIORE .....	6 €	9,9 €	21,9 €
Allegrini - Veneto			
AMARONE DELLA VALPOLICELLA "MASEGNE" .....	7,9 €	12,9 €	34,9 €
Veneto			
AMARONE DELLA VALPOLICELLA .....	8,9 €	14,9 €	39,9 €
Santa Sofia - Veneto			
LANGHE NEBBIOLO "VENTO DI TERRA" .....	5 €	7,9 €	19,9 €
Piemonte			
PRIMITIVO DI MANDURIA "ZESTO" .....	5 €	7,9 €	19,9 €
Puglia			
ALTO ADIGE PINOT NERO "STEIL" .....	5,5 €	8,9 €	21,9 €
Trentino Alto Adige			

# Rosati



0,10 L



0,20 L



0,75 L

PROSECCO BRUT ROSÉ "VIGNÉR" .....	4,5 €	7,9 €	15,9 €
Veneto			
ROSATO "ARDEA" .....	4,5 €	7,9 €	15,9 €
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

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

# LE BIRRE



BOTTIGLIA

BIRRA CHIARA: 33 CL .....	4,9 €
Birra bionda dal gusto fresco e profumato	
BIRRA NON FILTRATA: 33 CL .....	4,9 €
Birra torbida dal gusto intenso ed avvolgente	
BIRRA CHIARA: 75 CL .....	9,9 €
Birra bionda dal gusto fresco e profumato	
BIRRA NON FILTRATA: 75 CL .....	9,9 €
Birra torbida dal gusto intenso ed avvolgente	
BIRRA ICHNUSA: 33 CL .....	4,2 €
BIRRA MENABREA: 33 CL .....	4,2 €

# 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 "Gennari", 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 "Zorzi"
- **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 "Zorzi"
- **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 "Zorzi"
- **AGGIUNGI UN TAGLIERE DI FORMAGGI + 6,9€**

**GNOCCHO FRITTO** ..... **4,9€**

**FOCACCIA PINSA** ..... **4,9€**

# GNOCCHO FRITTO

**CRUDO, BUFALA & GNOCCHO FRITTO** ..... **13€**

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

**CULATELLO DI ZIBELLO & GNOCCHO FRITTO** ..... **16€**

Culatello di Zibello DOP servito con gnocco fritto

**MORTADELLA "FAVOLA" & GNOCCHO 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** ..... **6,9€**

→ **MAXI** ..... **9,9€**

Fiori di zucca, olive all'ascolana, arancini alla siciliana al ragù e salvia frita

**PATATINE FRITTE CON SALSE** ..... **5,9€**

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

**POLPETTE DI MANZO** ..... **7,9€**

→ **MAXI** ..... **10,9€**

Polpette di manzo al sugo di pomodoro con focaccia

**ARROSTICINI** ..... **7,9€**

→ **MAXI** ..... **10,9€**

Arrosticini tipici abruzzesi (Non contengono allergeni)

**FOCACCIA LIGURE AL FORMAGGIO** ..... **6,9€**

Focaccia ligure ripiena di formaggio Crescenza

**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 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 aglio, olio e peperoncino con tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo e scorzetta di limone

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

## RISOTTO CON AMARONE ..... 16 €

Riso Carnaroli al vino, Amarone della Valpolicella e salsa con Parmigiano Reggiano

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

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

Mezze maniche con guanciale croccante marinato al pepe nero, uova e pecorino romano

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

## TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE ..... 13 €

Tagliatelle all'uovo "Pietro Massi" con ragù bolognese e Parmigiano Reggiano DOP

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

## PARMIGIANA DI MELANZANE ..... 14 €

Melanzane al forno con sugo di pomodoro, basilico e mozzarella

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

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

Spaghetti al pomodoro e Parmigiano Reggiano DOP con stracciatella pugliese e basilico fresco

🍷 DA GUSTARE CON ROSATO "ARDEA" + 4,5 €

# LE INSALATE

## LA SIGNOR POLPO ..... 15 €

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

## INSALATA DI TONNO ..... 14 €

Tonno sott'olio, misticanza, fagiolini, mais e olive taggiasche

## INSALATA DI POLLO ..... 12 €

Tenero petto di pollo, misticanza, carote, pomodorini, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi "Gennari", olive taggiasche, sfoglie croccanti al 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 FILETTO ..... 24 €

Filetto di bovino adulto alla griglia 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 "Zorzi" e scorzetta di limone, servita con patate novelle al forno e maionese al Traminer

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

## TARTARE PIEMONTESE AL COLTELLO ..... 16 €

Battuta di Fassona Piemontese al coltello, cipolla rossa agrodolce, sfoglie croccanti al Parmigiano Reggiano, olive taggiasche, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi "Gennari" e senape al miele

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

## SIGNOR BURGER ..... 16 €

Pane al Lambrusco, burger di bovino adulto, 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, fagiolini, cipolla rossa agrodolce, semi di zucca croccanti e salsa con Parmigiano Reggiano

🍷 DA GUSTARE CON LUGANA RISERVA "MOLCEO" + 7 €

## ROAST BEEF ..... 15 €

Roast Beef di bovino adulto con rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi "Gennari"

🍷 DA GUSTARE CON ALTO ADIGE PINOT NERO "STEIL" + 5,5 €

## TAGLIATA DI POLLO ..... 14 €

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

🍷 DA GUSTARE CON TRENTO GEWÜRZTRAMINER "GOLDENER" + 5,5 €

# I NOSTRI CONTORNI

## PATATE NOVELLE AL FORNO ..... 5 €

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

## ZUCCHINE E MELANZANE GRIGLIATE ..... 5 €

## INSALATA MISTA ..... 5 €

# DOLCEZZE

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

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

**CHEESECAKE** ..... **6€**  
→ **MEZZA PORZIONE** ..... **3,5€**

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

**PROFITEROLES ARTIGIANALI** ..... **7€**  
→ **MEZZA PORZIONE** ..... **5€**

Profiteroles artigianali ripieni di crema chantilly, serviti con salsa al cioccolato fondente

**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"** ..... **2€**  
→ **COMBO (5pz)** ..... **5€**

Morbidi gelatini al fior di latte ricoperti da cioccolato fondente

**SORBETTO** ..... **5€**

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

---

## TAGLIERE DI DOLCI 13€

Tiramisù, cheesecake ai frutti di bosco, profiteroles artigianali e mini cannoli siciliani

---

## 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'ascolana, arancini siciliani, salvia frita, torta vegetariana, arrosticini, patatine fritte, preparato carbonara, preparato cacio e pepe, preparato aglio olio e peperoncino, riso, parmigiana di melanzane, salsa al vino con amarone, filetto di bovino adulto, cotoletta rustica, pollo, burger di bovino adulto, tartare piemontese al coltello, tartare di gambero rosso, hummus di piselli, mix di polpo e totano, salsa con parmigiano reggiano, cheesecake, tiramisù, bignè, salsa al cioccolato, crema mascarpone, crema chantilly, crema di ricotta, cremino al fior di latte.



**ENGLISH MENU**



**BEVANDE E CAFFETTERIA**

